



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 № 12
«БАРМЕН»**

Заведующий учебно-
производственной зоной
преподаватель высшей
категории
Мелешко Ирина Валериевна

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. Опись 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 – 12,

Корпус –1,

Этаж – 2.

Размеры помещения:

длина 12 м,

ширина –5 м,

высота –3 м,

площадь – 55 м²,

объем – 165 м³.

Освещение: естественное 5 окон размером 1,75x1,5 м. каждое.

Искусственное – 300Лк

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

Вентиляция – естественная.

Электрооборудование – заземлено, подведено напряжение 330В и 220В.

Мебель укомплектована в полном объеме, расставлена согласно учебной зоне.

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

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
«БАРМЕН»**

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 обучающимися 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 неотлагательные 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
«Бармен»**

	Название оборудования, инвентаря	Кол-во	Примечание
1	Барная стойка	6	Специализированное
2	Барный табурет	12	Специализированное
3	Стеллаж барный	6	Специализированное
4	Станция официанта	1	Специализированное
5	Стол круглый коктейльный	6	Специализированное
6	Стол двухсекционный, нержавеющей, для кофемашины	1	Специализированное
7	Моечная ванна	1	Специализированное
8	Холодильный шкаф-витрина	6	Специализированное
9	Посудомоечная машина	1	Специализированное
10	Ледогенератор	1	Специализированное
11	Кофемашина	1	Специализированное
12	Слайсер	1	Специализированное
13	Блендер	6	Специализированное
14	Соковыжималка	6	Специализированное
15	Термопот	6	Специализированное
16	Весы электронные	6	Специализированное
17	Мельница для льда	6	Специализированное
18	Гейзерные насадки	48	Специализированное
19	Щипцы для льда	6	Специализированное
20	Барные щипцы	6	Специализированное
21	Контейнер	6	Специализированное
22	Диспенсер для напитков	18	Специализированное
23	Совок для льда	6	Специализированное
24	Бокал для кофе (Irish)	18	Специализированное
25	Бокал Олд Фэшн	18	Специализированное
26	Бокал Хайбол	12	Специализированное
27	Бокал Харикейн «Бистро»	18	Специализированное
28	Набор для пунша	6	Специализированное
29	Бокал для воды	18	Специализированное
30	Бокал для красного вина	12	Специализированное
31	Бокал для белого вина	12	Специализированное
32	Бокал коктейльный	18	Специализированное
33	Коктейльная рюмка	18	Специализированное
34	Бокал Маргарита	12	Специализированное
35	Снифтер	12	Специализированное
36	Фужер флейта	12	Специализированное
37	Графин стеклянный 500мл	6	Специализированное
38	Графин стеклянный 250мл	6	Специализированное
39	Кувшин 150 мл; 500мл; 1000мл	По 6 (18)	Специализированное
40	Стакан для смешивания	6	Специализированное
41	Нож	6	Специализированное
42	Нож сомелье	6	Специализированное

43	Стоппер-пробка	2	Специализированное
44	Даблстрейнер	6	Специализированное
45	Стрейнер	6	Специализированное
46	Джигер 15/30; 20/40; 30/60	По 6 (18)	Специализированное
47	Сквизер	6	Специализированное
48	Шейкер бостон	6	Специализированное
49	Барный коврик	6	Специализированное
50	Айсбакет	6	Специализированное
51	Кулер для льда	6	Специализированное
52	Ложка, вилка, нож столовые	12	Специализированное
53	Вилка, нож закусочные	12	Специализированное
54	Ложка чайная	12	Специализированное
55	Ложка кофейная	12	Специализированное
56	Ложка, вилка, нож десертные	12	Специализированное
57	Молочник фарфор	6	Специализированное
58	Сахарница фарфор	6	Специализированное
59	Минаж (соль/перец)	6	Специализированное
60	Салфетница	6	Специализированное
61	Ваза под цветы	6	Специализированное
62	Блюдо для закусок	12	Специализированное
63	Нок бокс	6	Специализированное
64	Френч пресс	6	Специализированное
65	Питчер 300мл; 500мл	По 6 (12)	Специализированное
66	Темпер	6	Специализированное
67	Доска разделочная 40x50; 30x40; 250x150	По 6 (18)	Специализированное
68	Доска сырная	6	Специализированное
69	Поднос 35/45см	6	Специализированное
70	Поднос 356/25мм	6	Специализированное
71	Поднос круглый 275/25	6	Специализированное
72	Кассовая станция R-keeper	1	Специализированное
73	Фильтр	1	Основное
74	Часы	1	Основное
75	Ноутбук	1	Основное
76	Проектор	1	Основное
77	Стол преподавателя	1	Основное
78	Стул преподавателя	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
«БАРМЕН»
на 2024-2025 учебный год**

Заведующая учебно-
производственной зоной
преподаватель высшей
категории
Мелешко Ирина Валериевна

Рассмотрено на заседании ЦМК «ОБ»
Протокол № 1 от 28.08.2024г.
Председатель ЦМК «ОБ»
_____ А.В. Николаенко

г. Симферополь

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

№ пп	Мероприятия	Дата	Ответственный
16.	Оказывать помощь обучающимся в подготовке к участию в студенческих научно-практических конференциях	В течение года	Мелешко И.В.
17.	С целью формирования устойчивых навыков, углубления знаний и расширения умений обучающихся использовать на занятиях информацию Интернет-ресурсов	В течение года	Мелешко И.В.
18.	Продолжить работу по внедрению и использованию инновационных технологий на занятиях	В течение года	Мелешко И.В.
19.	Продолжить работу над разработкой инструкционных карт и бланков отчетов для проведения практических занятий	В течение года	Мелешко И.В.
20.	Оказывать помощь обучающимся в подготовке и проведении: конкурсов, этапов чемпионатов, олимпиад	Согласно графика	Мелешко И.В.
21.	Оказывать помощь обучающимся в подготовке к участию в мероприятиях месячника специальных дисциплин	Февраль	Мелешко И.В.
22.	Продолжить работу по использованию на учебных занятиях интерактивных и инновационных педагогических технологий	В течение года	Мелешко И.В.
III. Воспитательная работа			
23.	Оказывать помощь обучающимся в подготовке и участии в классных часах	В течение года	Мелешко И.В.
24.	Принять участие в подготовке и проведении родительского собрания	Ноябрь	Мелешко И.В.
25.	Оказывать помощь обучающимся в принятии активного участия в профориентационных мероприятиях, проводимых колледжем	В течение года	Мелешко И.В.
IV. Формирование здорового образа жизни			
26.	Проводить просветительскую работу по пропаганде здорового образа жизни и экологической культуры	В течение года	Мелешко И.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	Мелешко И.В.
28.	Знакомство обучающихся с инструкциями «Охрана труда», «Пожарная безопасность», «Чрезвычайная ситуация»	Два раза в семестр	Мелешко И.В.
V. Повышение педагогического мастерства			
27.	Посещать уроки преподавателей и мастеров ПО с целью обмена опытом	В течение года	Мелешко И.В.
28.	Принимать участие в работе методического и педагогического совета	В течение года	Мелешко И.В.

№ пп	Мероприятия	Дата	Ответственный
29.	Изучать нормативно-правовую документацию по реализации школьного компонента по основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих и и специалистов среднего звена	В течение года	Мелешко И.В.
30.	Принимать участие в работе педагогических чтений, научно-практических и научно-теоретических конференций	В течение года	Мелешко И.В.
31.	Изучить самостоятельно дополнительную литературу по педагогике, психологии, методике профессионального образования	В течение года	Мелешко И.В.

Заведующая учебно-производственной зоной «Официант» И.В. Мелешко

Ведущий специалист по ОТ Е.А. Зобенко

Ведущий специалист ГО И.В. Тишин

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

№ п/п	Наименование документа	Кем составлен и отвержден, 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 Мелешко И.В.. Председатель ЦМК «ОБ» 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 Мелешко И.В.. Председатель ЦМК «ОБ» 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 Мелешко И.В.. Преподаватель Николаенко А.В. Председатель ЦМК «ОБ» Николаенко А.В. протокол №1 от 30.08.2024 г.

<p>Учебно-методический комплекс 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>Преподаватель Мелешко И.В.. Преподаватель Николаенко А.В. Председатель ЦМК «ОБ» 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 «ОБ» 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 «ОБ» 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 Мелешко И.В.. Преподаватель Николаенко А.В. Председатель ЦМК «ОБ» 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 Мелешко И.В.. Преподаватель Николаенко А.В. Председатель ЦМК «ОБ» Николаенко А.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 Мелешко И.В.. Преподаватель Николаенко А.В. Председатель ЦМК «ОБ» 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 Мелешко И.В.. Преподаватель Николаенко А.В. Председатель ЦМК «ОБ» 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 Мелешко И.В.. Преподаватель Николаенко А.В. Председатель ЦМК «ОБ» 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 Мелешко И.В.. Преподаватель Николаенко А.В. Председатель ЦМК «ОБ» Николаенко А.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 Мелешко И.В.. Преподаватель Николаенко А.В. Председатель ЦМК «ОБ» Николаенко А.В. протокол №1 от 30.08.2024 г.
2	Экзаменационные билеты по МДК. 02.01. «Предоставление услуг предприятий питания»	Преподаватель Мелешко И.В.. Преподаватель Николаенко А.В. Председатель ЦМК «ОБ» Николаенко А.В. протокол №1 от 30.08.2024 г.
	Экзаменационные билеты по МДК. 04.01. «Выполнение работ по профессии «Официант»»	Преподаватель Мелешко И.В.. Преподаватель Николаенко А.В. Председатель ЦМК «ОБ» 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
	Станция официанта	1
	Кассовая станция R-keeper	1
	Барная стойка	6
	Барный табурет	12
	Стеллаж барный	6
	Стол круглый коктейльный	6
	Столовое белье (чехлы для коктейльного стола, салфетки, полотенце официанта, полотенце для полирования посуды)	
	Проектор	1
	Ноутбук	1

13. НАГЛЯДНЫЕ ПОСОБИЯ

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

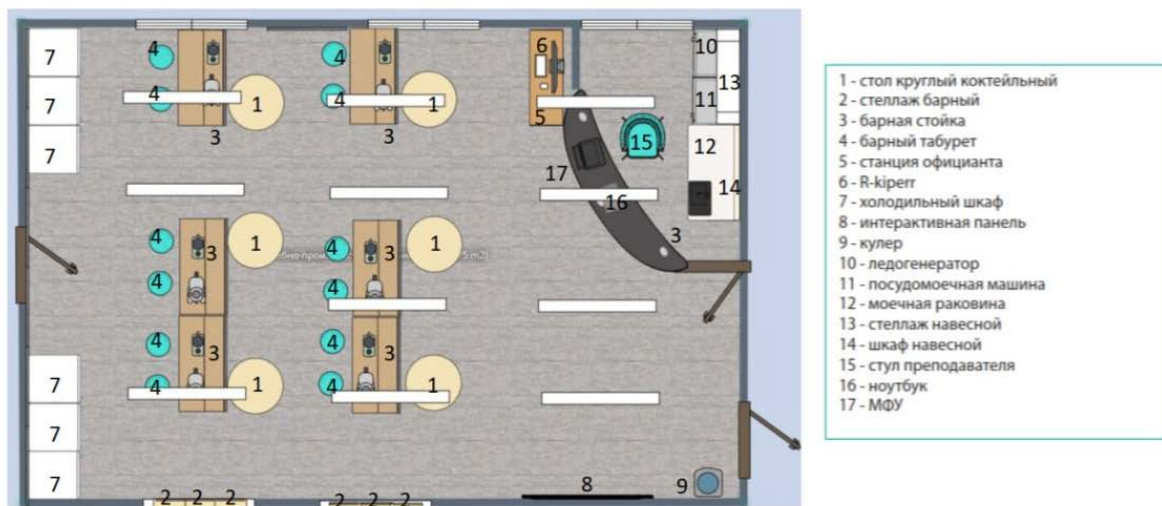
14. ТАБЛИЦА ВНЕСЕНИЯ В ПАСПОРТ ИЗМЕНЕНИЙ

№ п/п	Содержание изменения	Примечание

15. ПЛАН ЗАСТРОЙКИ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ЗОНЫ

«ОФИЦИАНТ»

Схема зоны под вид работ «Бармен»



Визуализация зоны под вид работ «Бармен»



16. ФОТО ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

