

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1**  
**к ОПОП-П по профессии**  
**43.01.01 Официант, бармен**

**РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

**ОГЛАВЛЕНИЕ**

ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания	2
ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	32
ПМ.03 Выполнение работ по профессии Помощник повара	63
Паспорт рабочей программы учебной практики	84
Паспорт рабочей программы производственной практики	110

2026 г.

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

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

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

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

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

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

Протокол № 9 от 27 апреля 2026 г.

Председатель ЦМК \_\_\_\_\_ А.В. Николаенко

Инициалы, фамилия

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

Протокол № 5 от 27 апреля 2026 г.

Методист \_\_\_\_\_ Я.А. Донченко

Согласовано с работодателем

\_\_\_\_\_  
(наименование предприятия, организации)

\_\_\_\_\_  
(должность, подпись, ФИО)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

М.П.

©) А.В. Николаенко – автор-составитель

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>5</b>
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	5
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля .....</i>	5
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-ПО</i>	<i>Ошибка! Закладка не определена.</i>
<b>2. Структура и содержание профессионального модуля .....</b>	<b>12</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля .....</i>	<i>Ошибка! Закладка не определена.</i>
2.2. <i>Структура профессионального модуля.....</i>	<i>Ошибка! Закладка не определена.</i>
2.3. <i>Содержание профессионального модуля.....</i>	<i>Ошибка! Закладка не определена.</i>
<b>3. Условия реализации профессионального модуля .....</b>	<b>29</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	29
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	29
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....</b>	<b>30</b>

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

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

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы

**1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля**

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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

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

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

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

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе;</li> <li>- демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим.</li> <li>- оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях;</li> <li>- осуществлять профилактику инфекционных заболеваний;</li> <li>- определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние;</li> <li>- составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания;</li> <li>- систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов;</li> <li>- планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности;</li> <li>- использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь;</li> <li>- пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;</li> </ul>	<p>поступления на нее в добровольном порядке;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>- основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим;</li> <li>- общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов;</li> <li>- классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний;</li> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>- содержание и формы бережливого производства;</li> <li>- основы принципы, методы и инструменты бережливого производства;</li> <li>- методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности;</li> <li>- основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля;</li> <li>- система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации;</li> <li>- инструменты бережливого производства, основы процессного подхода;</li> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> <li>- технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;</li> </ul>
ОК 08	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</li> <li>- основы здорового образа жизни;</li> </ul>

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

заказа, коррективы заказа, работа с претензиями); - презентовать работы;	
---	--

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

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

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	204	204
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	66	66
Практика, в т.ч.:	288	288
учебная	108	108
производственная	180	180
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 01.01 в форме экзамена УП 01 и ПП 01 в форме комплексного дифференцированного зачета ПМ 01 в форме экзамена		
<b>Всего</b>	<b>426</b>	<b>426</b>

### 2.2. Структура профессионального модуля

Ко д ОК , ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего , час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	теоретические занятия	лабораторные и практические занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
ПК 1.1	Раздел 1. Организация и технология обслуживания в общественном питании	204	138	204	138	30	108	-	66		
1.4	Учебная практика	<b>108</b>	<b>108</b>							<b>108</b>	
ОК 01- 09	Производственная практика	<b>180</b>	<b>180</b>								<b>180</b>
	Промежуточная аттестация										
	<b>Всего:</b>	<b>492</b>	<b>426</b>	<b>204</b>	<b>138</b>	<b>30</b>	<b>108</b>	<b>-</b>	<b>66</b>	<b>108</b>	<b>180</b>

## 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия		Домашнее задание	Объем, ак. ч. / в том числе	Коды компетенций,
<b>Раздел ПМ. 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания</b>				<b>204/138</b>	
<b>МДК. 01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании</b>				<b>204/138</b>	
<b>Тема</b>	<b>Содержание</b>			<b>2</b>	
<b>1.1.Основные типы организаций общественного питания</b>	1	<b>Виды, типы и классы организаций общественного питания.</b> Классификация предприятий общественного питания. Характеристика основных классов предприятий общественного питания. Услуги общественного питания.	Л. 1 Стр. 8-19	1	ОК 01-09 ПК. 1.1.-1.4
	2	Методы и формы обслуживания потребителей. Стандарты и нормативно – техническая документация регламентирующая деятельность Организаций общественного питания.		1	
<b>Самостоятельная работа при изучении темы 1.1. Основные типы организаций общественного питания</b> Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности. <b>Тематика домашних заданий</b> Новые технологии и формы обслуживания; Специальные формы обслуживания;				2	
<b>Тема 1.2. Торгово – производственные помещения организаций общественного питания.</b>	<b>Содержание</b>			<b>2</b>	ОК 01-09 ПК. 1.1.-1.4
	3	Виды помещений предприятий общественного питания. Характеристика торговых помещений.	Л. 1 Стр. 56-61 Стр.29-37	1	
4	Основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания. Интерьеры залов.	1			

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

	22				
		<b>Самостоятельная работа при изучении темы 1.3 Материально – техническая и информационная база обслуживания</b>			
		Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности.			6
		<b>Тематика домашних заданий</b>			
		Составление слайдовой презентации «Способы и формы обслуживания в ООП».			
<b>Тема 1.4. Информационное обеспечение предприятий общественного питания</b>	<b>Содержание</b>			<b>2</b>	ОК 01-09 ПК. 1.1.-1.4
	23	<b>Меню.</b> Назначение, содержание, принципы составления, последовательность расположения блюд в меню. Виды меню.	Л. 1 Стр.32-44	1	
	24	<b>Прейскурант винно-водочных изделий.</b> Назначение, содержание, принципы составления. Оформление.		1	
	<b>Практические занятия</b>			<b>6</b>	
	25	<b>Практическое занятие 7</b>	С.р.4	4	
	26	Составление меню со свободным выбором блюд			
	27				
	28				
	29	<b>Практическое занятие 8</b>	С.р.5	2	
	30	Составление меню дневного рациона			
		<b>Самостоятельная работа при изучении темы 1.4 Информационное обеспечение предприятий общественного питания</b>			
		Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности.			6
		<b>Тематика домашних заданий</b>			
		Составление схем сервировки столов Виды современных столовых приборов для ООП;			
<b>Тема 1.5. Подготовка торгового зала к обслуживанию</b>	<b>Содержание</b>			<b>2</b>	ОК 01-09 ПК. 1.1.-1.4
	31	Подготовка торгового зала к обслуживанию Уборка зала, способы расстановки мебели в торговом зале Получение и подготовка столового белья, столовой посуды, приборов.	Л. 8 Стр.245-262	1	

		Правила личной подготовки официанта к обслуживанию.		
32		Виды и правила сервировки столов Последовательность выполнения сервировки стола к завтраку, обеду, ужину.	Л. 5 Стр.90-117	1
		<b>Практические занятия</b>		<b>20</b>
33 34 35 36		<i>Практическое занятие 11</i> Порядок получения и подготовки столовой посуды, приборов, белья.	С.р.6	4
37 38 39 40		<i>Практическое занятие 12</i> Техника сервировки столов. Минимальная предварительная сервировка стола к завтраку	С.р.7	4
41 42 43 44		<i>Практическое занятие 13</i> Минимальная и предварительная сервировка стола к обеду	С.р.8	4
45 46 47 48		<i>Практическое занятие 14</i> Минимальная предварительная сервировка стола к обеду	С.р.8	4
49 50		<i>Практическое занятие 15</i> Дополнительная сервировка столов	С.р.8	2
51 52		<i>Практическое занятие 16</i> Исполнительная сервировка столов		2
		<b>Самостоятельная работа при изучении темы 1.5 Подготовка торгового зала к обслуживанию</b> Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности <b>Тематика домашних заданий</b> Виды современной столовой посуды для ООП; Виды складывания салфеток. Составление слайдовой презентации «Виды и правила сервировки столов к завтраку, обеду, ужину».		<b>12</b>

Тема 1.6 Организация обслуживания потребителей в зале	Содержание		6	ОК 01-09 ПК. 1.1.-1.4
53	<p>Встреча потребителей и размещение их за столом.            Приём и оформление заказа. Работа с подносом.            Подача продукции из сервис-бара (буфета).            Способы подачи блюд и закусок.            Правила и техника уборки использованной посуды со стола.            Порядок оформления счетов и расчета с потребителями.            Технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями в организации питания.            Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.            Методы организации труда официанта</p>	Л. 5 Стр.118-120 Стр.160-161 конспект	1	
54	<p>Основные методы подачи блюд в ресторане: русский, французский, английский, европейский, немецкий и комбинированный            Правила и техника уборки использованной посуды со стола.</p>		1	
55	<p>Ассортимент и кулинарная характеристика холодных блюд и закусок. Правила и последовательность подачи холодных блюд и закусок.            Ассортимент и кулинарная характеристика горячих закусок, супов.            Правила и последовательность подачи горячих закусок, супов.</p>	Л. 5 Стр.134- 138	1	
56	<p>Ассортимент и кулинарная характеристика мясных горячих блюд.            Правила и последовательность подачи мясных горячих блюд.            Ассортимент и кулинарная характеристика рыбных горячих блюд.            Правила и последовательность подачи рыбных горячих блюд.</p>		1	
57	<p>Ассортимент и кулинарная характеристика сладких блюд (десертов), мучных и кондитерских изделий.            Правила и последовательность подачи сладких блюд (десертов мучных и кондитерских изделий).</p>	Л. 5 Стр.142-146	1	
58	<p>Ассортимент и характеристика горячих и холодных напитков.            Правила и последовательность подачи горячих и холодных напитков.            Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков.            Правила сочетаемости напитков и блюд.</p>		1	
<b>Практические занятия</b>			<b>38</b>	
59	<i>Практическое занятие 17</i> Встреча клиента в зале ресторана. Прием заказа	<b>С.р.1</b>	4	

60			
61			
62			
63	<b>Практическое занятие 18</b> Приемы подачи заказа на производства с использованием компьютерно- кассовой системы	С.р.2	4
64			
65			
66			
67	<b>Практическое занятие 19</b> Способы переноса тарелок	<b>С.р.3</b>	2
68			
69	<b>Практическое занятие 20</b> Подача блюд русским способом	С.р.4	2
70			
71	<b>Практическое занятие 21</b> Подача блюд английским способом	С.р.4	4
72			
73			
74			
75	<b>Практическое занятие 22</b> Подача блюд французским способом	С.р.5	4
76			
77			
78			
79	<b>Практическое занятие 23</b> Подача блюд американским способом	С.р.5	2
80			
81	<b>Практическое занятие 24</b> Технология подачи вина к столу	С.р.6	4
82			
83			
84			
85	<b>Практическое занятие 25</b> Техника разлива алкогольных и безалкогольных напитков	С.р.6	2
86			
87	<b>Практическое занятие 26</b> Техника откупоривания бутылки игристого вина	С.р.7	2
88			
89	<b>Практическое занятие 27</b> Техника подачи бокалов с вином с подноса	С.р.7	2
90			
91	<b>Практическое занятие 28</b> Правила уборки использованной посуды со стола	С.р.7	4
92			
93	<b>Практическое занятие 29</b>	С.р.8	2

	94	Правила расчета с клиентом. Работа с бланком счета официантом			
		<p><b>Самостоятельная работа при изучении темы 1. 6 Организация обслуживания потребителей в зале</b> Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности</p> <p><b>Тематика домашних заданий</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Составление слайдовой презентации: «Ресторанный этикет»;</li> <li>• Составление слайдовой презентации: «Правила потребления пищи»;</li> <li>• Составление слайдовой презентации: «Виды электронных систем платежей»;</li> <li>• Составление слайдовой презентации: «Правила работы с подносом»;</li> <li>• Составление слайдовой презентации: «Правила подачи алкогольных и безалкогольных напитков»;</li> <li>• Составление слайдовой презентации: «Правила подачи алкогольных напитков»;</li> <li>• Составление слайдовой презентации: «Правила сочетаемости напитков и блюд»;</li> <li>• Составление слайдовой презентации: «Основные этапы обслуживания гостей в ресторане».</li> </ul>		28	
<b>Тема 1.7 Организация обслуживания банкетов и приёмов</b>	<b>Содержание</b>			<b>2</b>	ОК 01-09 ПК. 1.1.-1.4
	95	Виды банкетов и приёмов. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств	Л. 5 Стр.171-191	1	
	96	Банкет за столом с полным обслуживанием официантом. Обслуживание гостей Банкет за столом с частичным обслуживанием официантом.	Л. 5 Стр.191-194	1	
	<b>Практические занятия</b>			<b>10</b>	
	97	<b>Практическое занятие 30</b>	С.р. 1	2	
	98	Подготовка к банкету. Сервировка столов			
	99	<b>Практическое занятие 31</b>	С.р. 2	4	
	100	Техника обслуживания банкета с частичным обслуживанием официантами			
	101				
	102				
103	<b>Практическое занятие 32</b>	С.р. 3	4		
104	Сервировка тематического стола				
105					
106					
<b>Содержание</b>			<b>4</b>		

107	Банкет – фуршет. Особенности банкета. Расстановка столов, правила накрывания столов скатертями. Посуда, приборы для сервировки стола. Порядок сервировки. Расстановка на столах ваз с фруктами, цветами, кондитерскими изделиями. Правила обслуживания	Л. 5 Стр.201-213	1
108	Банкет коктейль. Особенности банкета. Правила обслуживания	Л. 5 Стр.218-223	1
109	Банкет по типу «Буфет». Правила обслуживания. Банкет кофе в гостинной	Л. 5 Стр.218-223	1
110	Банкет – чай. Особенности банкета. Расстановка столов, правила накрывания столов скатертями. Посуда, приборы для сервировки стола. Порядок сервировки. Расстановка на столах ваз с фруктами, цветами, кондитерскими изделиями.	Л. 5 Стр.218-223	1
<b>Практические занятия</b>			<b>16</b>
111	<b>Практическое занятие 33</b>	С.п. 1	
112	Организация «Шведского стола»		4
113			
114			
115	<b>Практическое занятие 34</b>	С.п. 2	
116	Техника сервировки и обслуживания банкета-фуршета		4
117			
118			
119	<b>Практическое занятие 35</b>	С.п.3	
120	Техника обслуживания банкета-коктейля		4
121			
122			
123	<b>Практическое занятие 36</b>	С.п.4	
124	Техника обслуживания банкета-чая		4
125			
126			

<b>Самостоятельная работа при изучении темы 1. 7 Организация обслуживания банкетов и приемов</b>					
Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности Составление терминологического словаря новых терминов и определений. Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению: <b>Тематика домашних заданий</b> Новых технологий и форм обслуживания банкетов; Новых технологий и форм обслуживания приёмов; Составление меню для различных видов банкетов (по заданию преподавателя); Составление схем сервировки стола.			<b>10</b>		
<b>Тема 1.8 Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	ОК 01-09 ПК. 1.1.-1.4	
	127	Обслуживание проживающих в гостинице. Подбор посуды и столовых приборов для обслуживания в номере. Организация работы поэтажных буфетов в гостиницах с ресторанами и без. Форма расчёта за обслуживание. Правила приёма заказов из номеров, передача на производство.	Л. 5 Стр.227-240		1
	128	Обслуживание иностранных туристов. Классы туристических документов. Организация питания. Особенности питания иностранных туристов.	Л. 5 Стр.241-249		1
	129	Обслуживание свадебных и праздничных мероприятий. Правила приёма заказа на обслуживание.	Л. 5 Стр.194-201		1
	130	Расстановка обеденных столов и стульев. Правила подбора столового белья, посуды и приборов. Обслуживание встречи Нового года.			1
	131	Современные формы обслуживания. Обслуживание по типу шведский стол. Особенности форм обслуживания. Обслуживание участников конференций, совещаний, съездов.	Л. 8 Стр.349-350 Стр.359-360		1
	132	Кофе-брейк. Виды выездного ресторанного обслуживания. Пикник, барбекю. Особенности форм обслуживания.	конспект		1
	<b>Практические занятия</b>				<b>6</b>
	133	<i>Практическое занятие 37</i>	С.р.1		2

	134	Технология обслуживания в номерах гостиниц			
	135	<b>Практическое занятие 38</b>	С.р.3	4	
	136	Обслуживание банкета (ролевая игра)			
	137				
	138				
<p><b>Самостоятельная работа при изучении темы 1.8 Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания</b></p> <p>Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий).</p> <p>Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности</p> <p>Составление терминологического словаря новых терминов и определений.</p> <p>Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению:</p> <p><b>Тематика домашних заданий</b></p> <p>Составление слайдовой презентации: «Оформление тематических столов к свадьбе»;</p> <p>Составление слайдовой презентации: «Оформление тематических столов к Новому году»;</p> <p>Составление слайдовой презентации: «Оформление тематических столов к национальным праздникам»;</p> <p>Составление слайдовой презентации: «Виды комбинированных банкетов»;</p> <p>Составление слайдовой презентации: «Виды фуршетных сервировок стола»;</p> <p>Составление слайдовой презентации: «Особенности питания европейских туристов»;</p> <p>Составление слайдовой презентации: «Особенности питания туристов из Азии».</p>				8	
<b>Промежуточная аттестация по МДК 01.01</b>					
<p><b>Учебная практика</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <p>Вступление. Охрана труда. Подготовка торгового зала к обслуживанию потребителей</p> <p>Сервировка столов в торговом зале</p> <p>Характеристика столовой посуды, приборов и столового белья</p> <p>Изучение способов складывания салфеток</p> <p>Меню</p> <p>Личная подготовка официанта к работе</p> <p>Обслуживание посетителей</p> <p>Техника открывания бутылок и правила наливания напитков</p> <p>Способы и техника подачи напитков</p> <p>Способы и техника подачи вина</p>				108	ОК 01-09 ПК. 1.1.-1.4 ПК 3.4

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

<p>Сбор использованной посуды Изучение потребительского спроса Расчет с посетителями Учет и отчетность</p>			
<p><b>Производственная практика</b> <b>Виды работ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Выполнение работ по подготовке торгового зала предприятия питания к приему потребителей.</li> <li>• Получение первичных навыков по размещению мебели и оборудования для транспортировки посуды, блюд в залах заведений ресторанного хозяйства.</li> <li>• Получение первичных знаний по изучению посуды, приборов, столового белья. Получение столовой посуды, столового белья, столовых приборов.</li> <li>• Отработка приема расстилания и замены скатерти в торговом зале.</li> <li>• Закрепление приемов складывания салфеток простым и сложным способом.</li> <li>• Встреча, приветствие и размещение гостей организаций общественного питания за столом, подача меню.</li> <li>• Прием заказа, рекомендация блюд и напитков гостям.</li> <li>• Передача заказа на кухонную и барную продукцию, в т. ч. с использованием компьютерно-кассовой системы.</li> <li>• Минимальная предварительная сервировка стола к завтраку, обеду, ужину.</li> <li>• Дополнительная сервировка стола в соответствии с заказом гостя.</li> <li>• Отработка приема получения блюд и напитков из кухни и буфета.</li> <li>• Подача к столу блюд «русским» способом.</li> <li>• Подача к столу блюд «французским» способом.</li> <li>• Подача к столу блюд «английским» способом.</li> <li>• Подача к столу блюд «американским» способом.</li> <li>• Закрепление приема откупоривание бутылки вина с использованием «помощника официанта».</li> <li>• Отработка приема откупоривания бутылки игристого вина.</li> <li>• Подача и разлив вина. Декантация вина.</li> <li>• Подача и разлив алкогольных напитков.</li> <li>• Подача и разлив безалкогольных напитков.</li> <li>• Заполнение бланка счета официанта. Правила расчета с посетителем.</li> </ul>		<b>180</b>	<p>ОК 01-09 ПК. 1.1.-1.4 ПК 3.4</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Отработка приема расчета с посетителями, в т. ч. с использованием компьютерно-кассовой системы, проводов гостей.</li> <li>• Отработка сбора использованной посуды разными способами.</li> <li>• Отработка умений и навыков при подготовке к проведению банкета.</li> <li>• Отработка умений и навыков при проведении банкета с полным обслуживанием официантами.</li> <li>• Отработка умений и навыков при проведении банкета с частичным обслуживанием официантами.</li> <li>• Отработка умений и навыков при обслуживании VIP- гостей.</li> <li>• Отработка умений и навыков по проведению и обслуживанию дипломатического приема.</li> <li>• Отработка умений и навыков при обслуживании банкета-фуршета.</li> <li>• Отработка умений и навыков при обслуживании банкета-коктейль.</li> <li>• Отработка умений и навыков при обслуживании банкета –чай.</li> <li>• Отработка первичных умений и навыков при особенностях организации банкетов-приемов.</li> <li>• Отработка умений и навыков по организации обслуживания тематических мероприятий «День России» банкет-обед.</li> <li>• Отработка умений и навыков по организации обслуживания тематических мероприятий. «Праздник моря» банкет-коктейль.</li> <li>• Отработка умений и навыков по организации обслуживания тематических мероприятий «день рождение»</li> <li>• Отработка умений и навыков по организации обслуживания тематических мероприятий «День ВДВ» фуршет</li> <li>• Отработка умений и навыков по организации и обслуживанию выездного банкета «День города».</li> <li>• Получение первичных навыков по организации питания участников конференций, семинаров, симпозиумов, в гостинице. Организация завтрака.</li> <li>○ Получение первичных навыков по организации питания участников конференций, семинаров, симпозиумов, во время перерыва. Организация кофе-паузы.</li> <li>• Отработка знаний и умений по обслуживанию гостей в кофейном зале.</li> <li>• Отработка умений в поддержании положительного имиджа предприятия.</li> <li>• Отработка умений и навыков по организации обслуживания по типу «шведский стол». Правила расстановки мебели в зале, сервировка «шведского стола» необходимой посудой на завтрак.</li> <li>• Отработка умений и навыков по организации обслуживания по типу «шведский стол». Правила расстановки мебели в зале, сервировка «шведского стола» необходимой посудой на обед.</li> <li>• Отработка умений и навыков по организации обслуживания по типу «шведский стол». Правила расстановки мебели в зале, сервировка «шведского стола» необходимой посудой на ужин.</li> </ul>			
--	--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Получение первичных навыков по организации питания гостей в отеле.</li> <li>• Получение первичных навыков по организации питания туристов в дороге.</li> <li>• Отработка умений и навыков по организации питания в номерах. Обслуживание завтрака.</li> <li>○ Отработка умений и навыков по организации питания в номерах. Обслуживание романтического ужина.</li> <li>• Получение первичных навыков по организации питания иностранных гостей из Европы в отеле.</li> <li>○ Получение первичных навыков по организации питания иностранных гостей из Азии в отеле.</li> <li>• Получение первичных навыков в ускоренных формах обслуживания. Зал-экспресс.</li> <li>• Получение первичных навыков в ускоренных формах обслуживания. Экспресс-обед.</li> <li>• Получение первичных навыков по организации питания в торговых, торгово-развлекательных центрах.</li> <li>• Отработка основных приемов по подаче блюд английским способом "с предварительным переключением закусок и блюд в тарелки посетителей на подсобном или приставном столе".</li> <li>• Отработка основных приемов по подаче блюд с использованием русского сервиса.</li> <li>• Отработка основных приемов по подаче блюд с использованием немецкого сервиса.</li> <li>○ Отработка основных приемов по подаче блюд используя французский сервис.</li> <li>• Отработка основных приемов по подаче блюд методом транширования. Транширование курицы.</li> <li>○ Отработка основных приемов по подаче блюд методом транширования. Транширование судака.</li> <li>• Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд методом фламбирования. Приготовление десерта «<i>ФРУКТЫ В КОНЬЯКЕ</i>».</li> <li>• Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд методом фламбирования. Приготовление десерта «<i>Фламбированные блинчики СЮЗЕТТ</i>».</li> <li>• Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд методом фондю. Приготовление сырного фондю.</li> <li>○ Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд методом фондю. Приготовление мясного фондю.</li> <li>• Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд методом фондю. Приготовление десертного фондю.</li> <li>• Отработка основных приемов подачи хлеба /хлебный сервис/</li> <li>• Отработка основных приемов по подаче элитных вин методом декантации.</li> <li>• Отработка основных приемов по подаче напитков методом фраппирования</li> <li>• Отработка основных приемов по подаче напитков методом шамбрирования.</li> <li>• Отработка основных приемов по подаче шампанских и игристых вин.</li> <li>• Подбор вина к блюду. Эногастрономия.</li> </ul>			
--	--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Закрепление основных приемов по оформлению и подаче сырной тарелки /сырный сервис/.</li> <li>• Отработка основных приемов по обслуживанию гостей на банкетах - приемах.</li> <li>• Отработка умений и навыков по уборке и замене столовой посуды, столовых приборов.</li> <li>• Отработка умений и навыков по замене скатерти.</li> <li>• Отработка знаний и умений в подготовке торгового зала к закрытию.</li> <li>• Отработка знаний и умений по сдаче выручки в кассу предприятия. Оформление отчетной документации.</li> <li>• Отработка знаний и умений в составлении калькуляционных карт.</li> <li>• Отработка знаний и умений в составлении технологических карт.</li> <li>• Отработка умений в составлении акта на бой посуды, порчу приборов.</li> <li>• Итоговое занятие.</li> </ul>			
<b>Промежуточная аттестация по модулю</b>		-	
<b>Всего:</b>		<b>526</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

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

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

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

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

#### **3.2. Учебно-методическое обеспечение**

##### **3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания**

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

##### **3.2.2. Дополнительные источники**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

##### *Интернет-ресурсы*

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

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

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

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

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

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

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

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

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

рассмотрена на заседании ЦМК «Сервис»

Протокол № 9 от 27 апреля 2026 г.

Председатель ЦМК \_\_\_\_\_ А.В. Николаенко  
Инициалы, фамилия

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

Протокол № 5 от 27 апреля 2026 г.

Методист \_\_\_\_\_ Я.А. Донченко

Согласовано с работодателем

\_\_\_\_\_  
(наименование предприятия, организации)

\_\_\_\_\_  
(должность, подпись, ФИО)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

М.П.

©) А.В. Николаенко – автор-составитель

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>35</b>
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	35
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля .....</i>	35
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-ПО</i> <b>Ошибка! Закладка не определена.</b>	
<b>2. Структура и содержание профессионального модуля .....</b>	<b>43</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля .....</i>	43
2.2. <i>Структура профессионального модуля.....</i>	44
2.3. <i>Содержание профессионального модуля.....</i>	45
<b>3. Условия реализации профессионального модуля .....</b>	<b>60</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	60
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	60
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....</b>	<b>61</b>

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

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

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

**1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля**

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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

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

ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;</li> <li>- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</li> <li>- определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</li> <li>- презентовать бизнес-идею;</li> <li>- определять источники финансирования;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>- современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>- возможные траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности;</li> <li>- правила разработки бизнес-планов;</li> <li>- порядок выстраивания презентации;</li> <li>- кредитные банковские продукты;</li> </ul>
ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> </ul>
ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности социального и культурного контекста;</li> <li>- правила оформления документов и построения устных сообщений;</li> </ul>
ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> <li>- описывать значимость своей профессии;</li> <li>- применять стандарты антикоррупционного поведения;</li> <li>- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России;</li> <li>- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;</li> <li>- пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ;</li> <li>- раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>- значимость профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения;</li> <li>- основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России;</li> <li>- итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.;</li> </ul>

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

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

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

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности;</li> <li>- применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями);</li> <li>- презентовать работы;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;</li> </ul>
--	--	--

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

	санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;		
ПК 2.3	– соблюдать правила ресторанного этикета при обслуживании потребителей; – контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед подачей на стол;	– нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; – требования к качеству, температуре блюд и напитков при подаче;	– получения блюд из основного производства организации питания; – получения напитков, фруктов и других продуктов в бар, буфет;
ПК 2.4	– подавать потребителю заказанные блюда и напитки разными способами;	– методы подачи блюд и напитков в организациях питания; – правила и очередность подачи блюд и напитков;	– подачи холодных закусок; – подачи горячих закусок; – подачи первых блюд; – подачи вторых блюд; – подачи сладких блюд, десертов и других кондитерских изделий; – подачи горячих напитков; – подачи алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков;
ПК 2.5	– порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей; – проводить презентации в присутствии потребителей;	– правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей; – виды инструментов и оборудования, используемых для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей;	– проведения заключительных операций по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей; – замены использованной посуды, приборов и столового белья;
ПК 2.6	– производить работы по подготовке зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания;	– нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие проведение массовых	– подготовки зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания;

		мероприятий организации питания; – назначение массовых мероприятий, проводимых в организациях питания;	
ПК 2.7	– производить работы по подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на массовых выездных мероприятиях;	– правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании;	– подготовки помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на массовых выездных мероприятиях;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия, в т.ч.:	293	200
теоретические занятия	80	80
лабораторные и практические занятия	120	120
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	93	
Практика, в т.ч.:	396	396
учебная	108	108
производственная	288	288
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 02.01 в форме экзамена УП 02 и ПП 02 в форме комплексного дифференцированного зачета ПМ 02 в форме экзамена	-	-
<b>Всего</b>	<b>689</b>	<b>596</b>

## 2.2. Структура профессионального модуля

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

### 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Домашнее задание	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки	Коды компетенций, формирование которых способствует достижению результатов	
1	2		3		
<b>Раздел 1. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах</b>			<b>293/200</b>		
<b>МДК.02.01. Организация и технология обслуживания в барах и буфетах</b>					
<b>Тема 1.1. Общие сведения о баре</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>	ОК 01-09 ПК 2.1-2.7 ПК 3.4	
	1	Введение. Движение Профессионалы в России.	Л.2Стр 7-10		1
	2	История возникновения баров. Классификация баров, буфетов	конспект		1
	3	Классификация баров, буфетов. Витрина бара	Л.1Стр.10-23		1
	4	Характеристика подсобных помещений бара	конспект		1
<p><b>Самостоятельная работа при изучении темы 1.1.Общие сведения о баре</b>                      Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий).                      Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности.</p> <p style="text-align: center;"><b>Тематика домашних заданий</b></p> 1.Классификация баров. 2.Торгово-производственные помещения			<b>4</b>		
<b>Тема 1.2. Материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета</b>	<b>Содержание</b>		<b>18</b>	ОК 01-09 ПК 2.1-2.7	
	5	Классификация оборудования	Л.2 Стр.39-50		1
	6	Блендеры, соковыжималки, машины для нарезки товаров, электрические грили	конспект		1
	7	Фризеры, граниторы, сокоохладители. Оборудование для разлива	Л.2 Стр.86-		1
8	пива	конспект			

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

	33				
	34				
		<b>Самостоятельная работа при изучении темы 1.2. Материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета</b>			<b>20</b>
		Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности.			
		<b>Тематика домашних заданий</b>			
		1. Характеристика оборудования бара и барной посуды. 2. Организация рабочего места бармена. 3. Требования предъявляемые к персоналу бара.			
<b>Тема 1.3. Техника работы бармена</b>	<b>Содержание</b>			<b>6</b>	ОК 01-09 ПК 2.1-2.7
	35	Способы смешивания напитков с учетом требования индустрии гостеприимства	Л.7 Стр.392-398 конспект	1	
	36	Стили работы бармена. техника работы бармена с посетителями с учетом требования индустрии гостеприимства.		1	
	37	Расчет с потребителями. Культура обслуживания.	Л.7 Стр.162-169 конспект	1	
	38	Кассовая документация. Учетно-отчетная документация в работе бармена. Окончание рабочего дня. Закрытие бара		1	
	<b>Лабораторные работы</b>			<b>12</b>	
	39	<i>Лабораторная работа 3</i> Приготовление компонентов и гарниров для оформления смешанных напитков с учетом требования индустрии гостеприимства.	С.р.1	4	
	40				
	41				
	42				
43	<i>Лабораторная работа 4</i> Техника расчета с потребителями с использованием РРО».	С.р.2	6		
44					
45					
46					
47					
48					
49	<i>Лабораторная работа 5</i> Проведение инвентаризации в баре. Инвентаризация запасов продуктов и напитков. Порядок списания боя посуды, брака и порчи продуктов.		4		
50					
51					

	52				
<b>Самостоятельная работа при изучении темы 1.3. Техника работы бармена</b>				<b>11</b>	
Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности.					
<b>Тематика домашних заданий</b>					
1. Характеристика региональной карты (Крым)					
<b>Тема 1.4. Классификация смешанных напитков</b>	<b>Содержание</b>			<b>4</b>	ОК 01-09 ПК 2.1-2.7 ПК 3.4
	53	Введение. История создания смешанных напитков.	Л.7 Стр.328	1	
	54	Классификация смешанных напитков	конспект	1	
	55	Схемы составления смешанных напитков.	Л.3 Стр.32-34	1	
	56	Формулы коктейлей	Конспект	1	
<b>Самостоятельная работа при изучении темы 1.4 Классификация смешанных напитков</b>				<b>3</b>	
Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности.					
<b>Тематика домашних заданий</b>					
1. История создания коктейля.					
2. Способы приготовления коктейлей.					
3. Правила работы с кассовой документацией.					
<b>Тема 1.5. Характеристика баз</b>	<b>Содержание</b>			<b>18</b>	ОК 01-09 ПК 2.1-2.7
	57	Алкогольные напитки.	конспект	1	
	58	Общие сведения о базах смешанных напитков		1	
	59	Характеристика водки.	Л.3 Стр.38-47	1	
	60	Технология производства.	конспект	1	
	61	Характеристика джина.	Л.3 Стр.51-53	1	
	62	Технология производства.	конспект	1	
	63	Характеристика рома.	Л.3 Стр.57-60	1	
	64	Технология производства.	конспект	1	
	65	Характеристика текилы.	Л.3 Стр.60-62	1	
	66	Технология производства.	конспект	1	
67	Характеристика бренди.	Л.3 Стр.60-63	1		

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

	86				
	87				
	88				
		<b>Самостоятельная работа при изучении темы 1.6. Характеристика смягчающе-сглаживающих компонентов (ССК) смешанных напитков</b>		<b>9</b>	
Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности.					
<b>Тематика домашних заданий</b>					
1.Изучение крепкоалкогольных напитков: водка, виски, джин, коньяк, ром. 2.Характеристика виноградных вин.					
<b>Тема 1.7. Характеристика вкусо- ароматических компонентов (ВАК), используемых в смешанных напитках</b>	<b>Содержание</b>			<b>4</b>	ОК 01- 09 ПК 2.1- 2.7
	89	Сладко-ароматическая группа ВАК.	Д.Л.9 Стр.105-112 конспект	1	
	90	Горько-ароматическая группа ВАК		1	
	<b>Лабораторные работы</b>			<b>4</b>	
	91	<i>Лабораторная работа 7</i> Приготовление сиропов.	С.р.1	4	
92					
93					
94					
		<b>Самостоятельная работа при изучении темы 1.7. Характеристика вкусо-ароматических компонентов (ВАК), используемых в смешанных напитках</b>		<b>12</b>	
Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности.					
<b>Тематика домашних заданий</b>					
1.Изучение напитков ароматической группы: мадера, херес, портвейн, вермут.					
<b>Тема 1.8. Характеристика наполнителей, используемых в</b>	<b>Содержание</b>			<b>4</b>	ОК 01- 09 ПК 2.1- 2.7
	95	Характеристика шампанских вин.	Д.Л.9 Стр.120-127 конспект	1	
	96	Характеристика игристых и других видов вин.		1	
	97	Характеристика пива.	Д.Л.9 Стр.127-133 конспект	1	
98	Характеристика минеральных вод.	1			

<b>смешанных напитков</b>	Характеристика газированных напитков				
	<b>Практические занятия</b>			<b>4</b>	
	99 100 101 102	<i>Практическое занятие 8</i> Безалкогольные напитки.	С.р.1	4	
	<b>Лабораторные работы</b>			<b>4</b>	
	103 104 105 106	<i>Лабораторная работа 8</i> Приготовление коктейлей с шампанским.	С.р.2	4	
	<p align="center"><b>Самостоятельная работа при изучении</b>  <b>темы 1.8. Характеристика наполнителей, используемых в смешанных напитках</b>  Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий).  Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности.  <b>Тематика домашних заданий</b>  1.Характеристика шампанских, игристых вин.  2.Характеристика пива.</p>				<b>7</b>
<b>Тема 1.9. Характеристика модификаторов и сопутствующих компонентов, используемых в смешанных напитках</b>	<b>Содержание</b>			<b>4</b>	ОК 01-09 ПК 2.1-2.7 ПК 3.4
	107	Характеристика модификаторов. Характеристика сопутствующих компонентов.	Д.Л.9 Стр.141-151 конспект	1	
	108	Гарнирование смешанных напитков. Сервировка смешанных напитков.		1	

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

	<b>Лабораторные работы</b>		<b>20</b>
121 122 123 124	<i>Лабораторная работа 9</i> Приготовление коктейлей типа Сауэр.		4
125 126 127 128	<i>Лабораторная работа 10</i> Приготовление слоистых коктейлей		4
129 130 131 132	<i>Лабораторная работа 11</i> Приготовление коллинзов, хайболлов, физзов и др. ДСН		4
133 134 135 136	<i>Лабораторная работа 12</i> Приготовление тодди, джулепов, грогов и др. ДСН.		4
137 138 139 140 141 142	<i>Лабораторная работа 13</i> Приготовление пуншей, эгг-ногов, крюшонов, глинтвейнов.		6
<p align="center"><b>Самостоятельная работа при изучении темы 1.10. Технология приготовления и характеристика групп алкогольных смешанных напитков</b></p> <p>Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности.</p> <p align="center"><b>Тематика домашних заданий</b></p> <p>1.Характеристика модификаторов: эфирные масла, эссенции. 2.Правила гарнирования напитков. 3.Технология приготовления смешанных напитков-аперетивов.</p>			<b>26</b>
	<b>Содержание</b>		<b>8</b>

<b>Тема 1.11. Технология приготовления безалкогольных смешанных напитков</b>	143	Характеристика молочных смешанных напитков.	Л.1 С.404- 406 конспект	2	ОК 01-09 ПК 2.1-2.7
	144	Эгг-ноги, флипы, физы Характеристика напитков с мороженым, щербетов. Напитки с фруктами			
		Технология приготовления кофейных и чайных напитков Приготовление «смузи»			
	145	Технология приготовления соковых смешанных напитков,	Л.1 С.416-422 конспект	2	
	146	Приготовление морсов, сбитней.			
	<b>Практические занятия</b>			<b>2</b>	
	147	<i>Практическое занятие</i> Составление технологических карт для приготовления безалкогольных смешанных напитков.		<b>2</b>	
	148				
	<b>Лабораторные работы</b>			<b>6</b>	
	149	<i>Лабораторная работа 14</i> Приготовление молочных коктейлей».		6	
150					
151					
152					
153					
154					
<b>Самостоятельная работа при изучении темы 1.11. Технология приготовления безалкогольных смешанных напитков</b>				<b>13</b>	
Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности.					
<b>Тематика домашних заданий</b>					
1.Технология приготовления безалкогольных напитков.					
2. История сбитней. Рецепты					
<b>Тема 1.12. Технология приготовления горячих напитков</b>	<b>Содержание</b>			<b>10</b>	ОК 01-09 ПК 2.1-2.7
	155	Чай. История чая	Л.1 Стр.457 конспект	1	
	156	Технология производства чая. Виды чая. Правила заваривания чая. Посуда		1	
	157	Технология производства кофе.	Л.1 Стр.457-468 конспект	1	
	158	Сорта кофе.			

		Технология приготовления кофе и напитков на основе кофе. Характеристика и технология приготовления какао Характеристика и технология приготовления горячего шоколада.		1	
	<b>Практические занятия</b>			<b>2</b>	
	159 160	Составление технологических карт для приготовления смешанных напитков на основе чая и кофе.		2	
	<b>Лабораторные работы</b>			<b>14</b>	
	161 162 163 164	<i>Лабораторная работа 15</i> Правила заваривания и подачи чая. Технология заваривания Матэ	С.р. 1	4	
	165 166 167 168 169 170	<i>Лабораторная работа 16</i> «Приготовление кофе разными способами.	С.р. 2	6	
	171 172 173 174	<i>Лабораторная работа 17</i> Приготовление какао, горячего шоколада.	С.р. 4	4	
	175 176 177 178 179 180	<i>Лабораторная работа 18</i> Приготовление горячих и холодных напитков на вынос на основе чая и кофе		6	

<p align="center"><b>Самостоятельная работа при изучении темы 1.12. Технология приготовления горячих напитков</b></p> <p>Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий).</p> <p>Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности.</p> <p><b>Тематика домашних заданий</b></p> <p>Технология приготовления кофейных и чайных смешанных напитков.</p> <p>Технология производства чая. Виды чая.</p> <p>Технология производства кофе. Сорты кофе.</p> <p>Технология приготовления кофе и напитков на основе кофе.</p>		15		
<p><b>Тема 1.13. Технология приготовления простых закусок и десертов</b></p>	<b>Содержание</b>		<b>8</b>	<p>ОК 01-09 ПК 2.1-2.7 ПК 3.4</p>
	181	Классификация холодных блюд и закусок	0.2	
	182	Закуски из мяса, мясопродуктов, птицы	213-214	
	183	Закуски из овощей и грибов	0.2	
	184	Закуски из яиц	215-216	
	185	Бутерброды	0.2	
	186	Салаты	116-124	
	187	Приготовление сладких блюд	0.2	
	188	Холодные сладкие блюда. Горячие сладкие блюда	224-232	
	<b>Лабораторные работы</b>		С.2	
	189	<i>Лабораторная работа 19 «Приготовление, оформление и отпуск бутербродов (открытых, закрытых, канапе, горячих)»</i>		
	190			
	191			
	192			
193				
194				
195	<i>Лабораторная работа 20 «Приготовление, оформление и подача сырной тарелки»</i>			
196				
197				
198				
199				
200				
<p align="center"><b>Самостоятельная работа при изучении темы 1.13 Технология приготовления простых закусок и десертов</b></p>				

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

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

<p>Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом стир.</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом билд.</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом бленд.</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом мадл.</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом лейер (слоистые).</p> <p>Отработать технику оформления коктейлей.</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи морсов: «Ягодный морс», «Яблочно-морковный», «Клюквенный».</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи простых закусок.</p> <p>Отработать технику приготовления десертов.</p> <p>Отработать технику принятия и оформления платежей.</p> <p>Отработать технику оформления отчетно-финансовых документов.</p> <p>Отработать технику подготовки бара, буфета к закрытию.</p> <p>Отработать технику обслуживания выездного мероприятия.</p>		
<b>Промежуточная аттестация по модулю</b>		
<b>Всего</b>	<b>689</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

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

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

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

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

#### **3.2. Учебно-методическое обеспечение**

##### **3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания**

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

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

##### **3.2.2. Дополнительные источники**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

##### *Интернет-ресурсы*

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

14. Блог о кофе и шоколаде [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://chocomosso.ru/> - текст : электронный
15. Все о коктейлях [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://ru.inshaker.com/> - текст : электронный
16. Всероссийский портал Restorante <http://www.horeca.ru/> - текст: электронный
- 17.
18. Журнал Школа гастронома [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://pressa-vsem.ru/culinary/9407-shkola-gastronoma-6-iyun-2017.html> - текст : электронный
19. Журнал Хлеб&Соль [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.breadsalt.ru/> - текст : электронный
20. Журнал Гастрономъ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.gastronom.ru/> - текст : электронный
21. Информационно-поисковая система [www.restoran.ru](http://www.restoran.ru)
22. Портал “Новости и технологии ресторанного бизнеса” <http://restorus.com/>
23. Рецепты стран мира [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://travelfood.ru/>
24. Сайт “HoReCa: hotel, restaurant, cafe” <http://www.horeca.ru/>
25. Сайт компании “Restcon: ресторанный консалтинг” <http://restcon.ru/>
26. Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса [www.restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru)
27. Федеральный портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ict.edu.ru>
28. Федерация Рестораторов и Отельеров [www.new.frio.ru](http://www.new.frio.ru)
29. Электронная кулинарная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://cook-alliance.ru/library/>
30. Энциклопедия специй. От аниса до шалфея [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eknigi.org/kulinarija/>
31. Электронный журнал «Еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eda.ru/> Режим доступа: <http://www.ria-stk.ru/mos/detail.php>
32. Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса [www.restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 2.1. ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09.	Знает виды и классификация баров; Знает планировочные решения баров; Умеет выполнять подготовку бара к обслуживанию; Знает правила и последовательность подготовки бара к обслуживанию; Следует правилам личной подготовки бармена к обслуживанию.	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК 2.2 ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04 ОК 06.	Знает виды и методы обслуживания в баре; Умеет принимать заказ и предоставлять пояснения потребителям по напиткам и продукции бара; Обслуживает потребителей за барной стойкой алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, в обычном режиме и на различных массовых мероприятиях, в том числе выездных.	
ПК 2.3. ОК 01. ОК 02.	Знает материально-техническое и информационное оснащение бара;	

ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09.	Эксплуатирует в процессе работы оборудование бара с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил; Применяет правила охраны труда; Применяет правила безопасности эксплуатации оборудования бара.	
ПК 2.4. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 06.	Осуществляет инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре; Оформляет необходимую отчетно-учетную документацию.	
ПК 2.5. ОК 07. ОК 08. ОК 09.	Умеет выполнять приготовление простых закусок, соблюдение санитарных требований к процессу приготовления; Соблюдает необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре.	
ПК.2.6.	Производит расчет с потребителем, оформляет платежи по счетам и ведет кассовую документацию.	
ПК.2.7.	Умеет готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления.	

**Рабочая программа профессионального модуля**  
**«ПМ.03 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ПОМОЩНИК ПОВАРА»**

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

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

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

Рабочая программа Профессионального модуля ПМ 03. Выполнение работ по профессии Помощник повара

рассмотрена на заседании ЦМК «Сервис»

Протокол № 9 от 27 апреля 2026 г.

Председатель ЦМК \_\_\_\_\_ А.В. Николаенко  
Инициалы, фамилия

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 03. Выполнение работ по профессии Помощник повара рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 «Официант, бармен».

Протокол № 5 от 27 апреля 2026 г.

Методист \_\_\_\_\_ Я.А. Донченко

Согласовано с работодателем

\_\_\_\_\_  
(наименование предприятия, организации)

\_\_\_\_\_  
(должность, подпись, ФИО)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

М.П.

©) Я.А. Донченко – автор-составитель

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>35</b>
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	35
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля .....</i>	35
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-ПО</i>	<i>Ошибка! Закладка не определена.</i>
<b>2. Структура и содержание профессионального модуля .....</b>	<b>43</b>
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля .....</i>	43
2.2. <i>Структура профессионального модуля.....</i>	44
2.3. <i>Содержание профессионального модуля.....</i>	45
<b>3. Условия реализации профессионального модуля .....</b>	<b>60</b>
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	60
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение .....</i>	60
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....</b>	<b>61</b>

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
«ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ПОМОЩНИК ПОВАРА»**

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

Цель модуля: освоение вида деятельности «Выполнение работ по профессии Помощник повара».

Профессиональный модуль включен в вариативную часть образовательной программы.

**1.3. Планируемые результаты освоения профессионального модуля**

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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

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

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

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

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе;</li> <li>- продемонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим.</li> <li>- оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях;</li> <li>- осуществлять профилактику инфекционных заболеваний;</li> <li>- определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние;</li> <li>- составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания;</li> <li>- систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов;</li> <li>- планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности;</li> <li>- использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь;</li> <li>- пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии;</li> <li>- осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;</li> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>поступления на нее в добровольном порядке;</li> <li>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>- основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим;</li> <li>- общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов;</li> <li>- классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний;</li> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>- содержание и формы бережливого производства;</li> <li>- основы принципы, методы и инструменты бережливого производства;</li> <li>- методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности;</li> <li>- основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля;</li> <li>- система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации;</li> <li>- инструменты бережливого производства, основы процессного подхода;</li> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности;</li> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона;</li> <li>- технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;</li> </ul>
ОК 08	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</li> <li>- основы здорового образа жизни;</li> </ul>

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

<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>	<b>Владеть навыками</b>
ПК 3.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- использовать посудомоечные машины;</li> <li>- чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования;</li> <li>- упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правил ухода за ними;</li> <li>- требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методов определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее – ХАССП) в предприятиях общественного питания;</li> <li>- требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в предприятиях питания.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовки кухни и рабочего места к работе в соответствии с инструкциями и регламентами предприятия питания;</li> <li>- обеспечения чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни предприятия питания;</li> </ul>
ПК 3.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовки сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- подготовки полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий;</li> <li>- приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- выполнения вспомогательных</li> </ul>

	<p>напитков и кулинарных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения;</li> <li>- выбирать инвентарь и оборудование и безопасное пользоваться им;</li> <li>- производить обработку овощей, фруктов и грибов;</li> <li>- нарезать и формовать овощи и грибы;</li> <li>- подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- подготавливать зерновые и молочные продукты, муки, яиц, жиров и сахара для приготовления блюд, напитки и кулинарные изделия;</li> <li>- подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты;</li> <li>- подготавливать блюда и гарниры из овощей, круп, яиц, макаронных изделий, бобовых, рыбы, морепродуктов, мяса и мясных продуктов, домашней птицы, мучных блюд, горячих напитков, сладких блюд;</li> <li>- проверять органолептическим способом качества блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка;</li> </ul>	<p>используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов;</li> <li>- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;</li> <li>- пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;</li> <li>- требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в предприятиях питания;</li> <li>- принципы ХАССП в предприятиях общественного питания.</li> </ul>	<p>операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- упаковки блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос;</li> <li>- отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка;</li> </ul>
--	---	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос;</li> <li>- пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами);</li> <li>- принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия;</li> </ul>		
--	---	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия, в т.ч.:	36	36
теоретические занятия	6	6
лабораторные и практические занятия	30	30
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	36	-
Практика, в т.ч.:	72	72
учебная	36	36
производственная	36	36
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 03.01 в форме экзамена УП 03 и ПП 03 в форме комплексного дифференцированного зачета ПМ 03 в форме экзамена	-	-
<b>Всего</b>	<b>144</b>	<b>108</b>

## 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	теоретические занятия	лабораторные и практические занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	9	10
ПК 3.1– 3.2 ОК 01-09	Раздел 1. Выполнение работ по профессии Помощник повара	<b>72</b>	<b>36</b>	<b>72</b>	36	6	30	-	36		
	Учебная практика	<b>36</b>	<b>36</b>							<b>36</b>	
	Производственная практика	<b>36</b>	<b>36</b>								<b>36</b>
	Промежуточная аттестация										
	<b>Всего:</b>		<b>144</b>	<b>108</b>	<b>72</b>	<b>36</b>	<b>6</b>	<b>30</b>	<b>-</b>	<b>36</b>	<b>36</b>

### 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия		Домашнее задание	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2			3	
<b>Раздел 3. Выполнение работ по профессии Помощник повара</b>				<b>72/36</b>	
<b>МДК.03.01. Выполнение работ по профессии Помощник повара</b>					
Тема 1.1. Техническое оснащение и организация рабочего места	<b>Содержание</b>			<b>1</b>	ОК 01-09 ПК 3.1-3.2
	1	Техническое оснащение и организация рабочего места повара	конспект	1	
Тема 1.2. Приготовление простых блюд из овощей и грибов	<b>Содержание</b>			<b>1</b>	ОК 01-09 ПК 3.1-3.2
	2	Приготовление простых блюд из овощей и грибов	конспект	1	
Тема 1.3. Приготовление простых первых блюд	<b>Содержание</b>			<b>1</b>	ОК 01-09 ПК 3.1-3.2
	3	Приготовление простых первых блюд	конспект	1	
Тема 1.4. Приготовление простых блюд из круп, макаронных изделий, яиц, творога и изделий из теста	<b>Содержание</b>			<b>1</b>	ОК 01-09 ПК 3.1-3.2
	4	Приготовление простых блюд из круп, макаронных изделий, яиц, творога и изделий из теста	конспект	1	
Тема 1.5. Приготовление простых блюд из мяса и птицы	<b>Содержание</b>			<b>1</b>	ОК 01-09
	5	Приготовление простых блюд из мяса и птицы	конспект	1	

					ПК 3.1-3.2
Тема 1.6. Приготовление простых блюд из рыбы	<b>Содержание</b>			<b>1</b>	ОК 01-09 ПК 3.1-3.2
	6	Приготовление простых блюд из рыбы	конспект	1	
<b>Самостоятельная работа при изучении тем 1.1.-1.6</b> Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности.				6	ОК 01-09 ПК 3.1-3.2
<b>Лабораторно-практические работы</b>				<b>30</b>	
Тема 1.2. Приготовление простых блюд из овощей и грибов	7	Организация и процесс приготовления простых блюд из овощей и грибов		6	ОК 01-09 ПК 3.1-3.2
	8				
	9				
	10				
	11				
	12				
Тема 1.3. Приготовление простых первых блюд	13	Организация и процесс приготовления простых первых блюд		6	ОК 01-09 ПК 3.1-3.2
	14				
	15				
	16				
	17				
	18				
Тема 1.4. Приготовление простых блюд из круп, макаронных изделий, яиц, творога и изделий из теста	19	Организация и процесс приготовления простых блюд из круп, макаронных изделий, яиц, творога и изделий из теста		6	ОК 01-09 ПК 3.1-3.2
	20				
	21				
	22				
	23				
	24				
Тема 1.5. Приготовление простых блюд из мяса и птицы	25	Организация и процесс приготовления простых блюд из мяса и птицы		6	ОК 01-09 ПК 3.1-3.2
	26				
	27				
	28				
	29				

	30			
Тема 1.6. Приготовление простых блюд из рыбы	31 32 33 34 35 36	Организация и процесс приготовления простых блюд из рыбы		6 ОК 01-09 ПК 3.1-3.2
<b>Самостоятельная работа при изучении тем 1.1.-1.6</b>			30	ОК 01-09 ПК 3.1-3.2
Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий).				
Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности.				
<b>Промежуточная аттестация по МДК 03.01</b>				
<b>Учебная практика</b>			36	ОК 01-09 ПК 3.1-3.2
<b>Виды работ</b>				
Инструктаж по ТБ				
Подготовка рабочего места повара				
Приготовление простых блюд из овощей и грибов				
Приготовление простых первых блюд				
Приготовление простых блюд из круп, макаронных изделий, яиц, творога и изделий из теста				
Приготовление простых блюд из мяса и птицы				
Приготовление простых блюд из рыбы				
<b>Производственная практика</b>			36	ОК 01-09 ПК 3.1-3.2
<b>Виды работ</b>				
Инструктаж по ТБ				
Подготовка рабочего места повара				
Приготовление простых блюд из овощей и грибов				
Приготовление простых первых блюд				
Приготовление простых блюд из круп, макаронных изделий, яиц, творога и изделий из теста				
Приготовление простых блюд из мяса и птицы				
Приготовление простых блюд из рыбы				
<b>Промежуточная аттестация по модулю</b>				
<b>Всего</b>			<b>144</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

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

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

Мастерские и зоны по видам работ учебно-производственная зона «Приготовления блюд», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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

#### **3.2. Учебно-методическое обеспечение**

##### **3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

##### **3.2.2. Дополнительные источники**

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб.пособие для студ.учреждений сред. проф. образования / Н.А.Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2020. – 400 с. [текст непосредственный].

2. Бурчакова, И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. / И.Ю.Бурчакова, С.В Ермилова – Москва: Издательский центр «Академия», 2018,-384с. [текст непосредственный]
3. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2 ч. Ч. 2: учеб. пособие для нач. проф. образования. – 3-е изд., стер. – Москва.: «Академия», 2013. – 112 с. [текст непосредственный].
4. Дубровская Н.И., Чубасова Е.В. Приготовление супов и соусов: практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. 2-е изд. – Москва.: «Академия», 2015. – 28 с. Электронный формат. Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/44191>. – Книга находится в базовой версии ЭБС IPRbooks (вход по паролю).
5. Дубровская Н.И., Чубасова Е.В. Приготовление супов и соусов: практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. 2-е изд. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2015. -128 с. [текст непосредственный].
6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник: рекомендовано ФГУ «ФИРО». – 12-е изд., стер. Москва.: Издательский центр «Академия», 2012. – 320 с.
7. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум: учебное пособие для сред. проф. образования. – Москва.: «Академия», 2015. – 96 с. – [текст непосредственный].
8. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., В.А.Кравцова Технология приготовления пищи. Под ред. доктора техн. наук М.А.Николаевой. Для средних специальных учебных заведений. – Москва: «Деловая литература», 2008. – 480 с. [текст непосредственный].
9. Лутошкина Г.Г. Холодильное оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие. – 2-е изд., стер. – М.: «Академия», 2012. – 64 с. – (Повар, кондитер). [текст непосредственный].
10. Потапова И.И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий (4-е изд.), 2016. -64с. Электронный формат. Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/44191>. Книга находится в базовой версии ЭБС IPRbooks (вход по паролю).
11. Потапова И.И. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки. (3-е изд.), 2014. – 64с.Электронный формат. Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/44191>. Книга находится в базовой версии ЭБС IPRbooks (вход по паролю).
12. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. – Москва.: КНОРУС, 2016. – 328 с. – (Начальное и среднее профессиональное образование).
13. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. –1-е изд.– Москва. Академия, 2014. – 128 с. – [текст непосредственный].

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 3.1- 3.2 ОК 01-09	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим	<b>Текущий контроль:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной и производственной практикам

	<p>нормам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>– корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>– раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>– соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения заданий по модулю;</li> <li>- оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul> <p>–</p>
--	---	---

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1**  
к ОПОП-П по профессии  
43.01.01 Официант бармен

**ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ  
(УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ)**

<b>Индекс УП/ПП</b>	<b>ПМ (индекс, наименование)</b>	<b>Вид практики (учебная/производственная)</b>	<b>Тип (этап) практики (при наличии)</b>	<b>Семестр</b>	<b>Объем в часах</b>
УП. 01	ПМ 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания	Учебная практика	<i>Ознакомительная, технологическая</i>	1,2	108
УП. 02	ПМ 02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовление смешанных напитков и простых закусок	Учебная практика	<i>ознакомительная, технологическая</i>	4	108
УП.03	ПМ 03 Выполнение работ по профессии помощник повара	Учебная практика	<i>ознакомительная технологическая</i>	4	36
		<b>Всего УП</b>	X	X	<b>252</b>
ПП. 01	ПМ 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания	Производственная практика	<i>технологическая</i>	2	180
ПП. 02	ПМ 02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовление смешанных напитков и простых закусок	Производственная практика	<i>технологическая</i>	4	288
ПП. 03	ПМ 03 Выполнение работ по профессии помощник повара	Производственная практика	<i>технологическая</i>	4	36
		<b>Всего ПП</b>	X	X	<b>504</b>
		<b>Итого практики</b>	X	X	<b>756</b>

2025г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

- УП.01 ПМ 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания
- УП.02 ПМ 02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с  
приготовление смешанных напитков и простых закусок
- УП.03 ПМ 03 Выполнение работ по профессии Помощник повара

Рабочая программа Учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм.

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

Разработчики: Донченко Я.А., методист ГБПОУ РК «РКИГ»

Рецензент: Пальчук М.И. доктор педагогических наук, доцент, директор ГБПОУ РК «РКИГ».

Рабочая программа Учебной практики рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) направления подготовки

.....  
Протокол № 9 от 27 апреля 2026 г.

Председатель ЦМК «Сервис» \_\_\_\_\_ А.В. Николаенко

Рабочая программа Учебной практики рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

Протокол № 5 от 27 апреля 2026 г.

Методист \_\_\_\_\_ Я.А. Донченко

Согласовано с работодателем

\_\_\_\_\_  
(наименование предприятия, организации)

\_\_\_\_\_  
(должность, подпись, ФИО)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

М.П.

Я.А. Донченко – авторы-составители

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>86</b>
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики.....	87
1.3. Обоснование часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П .....	89
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b> .....	<b>90</b>
2.1. Трудоемкость освоения учебной практики.....	90
2.2. Структура учебной практики .....	90
2.3. Содержание учебной практики.....	95
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b> .....	<b>104</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики .....	104
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	104
3.3. Общие требования к организации учебной практики.....	105
3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики .....	105
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b> .	<b>106</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

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

<i>УП.01</i>	<i>ПМ. 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания</i>	<i>МДК 01.01. Организация и технология обслуживания в общественном питании</i>
<i>УП.02</i>	<i>ПМ. 02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовление смешанных напитков и простых закусок</i>	<i>МДК.02.01. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах</i>
<i>УП.03</i>	<i>ПМ. 03 Выполнение работ по профессии Помощник повара</i>	<i>МДК.03.01. Выполнение работ по профессии Помощник повара</i>

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

<b>Код ОК / ПК</b>	<b>Наименование ОК / ПК</b>
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК.02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК.1.1.	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания

ПК.1.2.	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов
ПК.1.3.	Обслуживать массовые банкетные мероприятия
ПК.1.4.	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания
ПК.2.1.	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию
ПК.2.2.	Обслуживать потребителей бара, буфета
ПК.2.3.	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
ПК.2.4.	Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями
ПК.2.5.	Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции
ПК.2.6.	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета
ПК.2.7.	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки
ПК.3.1.	Выполнять подготовительные работы по подготовке рабочего места повара
ПК.3.2.	Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

Цель учебной практики: формирование первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности:

ВД 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания

ВД 02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок

ВД.03 Выполнение работ по профессии Помощник повара

### 1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

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

Наименование вида деятельности	Практический опыт / умения
ВД 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнение всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к специальным видам обслуживания;</li> <li>– встречи, приветствия, размещение гостей за столом, подачи меню;</li> <li>– приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li> <li>– рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;</li> <li>– подачи к столу заказных блюд и напитков разными способами;</li> <li>– расчета с посетителями согласно счету и проводов гостей;</li> <li>– подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;</li> <li>– обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания;</li> <li>– применение передовых, инновационных методов и форм организации труда;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;</li> <li>– осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;</li> <li>– осуществлять прием заказа на блюдо и напитки;</li> <li>– обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;</li> <li>– консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;</li> <li>– осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li> <li>– соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;</li> <li>– предоставлять счет и производить расчет с потребителем;</li> <li>– соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещение гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;</li> </ul>
<p>ВД.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– - рекомендации потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков;</li> <li>– - приема, оформления и уточнения заказа потребителей организации питания;</li> <li>– - передачи заказа потребителей организации питания в основное производство и бар, буфет;</li> <li>– - досервировки стола по меню заказа потребителей организации питания;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– - соблюдения правил ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подаче меню;</li> <li>– - осуществления приема заказа на блюда и напитки;</li> <li>– - размещения заказа потребителя;</li> <li>– - расчета энергетической ценности блюд;</li> <li>– - составления рационов питания для различных категорий потребителей;</li> <li>– - соблюдения правил личной гигиены и санитарных требований при приготовлении пищи;</li> <li>– - проведения санитарной обработки оборудования и инвентаря;</li> <li>– - приготовления растворов дезинфицирующих и моющих средств;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– - выполнения простейших микробиологических исследований и оценки полученных результатов;</li> <li>– - владения методами оценки качества пищевых продуктов;</li> <li>– - определения качества основных групп товаров;</li> <li>– - качественной товароведческой характеристики основных групп товаров;</li> </ul>
<p>ВД.03 Выполнение работ по профессии Помощник повара</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– - подготовки кухни и рабочего места к работе в соответствии с инструкциями и регламентами предприятия питания;</li> <li>– - обеспечения чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни предприятия питания;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– - проверки исправности оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>– - использования посудомоечных машин;</li> <li>– - чистки, мытья и уборки оборудования, инвентаря после их использования;</li> <li>– - упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления</li> </ul>

### 1.3. Обоснование часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П

УП	Код ПК/ дополнительные (ПК*, ПКц)	Практический опыт	Наименование темы практики	Объем часов	Обоснование увеличения объема практики
УП.03	ПК.3.1., ПК.3.2.	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– - подготовки кухни и рабочего места к работе в соответствии с инструкциями и регламентами предприятия питания;</li> <li>– - обеспечения чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни предприятия питания;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– - проверки исправности оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> </ul>	<p>Инструктаж по ТБ</p> <p>Подготовка рабочего места повара</p> <p>Приготовление простых блюд из овощей и грибов</p> <p>Приготовление простых первых блюд</p> <p>Приготовление простых блюд из круп, макаронных изделий,</p>	36	Отработка практических умений в рамках получения дополнительной квалификации

		– - использования посудомоечных машин; – - чистки, мытья и уборки оборудования, инвентаря после их использования; - упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюдов, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления	яиц. творога и изделий из теста Приготовл ение простых блюд из мяса и птицы Приготовл ение простых блюд из рыбы		
Всего академических часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П -72					

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Трудоемкость освоения учебной практики

Код УП	Объем, ак.ч.	Форма проведения учебной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
УП. 01	108	рассредоточено	1,2	зачет
УП. 02	108	концентрированно	4	зачет
УП. 03	36	концентрированно	4	зачет
Всего УП	252	X	X	X

### 2.2. Структура учебной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Объе м часов
УП 01.				108
ПК 1.1- ПК.1.4	Раздел 1. Организация и технология обслуживания в общественном питании	1.выполнение всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к специальным видам обслуживания 2. встречи, приветствия, размещение гостей за столом, подачи меню 3. приема, оформления и выполнения заказа на	Тема 1.1. Охрана труда и техника безопасности в работе официанта Структура предприятий общественного питания. Виды ПОП.	6
			Тема 1.2. Изучение	6

		<p>продукцию и услуги организаций общественного питания;</p> <p>4. рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;</p> <p>5. подачи к столу заказных блюд и напитков разными способами</p> <p>6. расчета с посетителями согласно счету и проводов гостей</p> <p>7. подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий</p> <p>8. обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера</p> <p>9. обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания</p> <p>10. применение передовых, инновационных методов и форм организации труда;</p>	<p>ассортимента фарфоровой и фаянсовой посуды.</p> <p>Изучение ассортимента стеклянной и хрустальной посуды.</p>	
			<p>Тема 1.3.</p> <p>Изучение ассортимента металлической посуды.</p> <p>Изучение ассортимента столовых приборов.</p> <p>Изучение ассортимента столового белья.</p>	6
			<p>Тема 1.4. Виды меню.</p> <p>Составление меню со свободным выбором блюд.</p> <p>Составление меню комплексного завтрака, обеда, ужина.</p>	6
			<p>Тема 1.5.</p> <p>Подготовка зала к обслуживанию.</p> <p>Техника работы со скатертью</p>	6
			<p>Тема 1.6.</p> <p>Складывание салфеток различными способами</p>	6
			<p>Тема 1.7.</p> <p>Подготовка столовой посуды и приборов к обслуживанию</p>	6
			<p>Тема 1.8.</p> <p>Складывание салфеток различными способами</p>	6

			Тема 1.9. Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину	6
			Тема 1.10. Методы подачи блюд. Русский метод. Французский метод подачи блюд.	6
			Тема 1.11. Английский метод подачи блюд. Американский и комбинированный метод подачи блюд	6
			Тема 1.12. Правила подачи вино-водочных изделий. Правила подачи игристых вин.	6
			Тема 1.13. Встреча посетителей и прием заказа. Работа с ККС и приложением мобильный официант	6
			Тема 1.14. Расчет с посетителем. Использование POS-терминала.	6
			Тема 1.15. Подготовка к обслуживанию банкетов. Банкет с полным обслуживанием	6
			Тема 16. Приемы обслуживания банкета с частичным обслуживанием официантами. Подготовка и приемы	6

			обслуживания банкета-чая.	
			Тема 1.17. Приемы обслуживания банкета-фуршета.	6
			Тема 1.18. Подготовка и приемы обслуживания банкета-коктейля	6
<b>ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1</b>				<b>108</b>
УП 02.				108
ПК 2.1- ПК.2.7	Раздел 1. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	1. подготовка бара, буфета к обслуживанию 2. встречи гостей бара и приема заказа; 3. обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками; 4. приготовления и подачи горячих напитков 5. приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей 6. приготовления и подачи простых закусок; 7. принятия и оформления платежей; 8. оформления отчетно-финансовых документов; 9. подготовки бара, буфета к закрытию; 10. подготовки к обслуживанию выездного мероприятия	Тема 1.1. Охрана труда, безопасность работы бармена, пожарная безопасность на рабочем месте. Требования, предъявляемые к бармену	6
			Тема 1.2. Изучение преискурантов цен на спиртные напитки и табачные изделия Изучение винных и барных карт ресторанов и баров.	6
			Тема 1.3. Изучение оборудования бара	6
			Тема 1.4. Изучение столовой посуды, барного стекла для работы бармена	6
			Тема 1.5. Оформление отчетно-финансовых документов	6
			Тема 1.6. Складывание	6

			салфеток различными способами	
			Тема 1.7. Встреча и прием гостей. Техника обслуживания Прием заказа Организация работы бармена. Обслуживание потребителей за барной стойкой	6
			Тема 1.8. Системы автоматизации обслуживания Расчет с посетителем. Отчетность бармена	6
			Тема 1.9. Технология приготовления горячих напитков (чая)	6
			Тема 1.10. Технология приготовления горячих напитков (Кофе) Технология приготовления горячих напитков (Кофе)	6
			Тема 1.11. Технология приготовления и подача холодных безалкогольных напитков	6
			Тема 1.12. Отработать технику оформления коктейлей Отработать технику приготовления украшений для оформления коктейлей	6

			Тема 1.13. Технология приготовления безалкогольных смешанных напитков на основе молока	6
			Тема 1.14. Технология приготовления и подачи коктейлей методом «шейк» Технология приготовления и подачи коктейлей методом «бленд».	6
			Тема 1.15. Технология приготовления и подачи коктейлей методом «билд» Технология приготовления и подачи коктейлей методом «стир»	6
			Тема 1.16. Технология приготовления глинтвейнов	6
			Тема 1.17. Технология приготовления пуншей, круассонов Технология приготовления джулепов, физов, флипов	6
			Тема 1.18. Приготовление и подача простых закусок	6
<b>ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2</b>				<b>108</b>
УП 03.				<b>108</b>
ПК 3.1- ПК.3.2	Раздел 3. Выполнение работ по профессии Помощник повара	Инструктаж по ТБ Подготовка рабочего места повара	Подготовка рабочего места повара	6

		Приготовление простых блюд из овощей и грибов	Приготовление простых блюд из овощей и грибов	6
		Приготовление простых первых блюд	Приготовление простых первых блюд	6
		Приготовление простых блюд из круп, макаронных изделий, яиц, творога и изделий из теста	Приготовление простых блюд из круп, макаронных изделий, яиц, творога и изделий из теста	6
		Приготовление простых блюд из мяса и птицы	Приготовление простых блюд из мяса и птицы	6
		Приготовление простых блюд из рыбы	Приготовление простых блюд из рыбы	6
<b>ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3</b>				<b>36</b>

### 2.3. Содержание учебной практики

<b>Наименование разделов профессионального модуля и тем учебной практики</b>	<b>Содержание работ</b>	<b>Объем, ак.ч.</b>
<b>УП 01. ПМ.01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания</b>		108
<b>Раздел 1. Организация и технология обслуживания в общественном питании</b>		108
<b>Тема 1. Охрана труда и техника безопасности в работе официанта</b> <b>Структура предприятий общественного питания.</b> <b>Виды ПОП.</b>	<b>Содержание</b> Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Инструктаж по противопожарной безопасности в учебном ресторане. Ознакомление с квалификационной характеристикой официанта ш разряда. Изучение структуры и оснащения ПОП (производственных, торговых, складских и др. типов помещений). Виды ПОП. Структура управления.	6
<b>Тема 2. Изучение ассортимента фарфоровой и фаянсовой посуды.</b> <b>Изучение ассортимента стеклянной и хрустальной посуды.</b>	<b>Содержание</b> Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Изучение образцов (форма, размеры, назначение) имеющейся фарфоровой и фаянсовой посуды.	6

	Изучение образцов (форма, размеры, объем, назначение) имеющейся стеклянной и хрустальной посуды.	
<b>Тема 3. Изучение ассортимента металлической посуды. Изучение ассортимента столовых приборов. Изучение ассортимента столового белья.</b>	<b>Содержание</b>	6
	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Изучение образцов (форма, размеры, назначение) имеющейся металлической посуды. Изучение образцов имеющегося столового белья.	
<b>Тема 4. Виды меню. Составление меню со свободным выбором блюд. Составление меню комплексного завтрака, обеда, ужина.</b>	<b>Содержание</b>	6
	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Изучение имеющихся образцов меню (оформление, последовательность блюд). Составление меню со свободным выбором блюд по заданным параметрам. Составление меню комплексного завтрака, обеда, ужина по заданным параметрам.	
<b>Тема 5. Подготовка зала к обслуживанию. Техника работы со скатертью</b>	<b>Содержание</b>	6
	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Подготовка зала к обслуживанию (уборка, расстановка мебели, накрытие стола скатертями). Изучение приема замены грязной скатерти на чистую. Стол коробка ( из 2 и 4 скатертей)	
<b>Тема 6. Складывание салфеток различными способами</b>	<b>Содержание</b>	6
	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Изучение техники складывания салфеток различными способами	
<b>Тема 7. Подготовка столовой посуды и приборов к обслуживанию</b>	<b>Содержание</b>	6
	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Способы полирования столовой посуды и приборов. Организация рабочего места официанта на подсобном столе (серванте официанта)	
	<b>Содержание</b>	6

<b>Тема 8. Техника работы официанта в торговом зале.</b>	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Способы переноса столовой посуды и столовых приборов в торговом зале. Техника работы с подносом.	
<b>Тема 9. Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину</b>	<b>Содержание</b>	6
	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Последовательность и техника сервировки стола к завтраку, к обеду, к ужину. Варианты сервировки	
<b>Тема 10. Методы подачи блюд. Русский метод. Французский метод подачи блюд.</b>	<b>Содержание</b>	6
	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Соответствие внешнего вида официанта санитарно-гигиеническим требованиям. Наличие предметов, необходимых для работы официанта. Инструктаж метрдотеля перед началом работы.	
<b>Тема 11. Английский метод подачи блюд. Американский и комбинированный метод подачи блюд</b>	<b>Содержание</b>	6
	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Технология подачи супа, основного блюда, гарнира, соуса. Технология подачи супа, основного блюда, гарнира, соуса. Техника обслуживания, в соответствии со стандартам	
<b>Тема 12. Правила подачи вино-водочных изделий. Правила подачи игристых вин.</b>	<b>Содержание</b>	6
	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Краткая характеристика основных вино-водочных изделий. Техника разлива напитков в бокалы. Подача напитков порционно. Технология презентации игристого вина. Техника откупоривания бутылки и разлива напитка, в соответствии со стандартам	
<b>Тема 13. Встреча посетителей и прием заказа. Работа с ККС и применением мобильный официант</b>	<b>Содержание</b>	6
	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места.	

	Отработка алгоритма встречи посетителей в торговом зале и посадки за стол. Техника приема заказа. Рекомендация блюд и напитков.	
<b>Тема 14. Расчет с посетителем. Использование POS-терминала.</b>	<b>Содержание</b>	6
	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Закрепление умения заполнять бланки счетов официанта и выбивать счета с использованием компьютерно-кассовой системы. Отработка техники подачи счета посетителю.	
<b>Тема 15. Подготовка к обслуживанию банкетов. Банкет с полным обслуживанием</b>	<b>Содержание</b>	6
	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Отработка приемов расстановки мебели в зале для банкета, подготовки столовой посуды, приборов, белья. Формирование умения сервировки банкетных столов	
<b>Тема 16. Приемы обслуживания банкета с частичным обслуживанием официантами. Подготовка и приемы обслуживания банкета-чая.</b>	<b>Содержание</b>	6
	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Закрепление русского способа подачи блюд. Отработка приемов подачи алкогольных и безалкогольных напитков и блюд разными способами	
<b>Тема 17. Приемы обслуживания банкета-фуршета.</b>	<b>Содержание</b>	6
	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Изучение алгоритма обслуживания банкета-фуршета. Отработка приемов подачи напитков и блюд гостям с подноса.	
<b>Тема 18. Подготовка и приемы обслуживания банкета-коктейля</b>	<b>Содержание</b>	6
	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Изучение алгоритма подготовки и обслуживания банкета. Подготовка торгового зала к проведению банкета. Закрепление приемов подачи напитков и блюд с подноса.	
Промежуточная аттестация в форме....		Диф зачет
<b>УП 02. ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок</b>		108

<b>Раздел N. 1 Организация и технология обслуживания в барах, буфетах</b>		108
<b>Тема 1 Охрана труда, безопасность работы бармена, пожарная безопасность на рабочем месте. Требования, предъявляемые к бармену</b>	<b>Содержание</b>	6
	Правила и инструкции по т/б на рабочем месте. Мероприятия по предупреждению травматизма. Поведение обучающихся при возникновении пожаров. Вызов пожарной помощи. Изучение характеристик предприятий питания. Изучение должностных инструкций бармена. Ознакомление с правилами личной гигиены, правилами ношения форменной одежды, характеристикой стандарта внешнего вида бармена	
<b>Тема 2 Изучение прејскурантов цен на спиртные напитки и табачные изделия. Изучение винных и барных карт ресторанов и баров.</b>	<b>Содержание</b>	6
	Изучение прејскурантов цен на спиртные напитки и табачные изделия. Требования к их составлению и оформлению. Изучение винных и барных карт ресторанов и баров, требования к составлению и правила оформления	
<b>Тема 3 Изучение оборудования бара</b>	<b>Содержание</b>	6
	Организация рабочего места бармена. Изучение и использование столовой посуды, барного стекла, приборов и белья для работы бармена, их характеристика и отличия. Подбор посуды, стекла, приборов и белья для обслуживания посетителей. Особенности подготовки стекла и фарфора к обслуживанию посетителей в баре.	
<b>Тема 4 Изучение столовой посуды, барного стекла для работы бармена</b>	<b>Содержание</b>	6
	Организация рабочего места бармена. Изучение и использование столовой посуды, барного стекла, приборов и белья для работы бармена, их характеристика и отличия. Подбор посуды, стекла, приборов и белья для обслуживания посетителей. Особенности подготовки стекла и фарфора к обслуживанию посетителей в баре	
<b>Тема 5 Оформление отчетно-финансовых документов</b>	<b>Содержание</b>	6
	Изучение правил оформления отчетно-финансовых документов	
<b>Тема 6 Подготовка бара, буфета к обслуживанию. Подготовка барной стойки к обслуживанию.</b>	<b>Содержание</b>	6
	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	

<b>Тема 7 Встреча и прием гостей.</b> <b>Техника обслуживания</b> <b>Прием заказа</b> <b>Организация работы бармена. Обслуживание потребителей за барной стойкой</b>	<b>Содержание</b>	6
	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	
<b>Тема 8 Системы автоматизации обслуживания</b> <b>Расчет с посетителем.</b> <b>Отчетность бармена</b>	<b>Содержание</b>	6
	Изучение систем автоматизации работы бара и ресторана на примере POS – системы «R-Keeper». Функции, возможности и принципы работы системы автоматизации.	
<b>Тема 9 Технология приготовления горячих напитков (чая)</b> <b>Технология приготовления смешанных напитков (на основе чая)</b>	<b>Содержание</b>	6
	Изучение методов и технология приготовления кофе и напитков на основе чая. Подбор посуды, инвентаря, правила эксплуатации оборудования для приготовления, отпуска и подачи этих напитков.	
<b>Тема 10 Технология приготовления горячих напитков (Кофе)</b> <b>Технология приготовления горячих напитков (Кофе)</b>	<b>Содержание</b>	6
	Изучение методов и технология приготовления кофе и напитков на основе кофе. Подбор посуды, инвентаря, правила эксплуатации оборудования для приготовления, отпуска и подачи этих напитков.	
<b>Тема 11 Технология приготовления и подача холодных безалкогольных напитков</b>	<b>Содержание</b>	6
	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.	
<b>Тема 12 Отработать технику оформления коктейлей</b> <b>Отработать технику приготовления украшений для оформления коктейлей</b>	<b>Содержание</b>	6
	Изучение техники оформления коктейлей. Подбор ингредиентов для оформления коктейлей	
<b>Тема 13 Технология приготовления безалкогольных смешанных напитков на основе молока</b>	<b>Содержание</b>	6
	Изучение техники приготовления и подачи безалкогольных смешанных напитков на основе молока («Молочно-ягодный», «Молочно-клубничный коктейль со сливками», «Молочно-шоколадный напиток»). Подбор посуды, инвентаря, правила эксплуатации оборудования для приготовления, отпуска и подачи этих напитков.	
<b>Тема 14 Технология приготовления и подачи коктейлей методом «шейк»</b>	<b>Содержание</b>	6
	Изучение техники приготовления и подачи коктейлей методом «шейк». Подбор посуды, инвентаря, правила эксплуатации	

Технология приготовления и подачи коктейлей методом «бленд».	оборудования для приготовления коктейлей методом «шейк», правила оформления и подачи напитков. Изучение техники приготовления и подачи коктейлей методом «бленд». Подбор посуды, инвентаря, правила эксплуатации оборудования для приготовления коктейлей методом «Бленд», правила оформления и подачи напитков.	
Тема 15 Технология приготовления и подачи коктейлей методом «билд» Технология приготовления и подачи коктейлей методом «стир»	<b>Содержание</b>	6
	Изучение техники приготовления и подачи коктейлей методом «билд». Подбор посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Техника работы с бокалом для подачи. Правила оформления и подачи напитков Изучение техники приготовления и подачи коктейлей методом «стир». Подбор посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Техника работы со стаканом для предварительного смешивания. Правила оформления и подачи напитков.	
Тема 16 Технология приготовления глинтвейнов	<b>Содержание</b>	6
	Изучение техники приготовления и подачи многопорционных смешанных напитков. Подбор посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения.	
Тема 17 Технология приготовления пуншей, крюшонов Технология приготовления джулепов, физов, флипов	<b>Содержание</b>	6
	Изучение техники приготовления и подачи многопорционных смешанных напитков. Подбор посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения.	
Тема 18 Приготовление и подача простых закусок	<b>Содержание</b>	6
	Изучение технологии приготовления и подачи простых закусок. Правила оформления и посуды подачи закусок.	
Промежуточная аттестация в форме...		Диф зачет
УП 03. ПМ 03. Выполнение работ по профессии Помощник повара		36
Раздел 3. Выполнение работ по профессии Помощник повара		36
Тема 1. Подготовка рабочего места повара	<b>Содержание</b>	6
	Организация рабочего пространства: расположение инструментов, оборудования и ингредиентов для удобства и эффективности работы. Соблюдение санитарных норм и стандартов гигиены на кухне.	

	Подготовка продуктов к использованию: чистка, нарезка, хранение. Работа с кухонным оборудованием: ножами, плитой, духовкой, малогабаритными приборами.	
Тема 2. Приготовление простых блюд из овощей и грибов	<b>Содержание</b>	6
	Основные принципы и техники нарезки овощей и грибов. Приготовление салатов и основных блюд на основе овощей и грибов. Технологии тушения, запекания и жарки. Использование приправ и соусов для улучшения вкуса.	
Тема 3. Приготовление простых первых блюд	<b>Содержание</b>	6
	Разновидности первых блюд: супы, бульоны, крем-супы. Основные ингредиенты и их подготовка в процессе приготовления первых блюд. Техника варки и тушения. Баланс вкуса и правильное использование специй.	
Тема 4. Приготовление простых блюд из круп, макаронных изделий, яиц, творога и изделий из теста	<b>Содержание</b>	6
	Основные виды круп и их применение в кулинарии. Приготовление гарниров и основных блюд из макаронных изделий. Технологии варки и жарки яиц, особенности приготовления блюд из творога. Основы приготовления изделий из теста: пиццы, пирогов, лепешек.	
Тема 5. Приготовление простых блюд из мяса и птицы	<b>Содержание</b>	6
	Различные виды мяса и птицы, их свойства и способы приготовления. Техника резки, маринования и подготовки мяса к готовке. Методы термической обработки: жарка, запекание, тушение. Использование специй и маринадов для улучшения вкуса.	
Тема 6. Приготовление простых блюд из рыбы	<b>Содержание</b>	6
	Виды рыбы, их разделка и подготовка. Способы приготовления рыбы: жарка, запекание, варка. Использование приправ и соусов для морепродуктов. Сочетание рыбы с другими ингредиентами в блюдах.	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики**

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

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

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

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

#### **3.2. Учебно-методическое обеспечение**

##### **3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **Интернет-ресурсы**

20. Блог о кофе и шоколаде [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://chocomocco.ru/>
21. Всероссийский портал Restorante <http://www.horeca.ru/>
22. Журнал Школа гастронома [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://pressa-vsem.ru/culinary/9407-shkola-gastronoma-6-iyun-2017.html>
23. Журнал Хлеб&Соль [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.breadsalt.ru/>
24. Журнал Гастрономъ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.gastronom.ru/>
25. Информационно-поисковая система [www.restoran.ru](http://www.restoran.ru)
26. Портал “Новости и технологии ресторанного бизнеса” <http://restorus.com/>
27. Психология делового общения [Сайт]: [http://www.salestraining.ru/cor\\_com5.html](http://www.salestraining.ru/cor_com5.html).
28. Психология делового общения – наука о секретах успеха в общении [Сайт]: <http://sam-sebe-psycholog.ru>
29. Рецепты стран мира [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://travelfood.ru/>
30. Сайт “HoReCa: hotel, restaurant, cafe” <http://www.horeca.ru/>
31. Сайт компании “Restcon: ресторанный консалтинг” <http://restcon.ru/>
32. Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса [www.restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru)
33. Федерация Рестораторов и Отельеров [www.new.frio.ru](http://www.new.frio.ru)
34. Электронная кулинарная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://cook-alliance.ru/library/>
35. Энциклопедия специй. От аниса до шалфея [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eknigi.org/kulinarija/>
36. Электронный журнал «Еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eda.ru/> Режим доступа: <http://www.ria-stk.ru/mos/detail.php>
37. Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса [www.restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru)

### **3.3. Общие требования к организации учебной практики**

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

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

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

### **3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики**

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

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

		обслуживания потребителей.	
<i>ПК 1.3 ОК 1-9</i>	Соблюдает правила личной гигиены и подготовки официанта к работе; Соблюдает правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями; Умеет правильно консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков и их сочетаемости с блюдами; осуществляет профессионально подачи блюд и напитков гостям различными способами; Умеет работать в команде; Соблюдает техники безопасности в процессе обслуживания потребителей. Умеет эффективно общаться с обучающимися, преподавателями и мастерами п/о в ходе обучения, работниками организации и клиентами в период практики. Производит правильный расчет столовой посуды, приборов, салфеток, столового белья при обслуживании с учетом справочной литературы.	<i>аттестационный лист, отчет студента, содержащие фото, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике</i>	
<i>ПК 1.4 ОК 1-9</i>	Соблюдает правила личной гигиены и подготовки официанта к работе; Выполняет быстрое и качественное обслуживание потребителей; Умеет работать в команде; Производит верный расчет столовой посуды, приборов, салфеток, столового белья	<i>аттестационный лист, отчет студента, содержащие фото, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике</i>	

		<p>при обслуживании с учетом справочной литературы;</p> <p>Выбирает верные сервировки стола при различных формах обслуживания;</p> <p>Умеет искать в нормативно-технологической документации информацию, необходимую для процесса обслуживания;</p> <p>Соблюдает техники безопасности в процессе обслуживания потребителей.</p>	
УП.02	<p><i>ПК 2.1</i> <i>ОК 1-9</i></p>	<p>Знает виды и классификация баров;</p> <p>Знает планировочные решения баров;</p> <p>Умеет выполнять подготовку бара к обслуживанию;</p> <p>Знает правила и последовательность подготовки бара к обслуживанию;</p> <p>Следует правилам личной подготовки бармена к обслуживанию.</p>	<p><i>аттестационный лист, отчет студента, содержащие фото, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике</i></p>
	<p><i>ПК 2.2</i> <i>ОК 1-9</i></p>	<p>Знает виды и методы обслуживания в баре;</p> <p>Умеет принимать заказ и предоставлять пояснения потребителям по напиткам и продукции бара;</p> <p>Обслуживает потребителей за барной стойкой алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, в обычном режиме и на различных массовых мероприятиях, в том числе выездных.</p>	<p><i>аттестационный лист, отчет студента, содержащие фото, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике</i></p>
	<p><i>ПК 2.3</i> <i>ОК 1-9</i></p>	<p>Знает материально-техническое и информационное оснащение бара;</p> <p>Эксплуатирует в процессе работы оборудование бара с соблюдением требований</p>	<p><i>аттестационный лист, отчет студента, содержащие фото, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике</i></p>

		охраны труда и санитарных норм и правил; Применяет правила охраны труда; Применяет правила безопасности эксплуатации оборудования бара.	
	<i>ПК 2.4 ОК 1-9</i>	Осуществляет инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре; Оформляет необходимую отчетно-учетную документацию.	<i>аттестационный лист, отчет студента, содержащие фото, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике</i>
	<i>ПК 2.5 ОК 1-9</i>	Умеет выполнять приготовление простых закусок, соблюдение санитарных требований к процессу приготовления; Соблюдает необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре.	<i>аттестационный лист, отчет студента, содержащие фото, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике</i>
	<i>ПК 2.6 ОК 1-9</i>	Производит расчет с потребителем, оформляет платежи по счетам и ведет кассовую документацию.	<i>аттестационный лист, отчет студента, содержащие фото, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике</i>
	<i>ПК 2.7 ОК 1-9</i>	Умеет готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления.	<i>аттестационный лист, отчет студента, содержащие фото, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике</i>
УП.03	<i>ПК 3.1-3.2 ОК 1-9</i>	Умеет выполнять подготовительные работы по подготовке рабочего места повара, задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	<i>аттестационный лист, отчет студента, содержащие фото, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике</i>

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

- ПП.01 ПМ 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания  
ПП.02 ПМ 02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с  
приготовление смешанных напитков и простых закусок  
ПП.03 ПМ 03 Выполнение работ по профессии Помощник повара

Рабочая программа Производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм.

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

Разработчики: Донченко Я.А., методист ГБПОУ РК «РКИГ»

Рецензент: Пальчук М.И. доктор педагогических наук, доцент, директор ГБПОУ РК «РКИГ».

Рабочая программа Производственной практики рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) направления подготовки

.....  
Протокол № 9 от 27 апреля 2026 г.

Председатель ЦМК «Сервис» \_\_\_\_\_ А.В. Николаенко

Рабочая программа Производственной практики рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

Протокол № 5 от 27 апреля 2026 г.

Методист \_\_\_\_\_ Я.А. Донченко

Согласовано с работодателем

\_\_\_\_\_  
(наименование предприятия, организации)

\_\_\_\_\_  
(должность, подпись, ФИО)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

М.П.

Я.А. Донченко – авторы-составители

## СОДЕРЖАНИЕ

1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы: ..86	
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ .....	113
1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы: 113	
1.2. Планируемые результаты освоения производственной практики .....	114
1.3. Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П .....	114
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ .....	117
2.1. Трудоемкость освоения производственной практики.....	117
2.2. Структура производственной практики .....	117
2.3. Содержание производственной практики .....	125
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ .....	139
3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики.....	139
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	139
3.3. Общие требования к организации производственной практики... <b>Ошибка! Закладка не определена.</b>	
3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

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

ПП.01	ПМ. 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания	МДК 01.01. Организация и технология обслуживания в общественном питании
ПП.02	ПМ. 02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовление смешанных напитков и простых закусок	МДК.02.01. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
ПП.03	ПМ. 03 Выполнение работ по профессии Помощник повара	МДК.03.01. Выполнение работ по профессии Помощник повара

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

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК.02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК.1.1.	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания
ПК.1.2.	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов
ПК.1.3.	Обслуживать массовые банкетные мероприятия

ПК.1.4.	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания
ПК.2.1.	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию
ПК.2.2.	Обслуживать потребителей бара, буфета
ПК.2.3.	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
ПК.2.4.	Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями
ПК.2.5.	Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции
ПК.2.6.	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета
ПК.2.7.	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки
ПК.3.1.	Выполнять подготовительные работы по подготовке рабочего места повара
ПК.3.2.	Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

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

ВД 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания

ВД 02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок

ВД.03 Выполнение работ по профессии Помощник повара

## 1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

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

Наименование вида деятельности	Практический опыт / умения
ВД 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнение всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к специальным видам обслуживания;</li> <li>– встречи, приветствия, размещение гостей за столом, подачи меню;</li> <li>– приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li> <li>– рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;</li> <li>– подачи к столу заказных блюд и напитков разными способами;</li> <li>– расчета с посетителями согласно счету и проводов гостей;</li> <li>– подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;</li> <li>– обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;</li> <li>– обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания;</li> <li>– применение передовых, инновационных методов и форм организации труда;</li> </ul>

	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;</li> <li>– осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;</li> <li>– осуществлять прием заказа на блюдо и напитки;</li> <li>– обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;</li> <li>– консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;</li> <li>– осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li> <li>– соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;</li> <li>– предоставлять счет и производить расчет с потребителем;</li> <li>– соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещение гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;</li> </ul>
<p>ВД.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– - рекомендации потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков;</li> <li>– - приема, оформления и уточнения заказа потребителей организации питания;</li> <li>– - передачи заказа потребителей организации питания в основное производство и бар, буфет;</li> <li>– - досервировки стола по меню заказа потребителей организации питания;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– - соблюдения правил ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подаче меню;</li> <li>– - осуществления приема заказа на блюда и напитки;</li> <li>– - размещения заказа потребителя;</li> <li>– - расчета энергетической ценности блюд;</li> <li>– - составления рационов питания для различных категорий потребителей;</li> <li>– - соблюдения правил личной гигиены и санитарных требований при приготовлении пищи;</li> <li>– - проведения санитарной обработки оборудования и инвентаря;</li> <li>– - приготовления растворов дезинфицирующих и моющих средств;</li> <li>– - выполнения простейших микробиологических исследований и оценки полученных результатов;</li> <li>– - владения методами оценки качества пищевых продуктов;</li> <li>– - определения качества основных групп товаров;</li> </ul>

	– - качественной товароведческой характеристики основных групп товаров;
ВД.03 Выполнение работ по профессии Помощник повара	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– - подготовки кухни и рабочего места к работе в соответствии с инструкциями и регламентами предприятия питания;</li> <li>– - обеспечения чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни предприятия питания;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– - проверки исправности оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>– - использования посудомоечных машин;</li> <li>– - чистки, мытья и уборки оборудования, инвентаря после их использования;</li> <li>– - упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления</li> </ul>

### 1.3. Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П

УП	Код ПК/ дополнительные (ПК*, ПКц)	Практический опыт	Наименование темы практики	Объем часов	Обоснование увеличения объема практики
ПП.03	ПК.3.1., ПК.3.2.	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– - подготовки кухни и рабочего места к работе в соответствии с инструкциями и регламентами предприятия питания;</li> <li>– - обеспечения чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни предприятия питания;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– - проверки исправности оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>– - использования посудомоечных машин;</li> </ul>	Инструктаж по ТБ Подготовка рабочего места повара Приготовление простых блюд из овощей и грибов Приготовление простых первых блюд Приготовление простых блюд из круп, макаронных изделий, яиц, творога и изделий из теста	36	Отработка практических умений в рамках получения дополнительной квалификации

		– - чистки, мытья и уборки оборудования, инвентаря после их использования; - упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления	Приготовление простых блюд из мяса и птицы Приготовление простых блюд из рыбы		
Всего академических часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-II -72					

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Трудоемкость освоения производственной практики

Код ПП	Объем, ак.ч.	Форма проведения производственной практики	Курс / семестр
ПП. 01	180	концентрированно	2
ПП. 02	288	концентрированно	4
ПП. 03	36	концентрированно	4
Всего ПП	504	X	X

### 2.2. Структура производственной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем производственной практики	Объем часов
ПП 01. ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания				180
ПК 1.1-1.4 ОК. 1-9	Раздел 1. Организация и технология обслуживания в общественном питании	1.выполнение всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к специальным видам обслуживания 2. встречи, приветствия, размещение гостей за столом, подачи меню 3. приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;	Тема 1.1. Выполнение работ по подготовке торгового зала предприятия питания к приему потребителей.	6
			Тема 1.2. Работа с текстилем Встреча гостя . прием заказа	6
			Тема 1.3. Сервировка стола	6
			Тема 1.4. Способы подачи блюд	6

	<p>4. рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;</p> <p>5. подачи к столу заказных блюд и напитков разными способами</p> <p>6. расчета с посетителями согласно счету и проводов гостей</p> <p>7. подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий</p> <p>8. обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера</p> <p>9. обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания</p> <p>10. применение передовых, инновационных методов и форм организации труда;</p>	Тема 1.5. Подача и разлив вина.	6
		Тема 1.6. Правила подачи алкогольных и безалкогольных напитков	6
		Тема 1.7. Правила расчета с посетителем	6
		Тема 1.8. Сбор использованной посуды	6
		Тема 1.9. Банкет с полным обслуживанием официантами	6
		Тема 1.10. Дипломатические приемы	6
		Тема 1.11. Банкет с частичным обслуживанием	6
		Тема 1.12. Банкет фуршет	6
		Тема 1.13. Банкет коктейль	6
		Тема 1.14. Банкет чай	6
		Тема 1.15. Рекомендация вина к блюдам	6
		Тема 1.16. Фраппирование, шамбрирование вина	6
		Тема 1.17. Приготовление фондю	6
		Тема 1.18. Фламбирование блюд	6
		Тема 1.19. Транширование птицы	6
		Тема 1.20. Подача блюд английским способом	6
		Тема 1.21. Тематические банкеты	6

			Тема 1.22. Тематические банкеты	6
			Тема 1.23. Организации питания участников конференций, семинаров, симпозиумов,	6
			Тема 1.24. Обслуживанию гостей в кофейном зале	6
			Тема 1.25. Организации обслуживания по типу «шведский стол».	6
			Тема 1.26. Организации питания гостей в отеле.	6
			Тема 1.27. Ускоренные формы обслуживания	6
			Тема 1.28. Уборка и замена посуды, приборов, белья.	6
			Тема 1.29. Закрытие смены Отчетная документация	6
			Тема 1.30. Составление калькуляционных карт	6
<b>ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1</b>				
ПП 02. ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок				288
ПК 2.1- 2.7 ОК. 1-9	Раздел 1. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	1. подготовка бара, буфета к обслуживанию 2. встречи гостей бара и приема заказа; 3. обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;	Тема 1.1. Подготовка бара к обслуживанию. Подготовки барной стойки к обслуживанию	6
			Тема 1.2. Организация рабочего места	6

		4. приготовления и подачи горячих напитков	бармена за барной стойкой.	
		5. приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей	Подготовка барного стекла для приготовления коктейлей.	
		6. приготовления и подачи простых закусок;	Тема 1.3.	
		7. принятия и оформления платежей;	Организация встречи и приема гостей. Отработать технику обслуживания и прием заказа.	
		8. оформления отчетно-финансовых документов;	Организация работы бармена. Отработать обслуживание потребителей за барной стойкой.	
		9. подготовки бара, буфета к закрытию;		
		10. подготовки к обслуживанию выездного мероприятия		
			Тема 1.4.	6
			Составление меню, винных и барных карт ресторанов и баров.	
			Тема 1.5. Отработка различных стилей работы бармена	6
			Тема 1.6.	6
			Откупоривание бутылок и техника розлива основных напитков в баре.	
			Тема 1.7.	6
			Приготовление и подача горячих напитков на основе чая: правила заваривания различных сортов чая	
			Тема 1.8.	6
			Приготовление и подача горячих напитков на основе кофе: правила заваривания кофе различными способами.	
			Тема 1.9.	6
			Приготовление и подача	

			безалкогольных напитков.	
			Тема 1.10. Приготовление и подача коктейлей методом шейк.	6
			Тема 1.11. Приготовление и подача коктейлей методом стир.	6
			Тема 1.12. Приготовление и подача коктейлей методом билд.	6
			Тема 1.13. Приготовление и подача коктейлей методом бленд.	6
			Тема 1.14. Отработать технику оформления коктейлей.	6
			Тема 1.15. Приготовление и подача безалкогольных смешанных напитков на основе молока.	6
			Тема 1.16. Приготовление и подача безалкогольных коктейлей на основе фруктово-ягодного сырья.	6
			Тема 1.17. Приготовление и подача соковых смешанных напитков.	6
			Тема 1.18. Приготовление и подача смешанных напитков на основе водки.	6
			Тема 1.19. Приготовление и подача смешанных напитков на основе виски.	6

			Тема 1.20. Приготовление и подача смешанных напитков на основе текилы.	6
			Тема 1.21. Приготовление и подача смешанных напитков на основе коньяка.	6
			Тема 1.22. Приготовление и подача смешанных напитков на основе джина.	6
			Тема 1.23. Приготовление и подача смешанных напитков на основе рома.	6
			Тема 1.24. Приготовление и подача смешанных напитков на основе шампанского	6
			Тема 1.25. Приготовление и подача коктейлей с абсентом.	6
			Тема 1.26. Приготовление и подача группы слоистых	6
			Тема 1.27. Приготовление и подача коктейлей на основе вина	6
			Тема 1.28. Приготовление и подача коктейлей на основе пива.	6
			Тема 1.29. Приготовление и подача группы сливочно-десертных коктейлей.	6
			Тема 1.30. Приготовление и подача коктейлей группы «Фраппе».	6

			Тема 1.31. Приготовление и подача коктейлей группы Остер	6
			Тема 1.32. Приготовление и подача коктейлей группы Флиппов.	6
			Тема 1.33. Приготовление и подача длинных смешанных напитков (ДСН)	6
			Тема 1.34. Приготовление и подача групповых смешанных напитков (ГСН ) группа «Эгг-Ноггс	6
			Тема 1.35. Приготовление и подача групповых смешанных напитков (ГСН) группа пуншей.	6
			Тема 1.36. Приготовление и подача групповых смешанных напитков (ГСН) группа крешонон	6
			Тема 1.37. Приготовление и подача групповых смешанных напитков (ГСН) группа глнтвейнов	6
			Тема 1.38. Приготовление и подача групповых смешанных напитков (ГСН) группа щербетов.	6
			Тема 1.39. Приготовление и подача морсов.	6
			Тема 1.40. Приготовление и подача простых закусок	6
			Тема 1.41. <b>Приготовление</b>	6

			<b>кофейных напитков</b>	
			Тема 1.42. <b>Приготовление кофейных напитков с молоком</b>	6
			Тема 1.43. <b>Приготовление напитков на вынос</b>	6
			Тема 1.44. <b>Приготовление напитков на вынос</b>	6
			Тема 1.45. Приготовление и подача десертов.	6
			Тема 1.46. Техника принятия и оформления платежей.	6
			Тема 1.47. Техника подготовки бара, буфета к закрытию.	6
			Тема 1.48. Техника обслуживания выездного мероприятия.	6
<b>ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2</b>				<b>288</b>
<b>ПП 03.</b>				<b>108</b>
ПК 3.1-ПК.3.2	Раздел 3. Выполнение работ по профессии Помощник повара	Инструктаж по ТБ Подготовка рабочего места повара Приготовление простых блюд из овощей и грибов Приготовление простых первых блюд Приготовление простых блюд из круп, макаронных изделий, яиц, творога и изделий из теста Приготовление простых блюд из мяса и птицы Приготовление простых блюд из рыбы	Подготовка рабочего места повара	6
			Приготовление простых блюд из овощей и грибов	6
			Приготовление простых первых блюд	6
			Приготовление простых блюд из круп, макаронных изделий, яиц, творога и изделий из теста	6
			Приготовление простых блюд из мяса и птицы	6
			Приготовление простых блюд из рыбы	6

			Приготовление простых блюд из рыбы	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3				36

### 2.3. Содержание производственной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем производственной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
<b>ПП 01. ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания</b>		
<b>Раздел 1. Организация и технология обслуживания в общественном питании</b>		180
Тема 1.1. Выполнение работ по подготовке торгового зала предприятия питания к приему потребителей.	<b>Содержание</b> Получение навыков по размещению мебели и оборудования для транспортировки посуды, блюд в залах заведений ресторанного хозяйства. Получение знаний по изучению посуды, приборов, столового белья. Получение столовой посуды, столового белья, столовых приборов. Отработка приема расстилания и замены скатерти в торговом зале.	6
Тема 1.2. Работа с текстилем Встреча гостя . прием заказа	<b>Содержание</b> Приемов складывания салфеток простым и сложным способом. Встреча, приветствие и размещение гостей организаций общественного питания за столом, подача меню . Прием заказа, рекомендация блюд и напитков гостям. Передача заказа на кухонную и барную продукцию, в т. ч. с использованием компьютерно-кассовой системы.	6
Тема 1.3. Сервировка стола	<b>Содержание</b> Минимальная предварительная сервировка стола к завтраку, обеду, ужину. Дополнительная сервировка стола в соответствии с заказом гостя. Исполнительная сервировка стола	6
Тема 1.4.Способы подачи блюд	<b>Содержание</b> 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.	6

	Подача к столу блюд «американским» способом.	
Тема 1.5. подача и разлив вина.	<b>Содержание</b>	6
	Закрепление приема откупоривание бутылки вина с использованием «помощника официанта». Отработка приема откупоривания бутылки игристого вина. Подача и разлив вина. Декантация вина.	
Тема 1.6. Правила подачи алкогольных и безалкогольных напитков	<b>Содержание</b>	6
	Подача и разлив алкогольных напитков. Подача и разлив безалкогольных напитков	
Тема 1.7. Правила расчета с посетителем.	<b>Содержание</b>	
	Заполнение бланка счета официанта. Правила расчета с посетителем. Отработка приема расчета с посетителями, в т. ч. с использованием компьютерно-кассовой системы, проводов гостей.	6
Тема 1.8. Сбор использованной посуды	<b>Содержание</b>	
	Отработка сбора использованной посуды разными способами. Отработка умений и навыков при подготовке к проведению банкет.	6
Тема 1.9. Банкет с полным обслуживанием официантами	<b>Содержание</b>	
	Отработка умений и навыков при проведении банкета с полным обслуживанием официантами.	6
Тема 1.10. Дипломатические приемы	<b>Содержание</b>	
	Отработка умений и навыков при обслуживании VIP- гостей. Отработка умений и навыков по проведению и обслуживанию дипломатического приема.	
Тема 1.11. Банкет с частичным обслуживанием официантами	<b>Содержание</b>	6
	Отработка умений и навыков при проведении банкета с частичным обслуживанием официантами.	
Тема 1.12. Банкет фуршет	<b>Содержание</b>	6
	Отработка умений и навыков при обслуживании банкета-фуршета.	
Тема 1.13. Банкет коктейль	<b>Содержание</b>	6
	Отработка умений и навыков при обслуживании банкета-коктейль.	
Тема 1.14. Банкет чай	<b>Содержание</b>	6
	Отработка умений и навыков при обслуживании банкета –чай.	
Тема 1.15. Рекомендация вина к блюдам	<b>Содержание</b>	6
	Подбор вина к блюду. Эногастрономия. Закрепление основных приемов по оформлению и подаче сырной тарелки /сырный сервис/	

Тема 1.16. Фраппирование, шамбрирование вина	<b>Содержание</b>	6
	Отработка основных приемов по подаче напитков методом фраппирования Отработка основных приемов по подаче напитков методом шамбрирования.	
Тема 1.17. Приготовление фондю	<b>Содержание</b>	6
	Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд методом фондю. Приготовление десертного фондю.	
Тема 1.18. Фламбирование блюд	<b>Содержание</b>	6
	Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд методом фламбирования. Приготовление десерта «Фламбированные блинчики <i>СЮЗЕТТ</i> ».	
Тема 1.19. Транширование птицы	<b>Содержание</b>	6
	Отработка основных приемов по подаче блюд методом транширования. Транширование птицы.	
Тема 1.20. Подача блюд английским способом	<b>Содержание</b>	6
	Отработка основных приемов по подаче блюд английским способом "с предварительным переключиванием закусок и блюд в тарелки посетителей на подсобном или приставном столе. Карпаччо из томатов	
Тема 1.21. Тематические банкеты	<b>Содержание</b>	6
	Отработка умений и навыков по организации обслуживания тематических мероприятий «День России» банкет-обед. Отработка умений и навыков по организации обслуживания тематических мероприятий. «Праздник моря» банкет-коктейль.	
Тема 1.22. Тематические банкеты	<b>Содержание</b>	6
	Отработка умений и навыков по организации обслуживания тематических мероприятий «день рождение» Отработка умений и навыков по организации и обслуживании выездного банкета «День города».	
Тема 1.23. Организации питания участников конференций, семинаров, симпозиумов	<b>Содержание</b>	6
	Получение навыков по организации питания участников конференций, семинаров, симпозиумов, в гостинице. Организация завтрака. Получение навыков по организации питания участников конференций, семинаров, симпозиумов, во время перерыва. Организация кофе-паузы.	
	<b>Содержание</b>	6

Тема 1.24. Обслуживанию гостей в кофейном зале	Отработка знаний и умений по обслуживанию гостей в кофейном зале. Отработка умений в поддержании положительного имиджа предприятия.	6
Тема 1.25. Организации обслуживания по типу «шведский стол».	<b>Содержание</b> Отработка умений и навыков по организации обслуживания по типу «шведский стол». Правила расстановки мебели в зале, сервировка «шведского стола» необходимой посудой на завтрак, обед, ужин	6
Тема 1.26. Организации питания гостей в отеле.	<b>Содержание</b> Получение навыков по организации питания гостей в отеле. Отработка умений и навыков по организации питания в номерах. Обслуживание завтрака. Отработка умений и навыков по организации питания в номерах. Обслуживание романтического ужина.	6
Тема 1.27. Ускоренные формы обслуживания	<b>Содержание</b> Получение навыков в ускоренных формах обслуживания. Зал-экспресс. Получение навыков в ускоренных формах обслуживания. Экспресс-обед.	6
Тема 1.28. Уборка и замена посуды, приборов, белья.	<b>Содержание</b> Отработка умений и навыков по уборке и замене столовой посуды, столовых приборов. Отработка умений и навыков по замене скатерти.	6
Тема 1.29. Закрытие смены Отчетная документация	<b>Содержание</b> Отработка знаний и умений в подготовке торгового зала к закрытию. Составление анкеты для изучения потребительского спроса. Отработка знаний и умений по сдаче выручки в кассу предприятия. Оформление отчетной документации.	6
Тема 1.30. Составление калькуляционных карт	<b>Содержание</b> Отработка знаний и умений в составлении калькуляционных карт. Отработка знаний и умений в составлении технологических карт. Отработка умений в составлении акта на бой посуды, порчу приборов. Обслуживание по типу "геридон". Итоговое занятие	6
Промежуточная аттестация в форме....		Диф зачет
<b>ПП 02. ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок</b>		
<b>Раздел N. 1 Организация и технология обслуживания в барах, буфетах</b>		288

Тема 1.1. Подготовка бара к обслуживанию. Подготовки барной стойки к обслуживанию.	<b>Содержание</b>	6
	Охрана труда. Подготовка бара к обслуживанию Отработать навыки подготовки барной стойки к обслуживанию.	
Тема 1.2. Организация рабочего места бармена за барной стойкой. Подготовка барного стекла для приготовления коктейлей.	<b>Содержание</b>	6
	Отработать методы организации рабочего места бармена за барной стойкой. Отработать полученные навыки при полировании барного стекла для приготовления коктейлей. Закрепление практических навыков по составлению меню. Закрепление практических навыков по организации рабочего места.	
Тема 1.3. Организация встречи и приема гостей. Отработать технику обслуживания и прием заказа. Организация работы бармена. Отработать обслуживание потребителей за барной стойкой.	<b>Содержание</b>	6
	Закрепить полученные знания при организации работы по встрече и приеме гостей. Отработать технику обслуживания и прием заказа. Закрепить полученные знания при организации работы бармена. Отработать обслуживание потребителей за барной стойкой. Закрепление практических навыков по составлению меню. Закрепление практических навыков по организации рабочего места.	
Тема 1.4. Составление меню, винных и барных карт ресторанов и баров.	<b>Содержание</b>	6
	Составление меню, винных и барных карт ресторанов и баров. Закрепление практических навыков по составлению меню. Закрепление практических навыков по организации рабочего места.	
Тема 1.5. Отработка различных стилей работы бармена	<b>Содержание</b>	6
	Стили работы бармена. Закрепление практических навыков по технике стилей работы бармена. Закрепление практических навыков по организации рабочего места, подбору посуды, инвентаря. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков	
Тема 1.6. Откупоривание бутылок и техника розлива основных напитков в баре.	<b>Содержание</b>	6
	Техника откупоривания бутылок и технике розлива основных напитков в баре. Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	
	<b>Содержание</b>	

Тема 1.7. Приготовление и подача горячих напитков на основе чая: правила заваривания различных сортов чая	Техника приготовления и подачи горячих напитков на основе чая: правила заваривания различных сортов чая. Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков	6
Тема 1.8. Приготовление и подача горячих напитков на основе кофе: правила заваривания кофе различными способами.	<b>Содержание</b> Техника приготовления и подачи горячих напитков на основе кофе: правила заваривания кофе различными способами. Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков	6
Тема 1.9. Приготовление и подача безалкогольных напитков.	<b>Содержание</b> Техника приготовления и подачи безалкогольных напитков. Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6
Тема 1.10. Приготовление и подача коктейлей методом шейк.	<b>Содержание</b> 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.	6
Тема 1.11. Приготовление и подача коктейлей методом стир.	<b>Содержание</b> 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	6
	<b>Содержание</b>	6

Тема 1.12. Приготовление и подача коктейлей методом билд.	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 практических навыков по оформлению и подаче напитков	
Тема 1.13. Приготовление и подача коктейлей методом бленд.	<b>Содержание</b> Техника приготовления и подачи коктейлей методом бленд. Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6
Тема 1.14. Отработать технику оформления коктейлей.	<b>Содержание</b> 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.	6
Тема 1.15. Приготовление и подача безалкогольных смешанных напитков на основе молока.	<b>Содержание</b> 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.	6
Тема 1.16. Приготовление и подача безалкогольных коктейлей на основе фруктово-ягодного сырья.	<b>Содержание</b> Техника приготовления и подачи безалкогольных коктейлей на основе фруктово-ягодного сырья («Банановый мастер», «Чай со льдом», «Я за рулем»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков	6

<p>Тема 1.17. Приготовление и подача соковых смешанных напитков.</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Техника приготовления и подачи соковых смешанных напитков (напиток «Соковый бум», «Комбисок», «Витаминный заряд»). 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>6</p>
<p>Тема 1.18. Приготовление и подача смешанных напитков на основе водки.</p>	<p><b>Содержание</b></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>6</p>
<p>Тема 1.19. Приготовление и подача смешанных напитков на основе виски.</p>	<p><b>Содержание</b></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. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p>	<p>6</p>
<p>Тема 1.20. Приготовление и подача смешанных напитков на основе текилы.</p>	<p><b>Содержание</b></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. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p>	<p>6</p>
<p>Тема 1.21. Приготовление и подача смешанных напитков на основе коньяка.</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Техника приготовления и подача смешанных напитков на основе коньяка («Зум», «Роллс-Ройс», «Лумумба 1»). Закрепление практических навыков по технике</p>	<p>6</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	
Тема 1.22. Приготовление и подача смешанных напитков на основе джина.	<b>Содержание</b> 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	6
Тема 1.23. Приготовление и подача смешанных напитков на основе рома.	<b>Содержание</b> 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.	6
Тема 1.24. Приготовление и подача смешанных напитков на основе шампанского	<b>Содержание</b> Техника приготовления и подача смешанных напитков на основе шампанского («Королевский Кир», «Северное сияние», «Случайное знакомство Гарри»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков	6
Тема 1.25. Приготовление и подача коктейлей с абсентом.	<b>Содержание</b> 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	6
	<b>Содержание</b>	6

Тема 1.26. Приготовление и подача группы слоистых	Техника приготовления и подачи группы слоистых коктейлей («Б-52», «Медуза», «Российский флаг»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков	
Тема 1.27. Приготовление и подача коктейлей на основе вина.	<b>Содержание</b> 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.	6
Тема 1.28. Приготовление и подача коктейлей на основе пива.	<b>Содержание</b> Техника приготовления и подачи коктейлей на основе пива («Дьявольский», «Ерш»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6
Тема 1.29. Приготовление и подача группы сливочно-десертных коктейлей.	<b>Содержание</b> Техника приготовления и подачи группы сливочно-десертных коктейлей («Бренди Александер», «Пчелка», «Тореро»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6
Тема 1.30. Приготовление и подача коктейлей группы «Фраппе».	<b>Содержание</b> 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	6

	напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков	
Тема 1.31. Приготовление и подача коктейлей группы Остер.	<b>Содержание</b>	6
	Техника приготовления и подачи коктейлей группы Остер Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	
Тема 1.32. Приготовление и подача коктейлей группы Флиппов.	<b>Содержание</b>	6
	Техника приготовления и подачи коктейлей группы Флиппов («Клубничный флипп», «Херес флипп», «Морковный флипп»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	
Тема 1.33. Приготовление и подача длинных смешанных напитков (ДСН)	<b>Содержание</b>	6
	Техника приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН) : «Ром-хайбол», «Огни Москвы», «Отвертка». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	
Тема 1.34. Приготовление и подача групповых смешанных напитков (ГСН ) группа «Эгг-Ноггс	<b>Содержание</b>	6
	Техника приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН ) группа «Эгг-Ноггс» : «Классический», «Дед Мороз-Красный нос». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	
Тема 1.35. Приготовление и подача групповых смешанных напитков (ГСН) группа пуншей.	<b>Содержание</b>	6
	Техника приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН ) группа пуншей: «Пунш Завертка», «Пунш одноглазого	

	Флинта», «Пунш коньячный». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков	
Тема 1.36. Приготовление и подача групповых смешанных напитков (ГСН) группа крушонов	<b>Содержание</b> Техника приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа крушонов: «Крушон клубничный», «Персиковый крушон», «Арбузный крушон». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков	
Тема 1.37. Приготовление и подача групповых смешанных напитков (ГСН) группа глинтвейнов	<b>Содержание</b> Техника приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа глинтвейнов: «Белый глинтвейн», «Красный глинтвейн», «ЮБК глинтвейн». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	
Тема 1.38. Приготовление и подача групповых смешанных напитков (ГСН) группа щербетов.	<b>Содержание</b> Техника приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа щербетов («Щербет Алый восход», «Щербет банановый», «Щербет малиновый с мороженым»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	
Тема 1.39. Приготовление и подача морсов.	<b>Содержание</b> 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.	
Тема 1.40. Приготовление и подача простых закусок	<b>Содержание</b>	
	Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче простых закусок. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления простых закусок. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче простых закусок	
Тема 1.41. Приготовление кофейных напитков	<b>Содержание</b>	6
	Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче кофейных напитков. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления кофейных напитков. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче кофейных напитков	
Тема 1.42. Приготовление кофейных напитков с молоком	<b>Содержание</b>	6
	Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче кофейных напитков. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления кофейных напитков. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче кофейных напитков	
Тема 1.43. Приготовление напитков на вынос	<b>Содержание</b>	6
	Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче напитков на вынос. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитков на вынос. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков на вынос	
Тема 1.44. Приготовление напитков на вынос	<b>Содержание</b>	6
	Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче напитков на вынос. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитков на вынос. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков на вынос	
Тема 1.45. Приготовление и подача десертов.	<b>Содержание</b>	6
	Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче десертов. Закрепление практических навыков по	

	подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления десертов	
Тема 1.46. Техника принятия и оформления платежей.	<b>Содержание</b>	6
	Отработать технику принятия и оформления платежей	
Тема 1.47. Техника подготовки бара, буфета к закрытию.	<b>Содержание</b>	6
	Отработать технику подготовки бара, буфета к закрытию	
Тема 1.48. Техника обслуживания выездного мероприятия.	<b>Содержание</b>	6
	Отработать технику обслуживания выездного мероприятия	
Промежуточная аттестация в форме....		Диф зачет
ПП 03. ПМ 03. Выполнение работ по профессии Помощник повара		36
Раздел 3. Выполнение работ по профессии Помощник повара		36
Тема 1. Подготовка рабочего места повара	<b>Содержание</b>	6
	Организация рабочего пространства: расположение инструментов, оборудования и ингредиентов для удобства и эффективности работы. Соблюдение санитарных норм и стандартов гигиены на кухне. Подготовка продуктов к использованию: чистка, нарезка, хранение. Работа с кухонным оборудованием: ножами, плитой, духовкой, малогабаритными приборами.	
Тема 2. Приготовление простых блюд из овощей и грибов	<b>Содержание</b>	6
	Основные принципы и техники нарезки овощей и грибов. Приготовление салатов и основных блюд на основе овощей и грибов. Технологии тушения, запекания и жарки. Использование приправ и соусов для улучшения вкуса.	
Тема 3. Приготовление простых первых блюд	<b>Содержание</b>	6
	Разновидности первых блюд: супы, бульоны, крем-супы. Основные ингредиенты и их подготовка в процессе приготовления первых блюд. Техника варки и тушения. Баланс вкуса и правильное использование специй.	
Тема 4. Приготовление простых блюд из круп, макаронных изделий, яиц, творога и изделий из теста	<b>Содержание</b>	6
	Основные виды круп и их применение в кулинарии. Приготовление гарниров и основных блюд из макаронных изделий.	

	Технологии варки и жарки яиц, особенности приготовления блюд из творога. Основы приготовления изделий из теста: пиццы, пирогов, лепешек.	
Тема 5. Приготовление простых блюд из мяса и птицы	<b>Содержание</b> Различные виды мяса и птицы, их свойства и способы приготовления. Техника резки, маринования и подготовки мяса к готовке. Методы термической обработки: жарка, запекание, тушение. Использование специй и маринадов для улучшения вкуса.	6
Тема 6. Приготовление простых блюд из рыбы	<b>Содержание</b> Виды рыбы, их разделка и подготовка. Способы приготовления рыбы: жарка, запекание, варка. Использование приправ и соусов для морепродуктов. Сочетание рыбы с другими ингредиентами в блюдах.	6

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики

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

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

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

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### ***Интернет-ресурсы***

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

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

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

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

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

6. Информационно-поисковая система [www.restoran.ru](http://www.restoran.ru)

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

8. Психология делового общения [Сайт]: [http://www.salestraining.ru/cor\\_com5.html](http://www.salestraining.ru/cor_com5.html).

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

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

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

12. Сайт компании “Restcon: ресторанный консалтинг” <http://restcon.ru/>

13. Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса [www.restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru)

14. Федерация Рестораторов и Отельеров [www.new.frio.ru](http://www.new.frio.ru)

15. Электронная кулинарная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://cook-alliance.ru/library/>

16. Энциклопедия специй. От аниса до шалфея [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eknigi.org/kulinarija/>

17. Электронный журнал «Еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eda.ru/> Режим доступа: <http://www.ria-stk.ru/mos/detail.php>

18. Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса [www.restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru)

### 3.3. Общие требования к организации производственной практики

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

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

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

### 3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики

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

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Индекс УП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПП 01	<i>ПК 1.1 ОК 1-9</i>	Соблюдает правила личной гигиены и подготовки официанта к работе; Умеет выполнять расстановку мебели в торговом зале; Осуществляет подготовку столового белья, столовой посуды и приборов к работе; Соблюдает правила техники последовательности выполнения сервировки стола, правильность расчета предметов сервировки в соответствии с видом обслуживания; Планирует рационально деятельность, выбора и применения методов и способов; Организует рационального рабочее место	<i>аттестационный лист, отчет студента, содержащие фото, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике</i>
	<i>ПК 1.2 ОК 1-9</i>	Соблюдает правила личной гигиены и подготовки официанта к работе; Соблюдает правила культуры обслуживания	<i>аттестационный лист, отчет студента, содержащие фото, материалы, подтверждающие</i>

		<p>(встреча, приветствие, размещение гостей, подача меню), протокола и этикета при взаимодействии официанта с гостями;</p> <p>Умеет пояснять кулинарную характеристику, правила сочетаемости требований к качеству, температуре и технике подачи, способов оформления блюд и напитков. Правил и техники уборки использованной посуды;</p> <p>Умеет правильно применять методы организации официантов;</p> <p>Соблюдает техники безопасности в процессе обслуживания потребителей.</p>	<p><i>практический опыт, полученный на практике</i></p>
	<p><i>ПК 1.3</i> <i>ОК 1-9</i></p>	<p>Соблюдает правила личной гигиены и подготовки официанта к работе;</p> <p>Соблюдает правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;</p> <p>Умеет правильно консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков и их сочетаемости с блюдами;</p> <p>осуществляет профессионально подачи блюд и напитков гостям различными способами;</p> <p>Умеет работать в команде;</p> <p>Соблюдает техники безопасности в процессе обслуживания потребителей.</p> <p>Умеет эффективно общаться с обучающимися, преподавателями и мастерами п/о в ходе</p>	<p><i>аттестационный лист, отчет студента, содержащие фото, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике</i></p>

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

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

		используя необходимые методы приготовления и оформления.	<i>материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике</i>
ПП.03	<i>ПК 3.1-3.2 ОК 1-9</i>	Умеет выполнять подготовительные работы по подготовке рабочего места повара, задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	<i>аттестационный лист, отчет студента, содержащие фото, материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике</i>