



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



СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УПР
ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ Е.Ш. Булаш

УТВЕРЖДЕНО

Директор ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ М.И. Пальчук

Приказ № 162 от 28.08.2024г.

**ПАСПОРТ
УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ЗОНЫ ПОД ВИД РАБОТ № 9
«ОФИЦИАНТ»**

Заведующий	учебно-
производственной зоной	
преподаватель	высшей
категории	
Николаенко	Анжелика
Витальевна	

г. Симферополь

Содержание

	стр.
1. Общие сведения об учебно-производственной зоне	3
2. Перечень дисциплин, закрепленных за учебно-производственной зоной	4
3. Технические параметры учебно-производственной зоны	6
4. Охрана труда и пожарная безопасность	7
5. Нормативно-правовая база	11
6. Описание оборудования учебно-производственной зоны	12
7. План работы учебно-производственной зоны	13
8. Учебно-методическая документация	17
9. Перечень методических рекомендаций к выполнению практических занятий и самостоятельной работы студентов	19
10. Фонды оценочных средств	20
11. Учебная и учебно-методическая литература	20
12. Средства обучения учебно-производственной зоны	22
13. Наглядные пособия	22
14. Таблица внесения в паспорт изменений	23
15. План застройки учебно-производственной зоны	24
16. Фото учебно-производственной зоны	25

1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ ОБ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ЗОНЕ

Цели работы:

- проведение практических занятий, мастер-классов, семинаров, консультаций;
- организация тематических внеурочных занятий, лекций, бесед;
- проведение курсов по профессии «Официант бармен»;
- просмотр кинофильмов, видео уроков;

Основные задачи:

Работа учебно-производственной зоны направлена на применение инновационных и педагогических технологий, обеспечение единства качества профессионального образования и потребностей регионального рынка труда через реализацию образовательных программ Федерального Проекта «Профессионалитет».

С целью расширения и углубления знаний обучающихся, привития интереса к выбранной профессии в лаборатории проводятся внеурочные мероприятия: мастер-классы, научно-практические конференции, викторины, конкурсы.

Учебно-производственная зона оснащена в полном объеме необходимым оборудованием, инвентарем. Отвечает требованиям СанПин СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 и правилам охраны труда, электробезопасности, пожарной безопасности.

2. ПЕРЕЧЕНЬ ДИСЦИПЛИН, ЗАКРЕПЛЕННЫХ ЗА УЧЕБНЫМ КАБИНЕТОМ / ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИЕЙ / УЧЕБНОЙ, УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ЗОНОЙ

В учебном кабинете / профессиональной лаборатории / учебной, учебно-производственной зоне осуществляется обучение по следующим направлениям, специальностям, профессиям:

Укрупненная группа	Специальность / профессия	Дисциплина / профессиональный модуль, междисциплинарный курс
43.00.00	43.02.16 Туризм и гостеприимство	ОП.01 Сервисная деятельность МДК.02.02 Организация обслуживания на предприятии питания МДК.04.01 Выполнение работ по профессии Официант
43.00.00	43.01.01 Официант бармен	МДК 01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании МДК 02.01 Организация и технология обслуживания в барах и буфетах
43.00.00	43.02.015 Поварское и кондитерское дело	ОПЦ.04 «Организация обслуживания»

3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ЗОНЫ

Порядковый номер лаборатории – 9,

Корпус –1,

Этаж – 2.

Размеры помещения:

длина –8,6 м,

ширина –8,7 м,

высота –2,7 м,

площадь – 80 м²,

объем – 280 м³.

Освещение: естественное 6 окон размером 1,4x1,8 м. каждое.

Искусственное – 300Лк

Отопление – централизованное. Все окна остеклены и утепляются в зимний период.

Вентиляция – естественная.

Электрооборудование – заземлено, подведено напряжение 220 В.

Мебель укомплектована в полном объеме, расставлена согласно учебной зоне.

Учебно-производственная зона расположена по адресу: ул. Дыбенко, д. 14.

Количество посадочных мест – 24.

Количество рабочих мест -6

Режим работы учебно-производственной зоны соответствует расписанию занятий и внутреннему распорядку колледжа.



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



СОГЛАСОВАНО
Председатель профсоюзного
комитета

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ М.И. Пальчук
Приказ № 162 от 28.08.2024 г.

**ИНСТРУКЦИЯ
ПО ОХРАНЕ ТРУДА И ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ**

**учебно-производственной зоне
«ОФИЦИАНТ»**

г. Симферополь

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

1.1. Инструкция разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», ст. 41 (с изменениями и дополнениями);
- Федеральным законом Российской Федерации от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральным законом «О пожарной безопасности» от 21.12.1994 № 69-ФЗ (с изменениями и дополнениями);
- приказом Минобразования РФ от 15.01.2002 № 76 «О создании безопасных условий жизнедеятельности, обучающихся в образовательных учреждениях»;
- приказом Минобразования РФ от 07.08.2000 № 2414;
- письмом Минобразования РФ от 12.07.2000 № 22- Сб.788 «О принятии дополнительных мер по предотвращению несчастных случаев с обучающимися и работниками образовательных учреждений».

1.2. Требования настоящей инструкции являются обязательными для исполнения обучающимися во время учебно-воспитательного процесса в профессиональной лаборатории.

1.3. Обучающиеся должны соблюдать правила, установленные требованиями условий охраны труда.

1.4. Обучающимся запрещается проносить в помещения любые вещества, предметы, воздействие которых может отрицательно сказаться на здоровье обучающихся и сотрудников колледжа.

1.5. Обучающиеся должны информировать преподавателя и куратора группы обо всех недостатках в обеспечении образовательного процесса, влияющих отрицательно на их здоровье, а также повышающих вероятность аварийной ситуации.

1.6. Обучающиеся могут вносить предложения по улучшению и оздоровлению условий проведения учебно-воспитательного процесса.

1.7. В процессе обучения и работы обучающиеся должны соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте свое учебное и рабочее место.

1.8. Обучающиеся должны быть ознакомлены с настоящей инструкцией под роспись в листе ознакомления (Приложение 1).

2. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЗАНЯТИЙ

2.1. Осмотрите свое учебное и рабочее место:

- стол и стул должны быть исправными, устойчивыми и надежными;
- на столах не должно быть посторонних предметов, не имеющих отношение к предмету занятия;
- пол в кабинете должен быть без щелей, выбоин, гвоздей, сухим, нескользким;
- проход вокруг учебного и рабочего места должен быть свободным, о загромождении доложите преподавателю.

2.2. Обо всех неисправностях, нарушениях, неполадках доложите преподавателю и не приступайте к занятию до полного их устранения.

3. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ВО ВРЕМЯ ЗАНЯТИЙ

3.1. Во время занятий в кабинете обучающимся должна выполняться только та работа, которая предусмотрена расписанием и планом занятий.

3.2. Обучающимся запрещается выполнять в кабинете любые, не связанные с образовательным процессом, виды механического или химического воздействия на свое рабочее место во время занятий.

3.3. Если обучающийся во время занятий внезапно почувствовал себя нездоровым (головокружение, обморок, кровотечение из носа и др.), он обязан незамедлительно обратиться за помощью непосредственно к преподавателю для принятия экстренных мер.

3.4. При внезапном ухудшении здоровья обучающегося преподаватель, мастер обязан принять безотлагательные меры по оказанию первой медицинской помощи, вызову скорой медицинской помощи и информированию администрации колледжа.

4. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

4.1. При любых признаках предаварийной ситуации (запах жженой изоляции, дым, необычные характерные шумы и запахи и др.) обучающийся должен незамедлительно проинформировать об этом преподавателя.

4.2. Действовать в аварийной ситуации обучающиеся должны исключительно по указаниям преподавателя с обязательным соблюдением мер личной безопасности.

4.3. При пожаре не теряться, не создавать панику, принять меры по ликвидации пожара, спасению обучающихся и имущества согласно планам эвакуации.

5. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПО ОКОНЧАНИИ ЗАНЯТИЙ

5.1. Приведите в порядок свое учебное и рабочее место. Уберите принадлежности и наглядные пособия в отведенные места их хранения.

5.2. Сообщите преподавателю о всех неисправностях и недостатках, обнаруженных во время занятий.

Инструкцию разработал
Ведущий специалист по ОТ и ПБ

М.Н. Зобенко

ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ

обучающихся с инструкцией по охране труда и пожарной безопасности
во время учебно-воспитательного процесса в учебном кабинете / профессиональной
лаборатории / учебной, учебно-производственной зоне «название»

Инструкцию изучил и обязуюсь выполнять:

№ п/п	Ф.И.О. обучающегося	Группа	Дата	Подпись
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
16.				
17.				
18.				
19.				
20.				
21.				
22.				
23.				
24.				
25.				

5. НОРМАТИВНО-ПРАВОВАЯ БАЗА

Нормативно-правовой основой разработки паспорта учебного кабинета / профессиональной лаборатории / учебной, учебно-производственной зоны является:

- Закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Министерства образования и науки России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- ФГОС СПО;
- Профессиональный стандарт «Официант, бармен»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Учебные планы ГБПОУ РК «РКИГ» по профессии 43.01.01 «Официант, бармен», специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство»;
- Санитарные правила СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";
- Санитарные правила и нормы СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- Локальные нормативные акты колледжа.

**6. ОПИСЬ ОБОРУДОВАНИЯ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ЗОНЫ
«ОФИЦИАНТ»**

	Название оборудования, инвентаря	Кол-во	Примечание
1	Винный шкаф	2	Специализированное
2	Станция официанта	1	Специализированное
3	Стойка администратора	1	Специализированное
4	Кассовая станция R-keeper	1	Специализированное
5	Тележка для фламбе	1	Специализированное
6	Часы	1	Специализированное
7	Стол	6	Специализированное
8	Стол	6	Специализированное
9	Горелка для карамелизации	6	Специализированное
10	Весы	6	Специализированное
11	Набор ножей	6	Специализированное
12	Набор досок разделочных	6	Специализированное
13	Доска для сыра	6	Специализированное
14	Поднос официанта	6	Специализированное
15	Поднос барный	6	Специализированное
16	Подставка для кулера	6	Специализированное
17	Корзина	6	Специализированное
18	Бокал д/бренди «Эталон»	24	Специализированное
19	Бокал для белого вина	24	Специализированное
20	Бокал для воды	24	Специализированное
21	Бокал для кофе По-ирландски (Irish)	24	Специализированное
22	Бокал для красного вина	24	Специализированное
23	Фужер флейта	24	Специализированное
24	Бокал кокт. рюмка маленькая	24	Специализированное
25	Бокал кокт. рюмка большая	24	Специализированное
26	Бокал Олд Фэшн	24	Специализированное
27	Бокал Олд Фэшн «Кончерто»	24	Специализированное
28	Бокал Олд Фэшн «Праймери»	24	Специализированное
29	Бокал Олд Фэшн «Пулсар»	24	Специализированное
30	Бокал Хайбол	24	Специализированное
31	Бокал Хайбол «Нью-Йорк»	24	Специализированное
32	Бокал Хайбол «Пикадилли»	24	Специализированное
33	Бокал Хайбол «Романтика»	24	Специализированное
34	Бокал Харикейн «Бистро»	24	Специализированное
35	Бокал для порто	24	Специализированное
36	Бокал для хереса	24	Специализированное
37	Фужер чаша	24	Специализированное
38	Дегустационный бокал	24	Специализированное
39	Бокал Маргарита	24	Специализированное
40	Чашка для пунша	24	Специализированное
41	Пус кафе	24	Специализированное
42	Снифтер	24	Специализированное
43	Ложка для чая	24	Специализированное

44	Ложка для латте	24	Специализированное
45	Сахарница фарфор	6	Специализированное
46	Пара для капучино (блюдец + кружка)	12	Специализированное
47	Пара для эспрессо (блюдец + кружка)	12	Специализированное
48	Соусник	6	Специализированное
49	Салфетница	6	Специализированное
50	Миска	6	Специализированное
51	Миска	6	Специализированное
52	Стол	6	Специализированное
53	Сервант официанта	6	Специализированное
54	Стул	24	Специализированное
55	Балон кремёр	6	Специализированное
56	Емкость для льда	6	Специализированное
57	Совок для льда	6	Специализированное
58	Нож сомелье	6	Специализированное
59	Нарзанник	6	Специализированное
60	Кулер для льда	6	Специализированное
61	Поднос официанта	6	Специализированное
62	Поднос	6	Специализированное
63	Пинцет	6	Специализированное
64	Скребок для уборки	6	Специализированное
65	Ваза под цветы	6	Специализированное
66	Ложка/Нож/Вилка для десертов	24	Специализированное
67	Ложка/Нож/Вилка закусочная	24	Специализированное
68	Ложка/Нож/Вилка столовая	24	Специализированное
69	Нож/Вилка рыбная	24	Специализированное
70	Нож для масла	24	Специализированное
71	Графин	24	Специализированное
72	Графин 1000мл	6	Специализированное
73	Кувшин 150мл	6	Специализированное
74	Кувшин 500мл	6	Специализированное
75	Кувшин 1000мл	6	Специализированное
76	Кувшин 250мл	6	Специализированное
77	Ложка для кофе	12	Специализированное
78	Сливочник	12	Специализированное
79	Минаж (соль/перец)	6	Специализированное
80	Молочник	12	Специализированное
81	Тарелка пирожковая	24	Специализированное
82	Тарелка закусочная	24	Специализированное
83	Тарелка мелкая столовая	24	Специализированное
84	Тарелка десертная	24	Специализированное
85	Тарелка глубокая	24	Специализированное
86	Пара бульонная	24	Специализированное
87	Баранчик с крышкой	12	Специализированное
88	Стеллаж	6	Специализированное
89	Мельница для перца/соли	6	Специализированное
90	Декантер	6	Специализированное

91	Супник	6	Специализированное
92	Чайник заварочный	6	Специализированное
93	Сковорода для фламбе	6	Специализированное
94	Ноутбук	1	Основное
95	Аудиосистема	1	Основное
96	Стол преподавателя	1	Основное
97	Стул преподавателя	1	Основное
98	Интерактивная панель с мобильной стойкой	1	Основное



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



УТВЕРЖДЕНО

Зам директора ГБПОУ РК «РКИГ»
по УПР

_____ Е.Ш. Булаш
Приказ № 162 от 28.08.2024г.

**ПЛАН РАБОТЫ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ЗОНЫ
«ОФИЦИАНТ»
на 2024-2025 учебный год**

Заведующая учебно-
производственной зоной
преподаватель высшей
категории
Николаенко Анжелика
Витальевна

Рассмотрено на заседании ЦМК «ОБ»
Протокол № 1 от 30.08.2024г.
Председатель ЦМК «Сервис»
_____ А.В. Николаенко

г. Симферополь

№ п/п	Мероприятия	Дата	Ответственный
I. Организационные мероприятия			
1.	Подготовить учебно-производственную зону «Официант» к началу учебного года	Август	Николаенко А.В.
2.	Продолжить работу по наполнению и оформлению учебно-производственную зону «Официант»	В течение года	Николаенко А.В.
3.	Составить план работы учебно-производственной зоны «Официант» на 2024-2025 учебный год	Сентябрь	Николаенко А.В.
4.	Переоформить паспорт учебно-производственной зоны «Официант»	Сентябрь	Николаенко А.В.
5.	Провести с обучающимся беседу о правилах поведения в учебно-производственной зоне «Официант», бережному отношению к оборудованию и мебели в учебно-производственную зону «Официант»	Сентябрь	Николаенко А.В.
6.	Организовать и контролировать ежедневные и генеральные уборки в учебно-производственной зоне «Официант»	В течение года	Николаенко А.В.
7.	Составить график проведения консультаций и дополнительных занятий по учебным дисциплинам, профессиональным модулям, междисциплинарным курсам	Сентябрь	Николаенко А.В.
8.	Систематически обновлять стенд «Готовимся к итоговой аттестации» материалами по тематическим, семестровым, итоговым аттестациям	В течение года	Николаенко А.В.
II. Профессионально-теоретическая подготовка			
9.	Обеспечить в учебно-производственной зоне «Официант» проведение групповых и индивидуальных консультаций	Согласно расписания	Николаенко А.В.
10.	Организовать в учебно-производственной зоне «Официант» дополнительные групповые занятия	В течение года	Николаенко А.В.
11.	Обеспечить обучающихся раздаточным материалом, учебными пособиями, бланками отчетов по выполнению практических занятий	В течение года	Николаенко А.В.
12.	Организовать в группах: а) написание рефератов б) создание презентаций в) проведение тематических аттестаций	В течение года	Николаенко А.В.
13.	Организовать выставку лучших рефератов, презентаций, практических работ	В течение года	Николаенко А.В.
14.	Продолжить работу над комплексно- методическим обеспечением дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей	В течение года	Николаенко А.В.
15.	Продолжить работу над пополнение базы видеороликов сопровождения учебных занятий	В течение года	Николаенко А.В.
16.	Оказывать помощь обучающимся в подготовке к участию в студенческих научно-практических	В течение года	Николаенко А.В.

№ пп	Мероприятия	Дата	Ответственный
	конференциях		
17.	С целью формирования устойчивых навыков, углубления знаний и расширения умений обучающихся использовать на занятиях информацию Интернет-ресурсов	В течение года	Николаенко А.В.
18.	Продолжить работу по внедрению и использованию инновационных технологий на занятиях	В течение года	Николаенко А.В.
19.	Продолжить работу над разработкой инструкционных карт и бланков отчетов для проведения практических занятий	В течение года	Николаенко А.В.
20.	Оказывать помощь обучающимся в подготовке и проведении: конкурсов, этапов чемпионатов, олимпиад	Согласно графика	Николаенко А.В.
21.	Оказывать помощь обучающимся в подготовке к участию в мероприятиях месячника специальных дисциплин	Февраль	Николаенко А.В.
22.	Продолжить работу по использованию на учебных занятиях интерактивных и инновационных педагогических технологий	В течение года	Николаенко А.В.
III. Воспитательная работа			
23.	Оказывать помощь обучающимся в подготовке и участии в классных часах	В течение года	Николаенко А.В.
24.	Принять участие в подготовке и проведении родительского собрания	Ноябрь	Николаенко А.В.
25.	Оказывать помощь обучающимся в принятии активного участия в профориентационных мероприятиях, проводимых колледжем	В течение года	Николаенко А.В.
IV. Формирование здорового образа жизни			
26.	Проводить просветительскую работу по пропаганде здорового образа жизни и экологической культуры	В течение года	Николаенко А.В.
27.	Провести беседы с целью формирования гигиенических навыков у обучающихся о: - мерах профилактики вирусных заболеваний - режиме питания - культуре питания - вреде курения, алкоголя и наркотиков - профилактике новой коронавирусной инфекции	В течение года	Николаенко А.В.
28.	Знакомство обучающихся с инструкциями «Охрана труда», «Пожарная безопасность», «Чрезвычайная ситуация»	Два раза в семестр	Николаенко А.В.
V. Повышение педагогического мастерства			
27.	Посещать уроки преподавателей и мастеров ПО с целью обмена опытом	В течение года	Николаенко А.В.
28.	Принимать участие в работе методического и педагогического совета	В течение года	Николаенко А.В.
29.	Изучать нормативно-правовую документацию по реализации школьного компонента по основным профессиональным образовательным программ	В течение года	Николаенко А.В.

№ пп	Мероприятия	Дата	Ответственный
	среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих и и специалистов среднего звена		
30.	Принимать участие в работе педагогических чтений, научно-практических и научно-теоретических конференций	В течение года	Николаенко А.В.
31.	Изучить самостоятельно дополнительную литературу по педагогике, психологии, методике профессионального образования	В течение года	Николаенко А.В.

Заведующая учебно-производственной зоной «Официант» А.В. Николаенко

Ведущий специалист по ОТ Е.А. Зобенко

Ведущий специалист ГО И.В. Тишин

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

№ п/п	Наименование документа	Кем составлен и отвержен, протокол и дата утверждения
1.	Программа профессионального модуля ПМ.01. «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 «Официант бармен»	Преподаватель Николаенко А.В. Председатель ЦМК «Сервис» Николаенко А.В. протокол №1 от 30.08.2024 г.
	Учебно-методический комплекс профессионального модуля ПМ.01. «Обслуживание потребителей организаций общественного питания», разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 «Официант бармен»	Преподаватель Николаенко А.В. Председатель ЦМК «Сервис» Николаенко А.В. протокол №1 от 30.08.2024 г.
	Программа профессионального модуля ПМ.02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 «Официант бармен»	Преподаватель Николаенко А.В. Председатель ЦМК «Сервис» Николаенко А.В. протокол №1 от 30.08.2024 г.
	Учебно-методический комплекс	Преподаватель Николаенко А.В.

<p>профессионального модуля ПМ.02. «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок», разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 «Официант бармен»</p>	<p>Председатель ЦМК «Сервис» Николаенко А.В. протокол №1 от 30.08.2024 г.</p>
<p>Программа профессионального модуля ПМ.02. «Предоставление услуг предприятия питания» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство»</p>	<p>Преподаватель Николаенко А.В. Председатель ЦМК «Сервис» Николаенко А.В. протокол №1 от 30.08.2024 г.</p>
<p>Учебно-методический комплекс профессионального модуля ПМ.02. «Предоставление услуг предприятия питания», разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство»</p>	<p>Преподаватель Николаенко А.В. Председатель ЦМК «Сервис» Николаенко А.В. протокол №1 от 30.08.2024 г.</p>
<p>Программа профессионального модуля ПМ.04. «Выполнение работ по профессии «Официант»» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство»</p>	<p>Преподаватель Николаенко А.В. Председатель ЦМК «Сервис» Николаенко А.В. протокол №1 от 30.08.2024 г.</p>
<p>Учебно-методический комплекс профессионального модуля ПМ.04. «Выполнение работ по профессии «Официант»» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство»</p>	<p>Преподаватель Николаенко А.В. Председатель ЦМК «Сервис» Николаенко А.В. протокол №1 от 30.08.2024 г.</p>
<p>Программа учебной дисциплины ОПЦ.04 «Организация обслуживания», разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское кондитерское дело»</p>	<p>Преподаватель Николаенко А.В. Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В. протокол №1 от 30.08.2024 г.</p>
<p>Учебно-методический комплекс учебной дисциплины ОПЦ.04 «Организация обслуживания», разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское кондитерское дело»</p>	<p>Преподаватель Николаенко А.В. Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В. протокол №1 от 30.08.2024 г.</p>

9. ПЕРЕЧЕНЬ МЕТОДИЧЕСКИХ РЕКОМЕНДАЦИЙ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ И САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

№ п/п	Наименование документа	Кем составлен и отвержен, протокол и дата утверждения
1.	Методические рекомендации по выполнению практических занятий по МДК 01.01 «Организация и технология обслуживания в общественном питании»	Преподаватель Николаенко А.В. Председатель ЦМК «Сервис» Николаенко А.В. протокол №1 от 30.08.2024 г.
	Методические рекомендации по выполнению практических занятий по МДК.02.01 «Организация и технология обслуживания в барах и буфетах»	Преподаватель Николаенко А.В. Председатель ЦМК «Сервис» Николаенко А.В. протокол №1 от 30.08.2024 г.
	Методические рекомендации по выполнению практических занятий по МДК 02.02 «Организация обслуживания на предприятии питания»	Преподаватель Николаенко А.В. Председатель ЦМК «Сервис» Николаенко А.В. протокол №1 от 30.08.2024 г.
	Методические рекомендации по выполнению практических занятий по МДК 04.01 «Выполнение работ по профессии «Официант»»	Преподаватель Николаенко А.В. Председатель ЦМК «Сервис» Николаенко А.В. протокол №1 от 30.08.2024 г.
	Методические рекомендации по выполнению практических занятий по ОПЦ 04«Организация обслуживания»	Преподаватель Николаенко А.В. Председатель ЦМК «ПКД» Горченева Е.В. протокол №1 от 30.08.2024 г.

10. ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№ п/п	Наименование документа	Кем составлен и отвержен, протокол и дата утверждения
1.	Экзаменационные билеты по МДК. 02.01. «Организация и технология обслуживания в барах, буфетах»	Преподаватель Николаенко А.В. Председатель ЦМК «Сервис» Николаенко А.В. протокол №1 от 30.08.2024 г.
2	Экзаменационные билеты по МДК. 02.01. «Предоставление услуг предприятий питания»	Преподаватель Николаенко А.В. Председатель ЦМК «Сервис» Николаенко А.В. протокол №1 от 30.08.2024 г.
	Экзаменационные билеты по МДК. 04.01. «Выполнение работ по профессии «Официант»»	Преподаватель Николаенко А.В. Председатель ЦМК «Сервис» Николаенко А.В. протокол №1 от 30.08.2024 г.

11. УЧЕБНАЯ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература

1. Авдулова, Т. П. Психология управления: учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. П. Авдулова. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 231 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-06138-3. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/473832>
2. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 390 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-04578-9. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/471510>
3. Гареев, Р.Р., Организация деятельности сотрудников службы питания: учебное пособие / Р.Р. Гареев. — Москва: КноРус, 2022. — 143 с. — ISBN 978-5-406-09538-6. —Текст: электронный // ЭБС Book.ru [сайт]. – URL:<https://book.ru/book/943186>
4. Горленко, О. А. Управление персоналом: учебник для среднего профессионального образования / О. А. Горленко, Д. В. Ерохин, Т. П. Можяева. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 249 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-9916-9457-5. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/452929>
5. Грозова, О. С. Делопроизводство: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. С. Грозова. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 126 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-08211-1. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/472842>
6. Еремеева, Н. Б. Контроль качества продукции и услуг общественного питания: учебное пособие для СПО / Н. Б. Еремеева. – Саратов: Профобразование, 2021. – 205 с. – ISBN 978-5-4488-1228-6. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/106828>
7. Жабина, С. Б. Маркетинг в организациях общественного питания: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Б. Жабина. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 264 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-05791-1. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/473339>
8. Захарова, Н. А. Услуги общественного питания, экскурсионное обслуживание и другие сопутствующие услуги в сфере туризма: учебное пособие для СПО / Н. А. Захарова. – Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. – 122 с. – ISBN 978-5-4488-0508-0, 978-5-4497-0400-9. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/93554>
9. Кустова, И. А. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания: учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. – Саратов: Профобразование, 2021. – 103 с. – ISBN 978-5-4488-1266-8. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/106832>
10. Кустова, И. А. Организация производства: учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. – Саратов: Профобразование, 2021. – 121 с. – ISBN 978-5-4488-1239-2. –

Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/106838>

11. Магомедов, А. М. Экономика организации: учебник для среднего профессионального образования / А. М. Магомедов. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 323 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-07155-9. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/473645>

12. Никифорова, Т. А. Введение в технологии производства продуктов питания: учебное пособие для СПО / Т. А. Никифорова, Е. В. Волошин. – Саратов: Профобразование, 2020. – 135 с. – ISBN 978-5-4488-0602-5. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/91856>

13. Организация производства. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Иванов [и др.]; под общей редакцией И. Н. Иванова. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 362 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-10590-2. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/471225>

14. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 203 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-14029-3. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/471424>

15. Прокопьева, Ю. В. Бухгалтерский учет и анализ : учебное пособие для СПО / Ю. В. Прокопьева. – Саратов: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. – 268 с. – ISBN 978-5-4488-0336-9, 978-5-4497-0404-7. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/90197>

16. Радченко, Л.А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. — Москва: КноРус, 2022. — 321 с. — ISBN 978-5-406-09674-1. —Текст: электронный // ЭБС Book.ru [сайт]. – URL:<https://book.ru/book/943632>

17. Рамендик, Д. М. Психология делового общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. М. Рамендик. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 207 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-06312-7. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/470462>

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

19. Технология продукции общественного питания. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 141 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-13210-6. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/475712>

20. Управление персоналом: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Литвинюк [и др.]; под редакцией А. А. Литвинюка. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 498 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-01594-2. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/469678>

21. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. – 2-е изд. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 695 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-11553-6. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/475758>

22. Чалдаева, Л. А. Экономика предприятия: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Л. А. Чалдаева. – 5-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 435 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-11534-5. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/476319>

23. Чиликина, И. А. Управление персоналом: учебное пособие для СПО / И. А. Чиликина. – 2-е изд. – Липецк, Саратов: Липецкий государственный технический университет, Профобразование, 2019. – 76 с. – ISBN 978-5-88247-939-7, 978-5-4488-0292-8. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/85992>

24. Шувалова, Н. Н. Основы делопроизводства: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Н. Шувалова, А. Ю. Иванова; под общей редакцией Н. Н. Шуваловой. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 428 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-11014-2. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/469548>

25. Экономика предприятия. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. П. Кирильчук [и др.]. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 517 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-10724-1. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/474585>

26. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник для СПО / Т. Р. Любецкая. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-8117-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171862> .

Дополнительные источники

1. Федеральный закон от 24 ноября 1996 г. N 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации»;

2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) «О защите прав потребителей»;

3. Распоряжение Правительства РФ от 20.09.2019 N 2129-р (ред. от 23.11.2020) «Об утверждении Стратегии развития туризма в Российской Федерации на период до 2035 года».

4. Иванилова, С. В. Экономика организации: учебное пособие для СПО / С. В. Иванилова. – 2-е изд. – Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. – 152 с. – ISBN 978-5-4486-0358-7, 978-5-4488-0204-1. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/77010>

12. СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ В УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ЗОНЕ

№ п/п	Средства обучения	Кол-во
	Интерактивная панель «Prestigio MultiBoard 65» с выходом в интернет	1
	Станция официанта	1
	Кассовая станция R-keeper	1
	Шкаф среднетемпературный винный	2
	Тележка передвижная сервировочная	1
	Столовое белье (чехлы для коктейльного стола, скатерти, салфетки, полотенце официанта, полотенце для полирования посуды)	
	Стол банкетный (прямоугольный, квадратный, круглый)	6

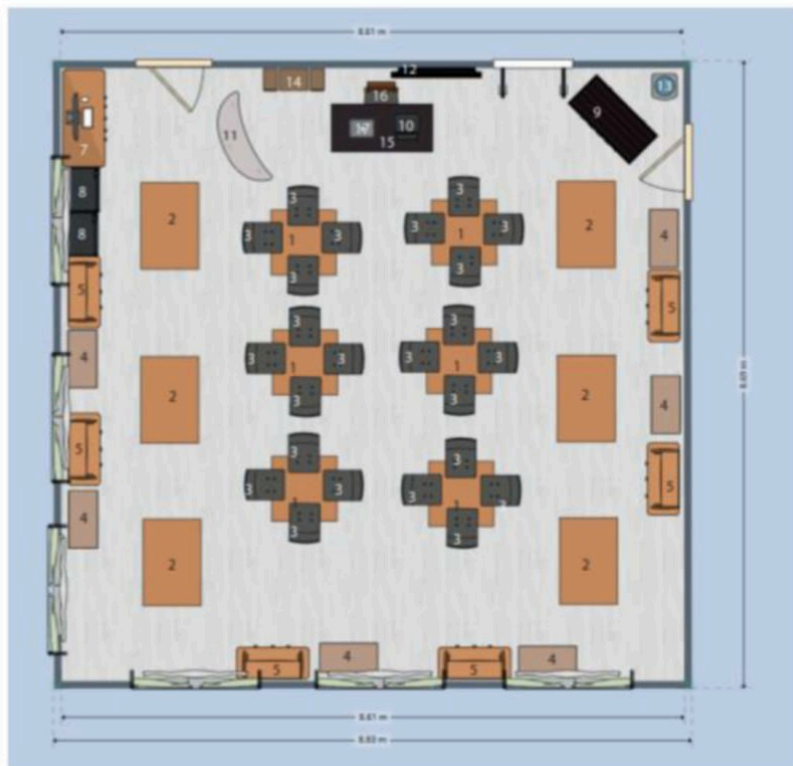
13. НАГЛЯДНЫЕ ПОСОБИЯ

1. Методические рекомендации по выполнению практических работ по учебным дисциплинам:
2. Каталоги информационных ресурсов:
3. Раздаточный материал по темам дисциплины / МДК:

14. ТАБЛИЦА ВНЕСЕНИЯ В ПАСПОРТ ИЗМЕНЕНИЙ

№ п/п	Содержание изменения	Примечание

15. ПЛАН ЗАСТРОЙКИ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ЗОНЫ «ОФИЦИАНТ»



- 1 - стол квадратный
- 2 - стол прямоугольный
- 3 - стул
- 4 - стеллаж
- 5 - сервант официанта
- 6 - станция официанта
- 7 - R-keeper
- 8 - шкаф винный
- 9 - стол-тележка для фламбирования
- 10 - МФУ
- 11 - стойка администратора
- 12 - интерактивная панель
- 13 - кулер
- 14 - аудиосистема
- 15 - стол офисный
- 16 - стул
- 17 - ноутбук



16. ФОТО ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

