

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»  
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

СОГЛАСОВАНО

Президент Некоммерческого партнерства  
«Ассоциация гостеприимства  
Тюменской области»

О.Ю. Михайлова

подпись, печать

« 30 » 20 21 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор  
Государственного автономного  
профессионального  
образовательного учреждения  
Тюменской области «Тюменский  
колледж производственных и  
социальных технологий»

Шпак Т.Е.

подпись, печать

« 30 » 20 21 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
(ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ)**

по профессии среднего профессионального образования

**43.01.01 ОФИЦИАНТ, БАРМЕН**

Квалификация: Официант, бармен, буфетчик

Нормативный срок обучения: на базе среднего общего образования – 10 месяцев

Форма обучения: очная

2021 г.

Основная профессиональная образовательная программа (программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих) составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.01 (100114.01) Официант, бармен, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013г. № 731 (зарегистрирован в Минюст России от 20 августа 2013г. № 29595)

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Тюменский колледж производственных и социальных технологий»

Рассмотрено на заседании педагогического совета ГАПОУ ТО «ТКПСТ»  
Протокол № 12 от «30» июня 2021г.

### **Авторы-разработчики**

1. Быков А.М., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
2. Воронова Л.Л., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
3. Денисова О.В., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
4. Зеленская С.В., руководитель учебно-методического отдела ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
5. Иванова К.С., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
6. Ковкова О.А., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
7. Лаптева Т.В., заведующий отделением ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
8. Максимова Л.Н., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
9. Микушина О.А., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
10. Мухутдинова С.С., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
11. Нестерова В.А., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
12. Осташева О.И., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
13. Тюленева О.А., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
14. Хазов Д.И., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»
15. Зыкова И.А., старший методист ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. Общие положения .....</b>	<b>6</b>
1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.....	6
1.2. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования .....	7
<b>2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих .....</b>	<b>8</b>
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности.....	8
2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции.....	8
2.3. Профессии рабочих, осваиваемые в рамках ППКРС по профессии 43.01.01 Официант, бармен.....	10
<b>3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.....</b>	<b>12</b>
3.1. Учебный план.....	12
3.2. Рабочие программы.....	17
<b>4. Материально-техническое обеспечение реализации профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.....</b>	<b>18</b>
4.1. Общие требования к организации образовательного процесса.....	18
4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.....	19
4.3. Информационное обеспечение обучения.....	20
4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.....	20
4.5. Организация практики.....	21
<b>5. Оценка результатов освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.....</b>	<b>22</b>
5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся.....	22
5.2. Организация итоговой государственной аттестации выпускников.....	22
5.3. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы .....	23
<b>6. Приложения.....</b>	<b>25</b>
Приложение 1. Учебный план	
Приложение 2. Рабочая программа ОП.01 Основы культуры профессионального общения	
Приложение 3. Рабочая программа ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	
Приложение 4. Рабочая программа ОП.03 Товароведение пищевых продуктов	
Приложение 5. Рабочая программа ОП.04 Правовые основы профессиональной деятельности	
Приложение 6. Рабочая программа ОП.05 Безопасность жизнедеятельности	
Приложение 7. Рабочая программа <i>ОП.06 Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. ProfilUM)</i>	
Приложение 8. Рабочая программа <i>ОП.07 Цифровая экономика</i>	
Приложение 9. Рабочая программа <i>ОП.08 Практикум по компетенции «Ресторанный сервис»</i>	
Приложение 10. Рабочая программа <i>ОП.09 Основы финансовой грамотности</i>	
Приложение 11.1 Рабочая программа ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания	
Приложение 11.2 Рабочая программа УП 01.01 Учебная практика	
Приложение 11.3 Рабочая программа ПП 01.01 Производственная практика	
Приложение 12.1 Рабочая программа ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	

- Приложение 12.2 Рабочая программа УП 02.01 Учебная практика
- Приложение 12.3 Рабочая программа ПП 02.01 Производственная практика
- Приложение 13. Рабочая программа ФК.00 Физическая культура
- Приложение 14. Рабочая программа воспитания
- Приложение 15. Календарный план воспитательной работы
- Приложение 16. Программа государственной итоговой аттестации
- Приложение 17. Фонды оценочных средств

## **1. Общие положения**

Основная профессиональная образовательная программа (программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих) Государственного автономного профессионального образовательного учреждения среднего профессионального образования Тюменской области «Тюменский колледж производственных и социальных технологий» (далее ОПОП СПО) – комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

ОПОП СПО составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 (100114.01) Официант, бармен, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013г. № 731 (зарегистрирован в Минюст России от 20 августа 2013г. № 29595)

ОПОП СПО определяет объем и содержание СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен, результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности. ОПОП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования.

### **1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

Нормативную правовую основу разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - программа) составляют:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Федеральный закон от 21 июля 2007г. № 194-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с установлением обязательности общего образования»;

– Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) профессии 43.01.01 (100114.01) Официант, бармен, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013г. № 731, зарегистрирован в Минюст России от 20 августа 2013г. № 29595;

нормативно-методические документы Министерства образования и науки Российской Федерации:

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013г. № 1199 «Об утверждении Перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 26 декабря 2013 г., регистрационный № 30861);

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте РФ 30 июля 2013 г., № 29200);

– Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 11 сентября 2020 г., № 59778);

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 января 2014г. №74 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968»;

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 23 августа 2017г. № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;

– Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования / среднего профессионального образования (Письмо Министерства образования и науки РФ от 20 октября 2010г. №12-696);

– Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утв. Министерства образования и науки РФ от 22 января 2015г. № ДЛ-1/05вн);

– Письмо Минпросвещения России от 08.04.2021 № 05-369 «Рекомендации, содержащие общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки»;

иные нормативно-правовые акты:

– Устав ГАПОУ ТО «ТКПСТ»;

– Локальные акты образовательного учреждения.

При разработке основной профессиональной образовательной программы использованы:

1. Единый тарифно-квалификационный справочник (ЕТКС);

2. Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР, ОК 016 – 94);

3. Общероссийский классификатор видов экономической деятельности (ОКВЭД, ОК 029-2001);

4. Общероссийский классификатор занятий (ОКЗ, ОК 010-2014 (МСКЗ-08);

5. Распоряжение Правительства РФ от 29.01.2019г. № 98-р «Об утверждении Программы по антикоррупционному просвещению обучающихся на 2019 год»;

6. Распоряжение Правительства РФ от 25 сентября 2017г. № 2039-р «Об утверждении Стратегии повышения финансовой грамотности в РФ 2017-2023 гг.»;

7. Национальная программа «Цифровая экономика Российской Федерации», утвержденной Протоколом заседания президиума Совета при Президенте Российской Федерации по стратегическому развитию и национальным проектам от 04 июня 2019 г. № 7;

8. Распоряжение Правительства РФ от 28 июля 2017 г. № 1632-р «Об утверждении Программы «Цифровая экономика Российской Федерации»;

9. Примерная программа по учебной дисциплине «Основы предпринимательской деятельности» («Расширяем горизонты. ProfilUM»), разработана на основании решения Совета директоров ПОО Тюменской области от 22.12.2017г. и по рекомендации Департамента образования и науки Тюменской области о включении в образовательные программы регионального инвариативного курса «Основы предпринимательской деятельности» («Расширяем горизонты. ProfilUM»);

10. Спецификация стандарта WORLDSKILLS (WSSS) по компетенции «Ресторанный сервис».

## **1.2. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования**

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы – официант, бармен, буфетчик.

Формы получения образования: допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Форма обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой:

– на базе среднего общего образования – 1080 часов.

Нормативный срок освоения программы базовой подготовки по профессии 43.01.01 Официант, бармен при очной форме получения образования:

– на базе среднего общего образования – 10 месяцев.

–

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

### **2.1. Область и объекты профессиональной деятельности**

**Область профессиональной деятельности выпускника:**

– реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания.

**Объекты профессиональной деятельности выпускника:**

– потребности потребителей организаций общественного питания в процессе обслуживания;

– технологический процесс обслуживания в залах организаций общественного питания, за барной стойкой, буфетом;

– технологический процесс обслуживания массовых банкетных мероприятий;

– технологический процесс обслуживания специальных форм организации питания;

– торгово-технологическое и холодильное оборудование, посуда, приборы, инвентарь и другие предметы материально-технического оснащения организаций общественного питания;

– нормативная учётно-отчётная документация;

– кулинарная и кондитерская продукция, покупные товары и винно-водочные изделия;

– технологии приготовления смешанных напитков, в том числе коктейлей, горячих напитков.

### **2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции**

**Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника**

Официант, бармен должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

**ВД 1 Обслуживание потребителей организаций общественного питания**

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

**ВД 2 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок**

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 учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями
- ПК 2.5 Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции
- ПК 2.6 Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта
- ПК 2.7 Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки

### **Общие компетенции выпускника**

Официант, бармен должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### **Региональные компетенции выпускника:**

*РК 1. Развить способность к обеспечению собственной занятости путем разработки и реализации предпринимательских бизнес – идей.*

*СК 1. Качественно анализировать собранную информацию и выделять все факторы, влияющие на проблему.*

*СК 2. Стремиться к минимизации тайм-киллеров в своем графике.*

*СК 3. Структурировать предоставляемую информацию от общего к частному, от проблемы к решению.*

*СК 4. Определять, какой информации не хватает для четкого понимания ситуации.*

*СК 5. Достигать своих целей, принимая во внимание цели оппонентов*

*СК 6. Оцениваете возможные риски и последствия выбранных решений*

*СК 7. Определяет целевую аудиторию в соответствии с потребностями клиентов.*

*СК 8. Формирует ценовую политику в соответствии с особенностями производства, прямыми и косвенными затратами, рентабельности системой налогообложения, ценовой политикой конкурентов.*

*СК 9. Владеет коммуникативными навыками работы с различными категориями клиентов (деловое общение).*

*СК 10. Владеет техниками активных продаж.*

*СК 11. Умеет определять степень результативности продаж.*

*СК 12. Умеет определять отраслевую специфику потенциальных участников рынка.*

*СК 13. Оценивает финансовые возможности предприятия.*

*СК 14. Устанавливает взаимодействие (поиск посредников) и хозяйственные связи между странами.*

**Цифровые компетенции:***ЦК 01 Командная работа**ЦК 02 Самоорганизация при решении задач**ЦК 03 Следование принципам безопасности, ответственности и этики**ЦК 04 Поиск, обработка и обмен информацией**ЦК 05 Решение комплексных задач и принятие решений***Ключевые компетенции цифровой экономики:***ККЦЭ 1. Коммуникация и кооперация в цифровой мультикультурной среде**ККЦЭ 2. Саморазвитие в условиях неопределенности**ККЦЭ 3. Креативное мышление**ККЦЭ 4. Управление информацией и данными.***2.3. Профессии рабочих, осваиваемые в рамках ППКРС по профессии****43.01.01 Официант, бармен**

Обучающиеся, получающие среднее профессиональное образование, осваивают профессию рабочего в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках ОПОП ППКРС в соответствии с ФГОС по профессии.

**Квалификационные характеристики по рабочей профессии****Официант:****3-й разряд**

Характеристика работ. Обслуживание посетителей в организациях питания с простой и средней сложности сервировкой столов и несложным ассортиментом блюд по предварительно оплаченным путевкам, чекам, талонам и за наличные деньги без оформления и предъявления посетителям счетов или без оформления оплаты на контрольно-кассовом аппарате: диетических столовых при санаториях, пансионатах, профилакториях, турбазах и домах отдыха, ресторанах на экскурсионных судах, вагонах-ресторанах и туристско-экскурсионных поездах, ресторанах, реализующих скомплектованные рационы питания, и др. Прием предварительных заказов на горячие блюда и обслуживание пассажиров непосредственно в вагонах. Разносная торговля в залах ресторанов, кафе, баров кондитерскими изделиями, сувенирами, цветами и другими товарами; в пассажирских вагонах - горячими первыми и вторыми блюдами, молочнокислой продукцией, кулинарными и кондитерскими изделиями, сувенирами, дорожными наборами, безалкогольными напитками, хлебобулочными изделиями. Накрытие и предварительная сервировка столов. Замена скатертей и салфеток по мере их загрязнения. Уборка столов. Сдача использованной посуды, приборов, столового белья, наличных денег, чеков, талонов, нереализованной продукции и товаров.

Должен знать: правила сервировки столов и обслуживания посетителей при реализации по предварительно оплаченным путевкам, чекам, талонам; краткую кулинарную характеристику, очередность и температуру подачи блюд; цены на реализуемую кулинарную продукцию, кондитерские изделия и продаваемые товары; виды, назначение и требования, предъявляемые к используемой столовой посуде, приборам, белью, порядок их получения и сдачи; правила эксплуатации применяемого оборудования и инвентаря; порядок расчета с посетителями, сдачи наличных денег, чеков, талонов.

**4-й разряд**

Характеристика работ. Обслуживание посетителей в организациях питания со сложной сервировкой столов: ресторанах, кафе, барах второй и первой категорий с приемом заказов от посетителей, оформлением и предъявлением им счетов. Обслуживание торжеств: свадеб, юбилейных дат, товарищеских встреч, семейных обедов, вечеров отдыха, тематических вечеров, балов, дегустаций блюд национальных кухонь и др. Оказание посетителям помощи в выборе блюд и напитков и подача их на столы или в номер. Расчет с посетителями согласно счету.

Должен знать: виды обслуживания посетителей и сервировок столов в ресторанах, кафе и барах второй и первой категорий с включением в меню заказных и фирменных блюд, напитков и кондитерских изделий; виды и правила сервировки столов и обслуживания торжеств, мероприятий по заказам организаций, отдельных лиц или групп; ассортимент, нормы выхода, подробную кулинарную характеристику, правила подачи и цены на реализуемые блюда, изделия и напитки; порядок оформления счетов и расчета по ним посетителей; правила эксплуатации контрольно-кассовых аппаратов.

#### **5-й разряд**

Характеристика работ. Обслуживание посетителей в организациях питания с особо сложной сервировкой столов, отражающей национальные особенности и их тематическую направленность: загородных, национальных и тематических ресторанов, кафе, баров высшей категории и категории люкс. Обслуживание торжественных и официальных приемов, совещаний, конференций, переговоров, съездов. Обслуживание иностранных туристов. Подача фирменных блюд и напитков по желанию клиента, заказавшего эти блюда. Подача влажных горячих салфеток.

Должен знать: виды и правила сервировки столов, отражающие национальные особенности и тематическую направленность организаций питания; формы и правила обслуживания иностранных туристов на торжественных и официальных приемах, совещаниях, конференциях, переговорах, съездах; соответствие ассортимента вин и вино-водочных изделий характеру и очередности подаваемых блюд; особенности питания иностранных туристов; формы организации труда официантов (индивидуальная, бригадно-звеньевая, бригадная); иностранный язык в объеме, необходимом для общения с посетителями.

#### **Бармен**

#### **4-й разряд**

Характеристика работ. Обслуживание посетителей за барной стойкой готовыми к потреблению безалкогольными и слабоалкогольными напитками (пиво, фруктовые и минеральные воды), кондитерскими изделиями с приготовлением ограниченного ассортимента алкогольных и безалкогольных напитков, холодных и горячих блюд и закусок и соблюдением правил подачи. Получение напитков, продуктов и продукции и хранение их с учетом требуемого режима и правил. Оформление витрины и барной стойки, содержание их в образцовом состоянии. Эксплуатация и обслуживание музыкальной аппаратуры (проигрывателей, моно- и стереомагнитофонов или музыкальных автоматов). Контроль соблюдения посетителями культуры поведения. Ведение необходимого учета, составление и сдача товарного отчета. Сдача наличных денег, чеков.

Должен знать: ассортимент, рецептуры, сущность технологии приготовления ограниченного ассортимента алкогольных и безалкогольных напитков, холодных и горячих блюд и закусок; ассортимент реализуемых в барах готовых к потреблению напитков, кондитерских изделий, их товароведные характеристики, правила отпуска и способы выкладки на барной стойке и витрине; правила ценообразования на напитки, холодные и горячие блюда и закуски; правила этикета и обслуживания посетителей в барах второй и первой категории; правила расчета с потребителями; принцип работы и правила эксплуатации применяемого в барах оборудования и музыкальной аппаратуры; правила ведения учета и составления товарного отчета, сдачи денег и чеков.

#### **5-й разряд**

Характеристика работ. Обслуживание посетителей за барной стойкой готовыми к потреблению алкогольными напитками (вина, коньяки, ликеры), кондитерскими и другими изделиями с приготовлением широкого ассортимента алкогольных и слабоалкогольных напитков: крепких, десертных, игристых, с фруктами, яйцом, слоистых коктейлей, круассонов, пуншей, грогов, глинтвейнов, дейзов и других напитков. Смешивание компонентов напитков в шейкерах, крушонницах, взбивание их с помощью инструментов и механизмов. Приготовление разнообразных холодных и горячих закусок: из грибов, сэндвичей, канапе,

долек сосисок, колбасы, ветчины в тесте, фаршированных яиц, салатов из фруктов и ягод, соленого миндаля, сливок, маслин, печенья с сыром и других закусок. Встреча посетителей, ознакомление их с ассортиментом и рецептурой реализуемых напитков.

Должен знать: виды, ассортимент, рецептуру, основы технологии приготовления, порядок оформления и отпуска алкогольных, слабоалкогольных коктейлей и напитков, холодных и горячих закусок, покупных товаров, реализуемых в винных, коктейль-барах, коктейль-холлах и других барах; требования, предъявляемые к используемым в барах инвентарю, столовой посуде, приборам, оборудованию (льдогенераторы и др.); правила этикета и технику обслуживания в барах высшей категории и категории люкс.

### 3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

В соответствии со Статьей 2 Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППКРС регламентируется учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей, программами учебных и производственных практик, иными материалами, а также оценочными и методическими материалами.

#### 3.1. Учебный план

В учебном плане указываются элементы учебного процесса, время в неделях, максимальная и обязательная учебная нагрузка, рекомендуемый курс обучения, распределение часов по дисциплинам, профессиональным модулям (Приложение 1).

Учебный план разработан на основе ФГОС СПО по профессии с учетом распределения часов вариативной части циклов ППКРС.

Вариативная часть ОПОП составляет 144/216 часов обязательной аудиторной /максимальной нагрузки и распределена следующим образом:

Дисциплина, МДК	Обоснование	Объем часов вариативной части		
		Максимальной учебной нагрузки	Обязательной аудиторной нагрузки	
			ТЗ	ПЗ
<i>ОП.06 Основы предпринимательской деятельности («Расширяем горизонты. ProfilUM»)</i>	<p>Учебная дисциплина включена в учебный план в соответствии с решением Совета директоров ПОО Тюменской области от 22.12.2017г. и по рекомендации Департамента образования и науки Тюменской области о включении в образовательные программы регионального инвариативного курса «Основы предпринимательской деятельности» («Расширяем горизонты. ProfilUM»).</p> <p>В процессе изучения учебной дисциплины у обучающегося формируется региональная компетенция:</p> <p>РК1. Развить способность к обеспечению собственной занятости путём разработки и реализации предпринимательских бизнес – идей.</p> <p>СК 1. Качественно анализировать собранную информацию и выделять все факторы, влияющие на проблему.</p> <p>СК 2. Стремиться к минимизации тайм-киллеров в своем графике.</p> <p>СК 3. Структурировать предоставляемую информацию от общего к частному, от проблемы к решению.</p> <p>СК 4. Определять, какой информации не хватает для четкого понимания ситуации.</p> <p>СК 5. Достигать своих целей, принимая во внимание цели оппонентов</p> <p>СК 6. Оцениваете возможные риски и последствия выбранных решений</p> <p>СК 7. Определяет целевую аудиторию в соответствии с потребностями клиентов.</p> <p>СК 8. Формирует ценовую политику в соответствии с особенностями производства, прямыми и косвенными затратами, рентабельности системой налогообложения, ценовой политикой конкурентов.</p> <p>СК 9. Владеет коммуникативными навыками работы с различными категориями клиентов (деловое общение).</p>	52	14	30

	<p>SK 10. Владеет техниками активных продаж.  SK 11. Умеет определять степень результативности продаж.  SK 12. Умеет определять отраслевую специфику потенциальных участников рынка.  SK 13. Оценивает финансовые возможности предприятия.  SK 14. Устанавливает взаимодействие (поиск посредников) и хозяйственные связи между странами.  ЦК 01 Командная работа  ЦК 02 Самоорганизация при решении задач  ЦК 03 Следование принципам безопасности, ответственности и этики  ЦК 04 Поиск, обработка и обмен информацией  ЦК 05 Решение комплексных задач и принятие решений</p>			
<i>ОП.07 Цифровая экономика</i>	<p>Учебная дисциплина включена в учебный план с целью реализации Национальной программы «Цифровая экономика Российской Федерации», утвержденной протоколом заседания президиума Совета при Президенте Российской Федерации по стратегическому развитию и национальным проектам от 04.06.2019 г. №7.</p> <p>В процессе изучения учебной дисциплины у обучающегося формируются компетенции:</p> <p>РК1. Развить способность к обеспечению собственной занятости путём разработки и реализации предпринимательских бизнес – идей.</p> <p>ККЦЭ 1. Коммуникация и кооперация в цифровой мультикультурной среде  ККЦЭ 2. Саморазвитие в условиях неопределенности  ККЦЭ 3. Креативное мышление  ККЦЭ 4. Управление информацией и данными</p> <p>Обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основные понятия цифровой экономики;</li> <li>– базовые понятия ключевых цифровых технологий;</li> <li>– основы правового регулирования вопросов использования и внедрения цифровых технологий;</li> <li>– государственную политику, направленной на цифровизацию экономики, роли региональных органов власти и органов местного самоуправления в развитии цифровой экономики;</li> <li>– виды и структуру бизнес-планов;</li> <li>– этапы составления бизнес-план.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильно моделировать ситуацию с учетом особенностей цифровой экономики, выделять и соотносить негативные и позитивные факторы цифровой трансформации, определять степень их воздействия на макро- и микроэкономические показатели, на возможности ведения бизнеса;</li> <li>– применять современные экономико-математические методы;</li> <li>– составлять бизнес-план.</li> </ul>	50	14	18
<i>ОП.08 Практикум по компетенции «Ресторанный сервис»</i>	<p>Учебная дисциплина включена в учебный план в соответствии с комплект оценочной документации для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции № 35 «Ресторанный сервис» (2020 гг.)</p> <p>Раздел Спецификации стандарта компетенции:  1. Организация и управление работой».</p>	60	2	30

	<p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- представиться гостям в профессиональной манере;</li> <li>- демонстрировать личные качества, включая опрятность, аккуратный и профессиональный внешний вид, манеру поведения и манеру держать себя;</li> <li>- эффективно организовать выполнение задач и планировать ход работ;</li> <li>- неизменно демонстрировать выполнение работы с соблюдением санитарных норм и техники безопасности;</li> <li>- эффективно работать, чтобы сократить объемы отходов и негативное воздействие на окружающую среду;</li> <li>- реагировать на внештатные ситуации и эффективно решать проблемы по мере их поступления;</li> <li>- расставлять приоритеты, особенно при обслуживании нескольких столов.</li> </ul> <p>Раздел Спецификации стандарта компетенции: 2. Навыки обслуживания и общения с гостями.</p> <p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- поприветствовать и усадить гостей в нужной зоне обслуживания;</li> <li>- на основе собственных познаний и с учетом пожеланий гостя посоветовать позиции в меню;</li> <li>- точно записать заказы гостей;</li> <li>- выбрать уровень коммуникации и взаимоотношений для общения с каждым гостем или группой гостей;</li> <li>- эффективно общаться с гостями с учетом их требований и обстановки;</li> <li>- всегда проявлять вежливость и обходительность;</li> <li>- проявлять внимание без назойливости;</li> <li>- уточнить у гостей, все ли в порядке;</li> <li>- проследить, чтобы стол был сервирован правильно;</li> <li>- эффективно взаимодействовать с гостями, которые испытывают затруднения или жалуются;</li> <li>- эффективно взаимодействовать с гостями, которые испытывают трудности в общении;</li> <li>- замечать любые особые потребности гостя и реагировать на них;</li> <li>- эффективно взаимодействовать с персоналом кухни и сотрудниками других отделов;</li> <li>- принести счет, провести платеж и проводить гостей.</li> </ul> <p>Раздел Спецификации стандарта компетенции: 3. Сервировка напитков.</p> <p>Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подавать и убирать различные виды чая, кофе и других напитков;</li> <li>- приготовить и сервировать кофе с использованием специализированных автоматов: эспрессо, бариста и т. д.;</li> <li>- приготовить алкогольный и безалкогольный авторский кофейный напиток по списку ингредиентов;</li> <li>- приготовить и сервировать разные чаи;</li> <li>- предложить «серебряный сервис» для чая, кофе и сопутствующих продуктов;</li> </ul>			
--	--	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовить и сервировать алкогольный коктейль на основе кофе;</li> <li>- сервировать чай и кофе на банкетах и приемах;</li> <li>- подать маленькие печенья или засахаренные фрукты при необходимости.</li> </ul> <p>4. Сервис алкогольных и безалкогольных напитков. Обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовить зону обслуживания к сервировке алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>- выбрать стеклянную посуду и дополнения для продажи и сервировки алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>- придерживаться высочайших стандартов гигиены и чистоты при продаже и сервировке алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>- сервировать алкогольные напитки в соответствии с местным законодательством в отношении систем измерения, возраста гостей, времени и места сервировки;</li> <li>- разлить напитки из бутылок, например, пиво и сидр;</li> <li>- отмерять напитки с использованием подходящих систем измерения;</li> <li>- приготовить, сервировать и убрать алкогольные и безалкогольные напитки при разных стилях обслуживания: за столом; прием с напитками;</li> <li>- приготовить и сервировать разные коктейли, включая: взболтанные, взбитые, слоистые, смешанные, смешанные путем совместного растирания ингредиентов, безалкогольные;</li> <li>- распознать на вид и запах ассортимент спиртных напитков, крепленых вин, аперитивов и ликеров;</li> <li>- приготовить собственные алкогольные и безалкогольные коктейли по списку ингредиентов.</li> </ul>			
<p><i>ОП.09 Основы финансовой грамотности</i></p>	<p>Учебная дисциплина включена в учебный план с целью реализации Стратегии повышения финансовой грамотности в РФ 2017-2023 гг., утвержденной Распоряжением Правительства Российской Федерации от 25.09.2017 г. № 2039-р.</p> <p>В соответствии с Методическими рекомендациями по разработке и реализации программы курса в общеобразовательных организациях обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экономические явления и процессы общественной жизни;</li> <li>- структуру семейного бюджета и экономику семьи;</li> <li>- депозит и кредит;</li> <li>- накопления и инфляция, роль депозита в личном финансовом плане, понятия о кредите, его виды, основные характеристики кредита, роль кредита в личном финансовом плане;</li> <li>- расчетно-кассовые операции;</li> <li>- хранение, обмен и перевод денег, различные виды платежных средств, формы дистанционного банковского обслуживания;</li> <li>- пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений;</li> <li>- виды ценных бумаг;</li> <li>- сферы применения различных форм денег;</li> <li>- основные элементы банковской системы;</li> <li>- виды платежных средств;</li> </ul>	54	18	18



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- страхование и его виды;</li> <li>- налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация);</li> <li>- правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг;</li> <li>- признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать состояние финансовых рынков, используя различные источники информации;</li> <li>- применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни;</li> <li>- сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план;</li> <li>- грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина;</li> <li>- анализировать и извлекать информацию, касающуюся личных финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.);</li> <li>- оценивать влияние инфляции на доходность финансовых активов;</li> <li>- приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с покупкой и продажей валюты;</li> <li>- определять влияние факторов, воздействующих на валютный курс;</li> <li>- применять полученные теоретические и практические знания для определения экономически рационального поведения;</li> <li>- применять полученные знания о хранении, обмене и переводе денег;</li> <li>- использовать банковские карты, электронные деньги;</li> <li>- пользоваться банкоматом, мобильным банкингом, онлайн-банкингом;</li> <li>- применять полученные знания о страховании в повседневной жизни;</li> <li>- выбор страховой компании, сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия личного страхования, страхования имущества и ответственности;</li> <li>- применять знания о депозите, управления рисками при депозите, о кредите, сравнение кредитных предложений, учет кредита в личном финансовом плане, уменьшении стоимости кредита;</li> <li>- определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков, рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию;</li> <li>- оценивать и принимать ответственность за рациональные решения и их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом.</li> </ul>			
	Итого:	216	48	96

**3.2. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей  
Рабочие программы общепрофессиональных дисциплин:**

- Рабочая программа ОП.01 Основы культуры профессионального общения (приложение 2)
- Рабочая программа ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены (приложение 3)
- Рабочая программа ОП.03 Товароведение пищевых продуктов (приложение 4)
- Рабочая программа ОП.04 Правовые основы профессиональной деятельности (приложение 5)
- Рабочая программа ОП.05 Безопасность жизнедеятельности (приложение 6)
- Рабочая программа ОП.06 Основы предпринимательской деятельности (*Расширяем горизонты. ProfilUM*) (приложение 7)
- Рабочая программа ОП.07 Цифровая экономика (приложение 8)
- Рабочая программа ОП.08 Практикум по компетенции «Ресторанный сервис» (приложение 9)
- Рабочая программа ОП.09 Основы финансовой грамотности (приложение 10)
- Рабочие программы профессиональных модулей:**
- Рабочая программа ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания (приложение 11.1)
- Рабочая программа УП 01.01 Учебная практика (приложение 11.2)
- Рабочая программа ПП 01.01 Производственная практика (приложение 11.3)
- Рабочая программа ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок (приложение 12.1)
- Рабочая программа УП 02.01 Учебная практика (приложение 12.2)
- Рабочая программа ПП 02.01 Производственная практика (приложение 12.3)
- ФК.00 Физическая культура**
- Рабочая программа ФК.00 Физическая культура (приложение 13)

### **3.3. Рабочая программа воспитания**

Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена на практике.

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

Рабочая программа воспитания представлена в Приложении 14

### **3.4. Календарный план воспитательной работы**

Календарный план воспитательной работы формируется в соответствии с учебным планом ООП ППКРС и рабочей программой воспитания.

Календарный план воспитательной работы представлен в Приложении 15.

## **4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

### **4.1. Общие требования к организации образовательного процесса**

Реализация программы осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

Колледж самостоятельно разрабатывает и утверждает программу в соответствии с ФГОС СПО, определяя профессию или группу профессий рабочих по ОК 016-94 (исходя из рекомендуемого перечня их возможных сочетаний согласно пункту 3.2 ФГОС СПО).

Перед началом разработки программы колледж определил ее специфику с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей, конкретизировал конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта.

Конкретные виды деятельности, к которым готовится обучающийся, соответствуют присваиваемым квалификациям, определяют содержание образовательной программы, разрабатываемой образовательной организацией совместно с заинтересованными работодателями.

При формировании программы колледж:

- использовал объем времени, отведенный на вариативную часть учебных циклов программы, увеличивая при этом объем времени, отведенный на дисциплины и модули обязательной части в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательной организации;

- ежегодно обновляет программу с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных настоящим ФГОС СПО;

- в рабочих программах всех дисциплин и профессиональных модулей четко сформулированы требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям;

- обеспечивает эффективную самостоятельную работу обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей и мастеров производственного обучения;

- обеспечивает обучающимся возможность участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы;

- формирует социокультурную среду, создает условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствует развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов;

- предусматривает при реализации компетентностного подхода использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

При реализации программы обучающиеся имеют академические права и обязанности в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению программы и консультации. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Общая продолжительность каникул составляет не менее 2 недель в зимний период при сроке обучения 1 год.

По дисциплине «Физическая культура» предусмотрены еженедельно 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Образовательная организация имеет право для подгрупп девушек использовать 70 процентов учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

Практика является обязательным разделом программы. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации программы предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в несколько периодов.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются колледжем по каждому виду практики.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

#### **4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.**

ГАПОУ ТО «ТКПСТ» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

##### **Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений**

Кабинеты:

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

Лаборатории:

технологии обслуживания в общественном питании.

Мастерские:

бар;  
банкетный зал;  
Мастерская по компетенции «Ресторанный сервис»:  
Плита индукционная т.м. ECSI серии IPD, мод. IPD 5  
Машина посудомоечная. т.м. Vortmax серии DDM, мод. DDM 660HP  
Барная стойка АРТ-35  
Коктейльный стол, модель С-9

Стол круглый, диаметр 1200, С25.к-120, орех

Стулья, Модель LS309 В

Стул для бара «Т 410 хром складной»

RST, S.A т.м. FIAMMA Кофемашина серии Compass 2 DB TC Black (2 высокие группы, авт., двойной бойлер)

Масар S.r.l. Кофемолка серии M5 C10 (серая)

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

Реализация ППКРС обеспечивает:

– выполнение обучающимися лабораторных и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

– освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательной организации в зависимости от специфики вида деятельности.

При использовании электронных изданий колледж обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

### **4.3. Информационное обеспечение обучения**

ППКРС обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям программы.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и (или) электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и (или) электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

Колледж предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными организациями, в том числе образовательными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

#### **4.5. Организация практики**

При реализации ОПОП ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Порядок организации и проведения практики обучающихся осуществляется в соответствии с Приказом Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 11 сентября 2020 г., № 59778) и Письмом Минпросвещения России от 08.04.2021 № 05-369 «Рекомендации, содержащие общие подходы к реализации образовательных программ среднего профессионального образования (отдельных их частей) в форме практической подготовки». Учебная практика и производственная практика проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в несколько периодов. Программы практик разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно и являются составной частью ОПОП СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО.

Направление на практику оформляется приказом директора Колледжа с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики. При прохождении практики на предприятиях, в учреждениях и организациях, работники которых подлежат обязательным медицинским осмотрам, обучающиеся перед началом и в период прохождения практики проходят медицинские осмотры. Производственная практика проводится на предприятиях, соответствующих профилю подготовки обучающихся на основе договоров, заключаемых между организацией и колледжем под руководством преподавателей профессионального цикла и руководителей предприятий.

## **5. Оценка результатов освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

### **5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся**

Оценка качества освоения ОПОП включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются образовательной организацией самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов должны активно привлекаться преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности образовательной организацией в качестве внештатных экспертов должны активно привлекаться работодатели.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Фонды оценочных средств представлены в Приложении 17.

### **5.2. Организация итоговой государственной аттестации выпускников**

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, утвержденные образовательной организацией, доводятся до сведения студентов, не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

ГИА осуществляется в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен и Порядком проведения государственной итоговой аттестации по

образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 16.08.2013г. № 968.

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

Лицам, не прошедшим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из образовательной организации.

Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не прошедшим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя – его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве колледжа.

ГИА выпускников не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

### **5.3. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы**

Формой государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования является защита выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Для выпускников, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, выпускная квалификационная работа выполняется в виде выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы.

Темы выпускных квалификационных работ определяются колледжем. Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе



предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.

Для подготовки выпускной квалификационной работы студенту назначается руководитель и, при необходимости, консультанты.

Закрепление за студентами тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний утверждаются образовательной организацией после их обсуждения на заседании педагогического совета образовательной организации с участием председателей государственных экзаменационных комиссий.

Программа ГИА представлена в Приложении 16.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»  
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

Приложение № 9  
к ОПОП ППКРС по профессии  
43.01.01 Официант, бармен

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

*ОП.08 ПРАКТИКУМ ПО КОМПЕТЕНЦИИ «РЕСТОРАННЫЙ СЕРВИС»*

Тюмень 2021

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 (100114.01) Официант, бармен, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013г. № 731 (зарегистрирован в Минюст России от 20 августа 2013г. № 29595), комплектом оценочной документации для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции № 35 «Ресторанный сервис» (2020 гг.)

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчик: Воронова Лариса Леонидовна, преподаватель высшей квалификационной категории

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО  
на заседании ПЦК «Сервис и биотехнологии»  
Протокол №10/2 от 28.06.2021 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Область применения рабочей программы

Программа рабочей учебной дисциплины ОП.08 Практикум по компетенции «Ресторанный сервис» является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

1.2. Место дисциплины в структуре рабочей программы: учебная дисциплина принадлежит к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла (вариативная часть).

### 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Раздел Спецификации стандарта компетенции: 1. Организация и управление работой.

Обучающийся должен уметь:

- представиться гостям в профессиональной манере;
- демонстрировать личные качества, включая опрятность, аккуратный и профессиональный внешний вид, манеру поведения и манеру держать себя;
- эффективно организовать выполнение задач и планировать ход работ;
- неизменно демонстрировать выполнение работы с соблюдением санитарных норм и техники безопасности;
- эффективно работать, чтобы сократить объемы отходов и негативное воздействие на окружающую среду;
- реагировать на внештатные ситуации и эффективно решать проблемы по мере их поступления;
- расставлять приоритеты, особенно при обслуживании нескольких столов.

Раздел Спецификации стандарта компетенции: 2. Навыки обслуживания и общения с гостями.

Обучающийся должен уметь:

- поприветствовать и усадить гостей в нужной зоне обслуживания;
- на основе собственных познаний и с учетом пожеланий гостя посоветовать позиции в меню;
- точно записать заказы гостей;
- выбрать уровень коммуникации и взаимоотношений для общения с каждым гостем или группой гостей;
- эффективно общаться с гостями с учетом их требований и обстановки;
- всегда проявлять вежливость и обходительность;
- проявлять внимание без назойливости;
- уточнить у гостей, все ли в порядке;
- проследить, чтобы стол был сервирован правильно;
- эффективно взаимодействовать с гостями, которые испытывают затруднения или жалуются;
- эффективно взаимодействовать с гостями, которые испытывают трудности в общении;
- замечать любые особые потребности гостя и реагировать на них;
- эффективно взаимодействовать с персоналом кухни и сотрудниками других отделов;
- принести счет, провести платеж и проводить гостей.

Раздел Спецификации стандарта компетенции: 3. Сервировка напитков.

Обучающийся должен уметь:

- подавать и убирать различные виды чая, кофе и других напитков;
- приготовить и сервировать кофе с использованием специализированных автоматов: эспрессо, бариста и т. д.;

- приготовить алкогольный и безалкогольный авторский кофейный напиток по списку ингредиентов;
- приготовить и сервировать разные чаи;
- предложить «серебряный сервис» для чая, кофе и сопутствующих продуктов;
- приготовить и сервировать алкогольный коктейль на основе кофе;
- сервировать чай и кофе на банкетах и приемах;
- подать маленькие печенья или засахаренные фрукты при необходимости.

Раздел Спецификации стандарта компетенции: 4. Сервис алкогольных и безалкогольных напитков.

Обучающийся должен уметь:

- приготовить зону обслуживания к сервировке алкогольных и безалкогольных напитков;
- выбрать стеклянную посуду и дополнения для продажи и сервировки алкогольных и безалкогольных напитков;
- придерживаться высочайших стандартов гигиены и чистоты при продаже и сервировке алкогольных и безалкогольных напитков;
- сервировать алкогольные напитки в соответствии с местным законодательством в отношении систем измерения, возраста гостей, времени и места сервировки;
- разлить напитки из бутылок, например, пиво и сидр;
- отмерять напитки с использованием подходящих систем измерения;
- приготовить, сервировать и убрать алкогольные и безалкогольные напитки при разных стилях обслуживания: за столом; прием с напитками;
- приготовить и сервировать разные коктейли, включая: взболтанные, взбитые, слоистые, смешанные, смешанные путем совместного растирания ингредиентов, безалкогольные;
- распознать на вид и запах ассортимент спиртных напитков, крепленых вин, аперитивов и ликеров;
- приготовить собственные алкогольные и безалкогольные коктейли по списку ингредиентов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- новейшие технологии в ресторанном бизнесе;
- современное состояние и перспективы движения WorldSkills International (WSI) и Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы»);
- требования охраны труда и техники безопасности.

Изучение дисциплины обеспечивает формирование части общих компетенций:

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 60 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа, самостоятельной работы 28 часов.

## 1.5. Использование часов вариативной части ОПОП

Дисциплина	Обоснование	Объем часов			
		максимальной аудиторной нагрузки	обязательной аудиторной нагрузки		Самостоятельная работа
			ТЗ	ПЗ	
ОП.08 Практикум по компетенции «Ресторанный сервис»	Учебная дисциплина включена в учебный план в соответствии с комплект оценочной документации для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции № 35 «Ресторанный сервис» (2020 гг.)	60	2	30	28

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	60
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	32
в том числе:	
практические занятия	30
лабораторные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося	28
заполнение таблиц	4
составление схем	8
подготовка презентаций	12
разработка рецептур коктейлей	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (2 семестр)	



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.08 Практикум по компетенции «Ресторанный сервис»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Теоретическое обучение		4	
Тема 1.1. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис». Разделы спецификации	Содержание учебного материала Изучение новейших технологий в ресторанном бизнесе. История, современное состояние и перспективы движения WorldSkills International (WSI) и Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы») Актуальное техническое описание по компетенции. Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции. Требования охраны труда и техники безопасности. Специфичные требования охраны труда, техники безопасности и окружающей среды компетенции.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Самостоятельная работа № 1. Заполнить таблицу: Требования к внешнему виду участника по стандартам Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис».	2	-
	Самостоятельная работа № 2. Заполнить таблицу Требования охраны труда и техники безопасности по компетенции «Ресторанный сервис». Разделы спецификации	2	
Раздел 2. Профессиональный курс Модуль 1. Ресторан, кафе		18	
Тема 2.1. Сервировка столов организации питания	Содержание учебного материала		
	Практические занятия	6	
	Практическое занятие № 1. Накрытие стола скатертью. Тейбл бокс. Складывание полотняных салфеток.	2	-
	Практическое занятие № 2. Подготовка посуды, приборов к сервировке.	2	
	Практическое занятие № 3. Последовательность сервировки стола (кафе, Ресторан)	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Самостоятельная работа № 3. Составить схему «Этапы сервировка стола по модулю «Кафе»	2	
	Самостоятельная работа № 4. Составить схему «Этапы сервировка стола по модулю «Ресторан»	2	
	Самостоятельная работа № 5. Составить меню «А ля карт» со свободным выбором блюд	2	
Тема 2.2 Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания	Содержание учебного материала		
	Практические занятия	8	-
	Практическое занятие № 4. Техника подачи холодных закусок, горячих блюд	2	
	Практическое занятие № 5. Сырная тарелка, фруктовая тарелка, техника нарезки и подачи.	2	
	Практическое занятие № 6. Декантация красного вина. Разлив вина гостям.	2	
	Практическое занятие № 7. Идентификация крепкого алкоголя, специй.	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Самостоятельная работа обучающихся: Самостоятельная работа № 6. Подготовить презентацию на тему: «Виды развлекательных программ, практикуемых при организации досуговых услуг в заведениях сферы ресторанного бизнеса»	2	
Тема 2.3. Обслуживание массовых мероприятий в организациях питания	Содержание учебного материала		
	Практические занятия	4	-
	Практическое занятие № 8. Отработка приемов расстановки тарелок, приборов, салфеток для приема-фуршета.	2	
	Практическое занятие № 9. Разлив игристого вина. Обслуживание гостей на банкете-фуршете	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Самостоятельная работа № 7. Подготовить презентацию на тему «Банкет – коктейль»	2	
	Самостоятельная работа № 8. Подготовить презентацию на тему: «Прием дипломатической практики «Бокал вина» в заведениях сферы ресторанного бизнеса»	2	
Раздел 3. Профессиональный курс МОДУЛЬ 2. Бар		6	
Тема 3.1. Оборудование и инвентарь бара	Содержание учебного материала		-
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 10. Идентификация барного стекла, инвентаря. Отработка навыков использования барного стекла, инвентаря	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Самостоятельная работа № 9. Составить схему подготовки рабочего места бармена	2	
	Самостоятельная работа № 10. Подготовить презентацию на тему «Барная стойка ее конструкция»	2	
Тема 3.2. Методы приготовления коктейлей	Содержание учебного материала		-
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие № 11. Отработка методов: Билд, Стир, Шейк	2	
	Практическое занятие № 12. Приготовление украшений для коктейлей	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Самостоятельная работа № 11. Технология приготовления алкогольных, разработка рецептур	2	
	Самостоятельная работа № 12. Технология приготовления безалкогольных коктейлей, разработка рецептур	2	
Раздел 4. Профессиональный курс МОДУЛЬ 3. Бариста		4	
Тема 4.1. Техника приготовления кофейных напитков	Содержание учебного материала		-
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие № 13. Нарботка навыков работы с кофемашиной, приготовление правильного эспрессо, лунго	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	Практическое занятие № 14. Нароботка навыков работы с молоком и взбивание молочной пены для капучино. Приготовление кофейных напитков. Фантазийный кофе.	2	
	Практическое занятие № 15. Зачетное занятие. Дифференцированный зачет.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Самостоятельная работа № 13. Подготовить презентацию на тему «История кофейного зерна, виды кофе, помол»	2	
	Самостоятельная работа № 14. Подготовить презентацию на тему «Виды кофеварок и принцип их работы»	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
Всего:		60	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы дисциплины обеспечена наличием мастерской по компетенции «Ресторанный сервис».

Мастерская «Ресторанный сервис», оснащенная оборудованием:

- Блендер барный т.м. Vortmax серии BarM, мод. BB2 1.5S (2 стакана, нерж.);
- Плита индукционная т.м. EKSI серии IPD, мод. IPD 5;
- Sirman S.p.a. Льдодробилка мод. NORDKAPP;
- RST, S.A т.м. FIAMMA Кофемашина серии Compass 2 DB TC Black (2 высокие группы, авт., двойной бойлер);
- Масар S.r.l. Кофемолка серии M5 C10 (серая);
- Шкаф холод. высокотемп. ШВУП1ТУ-1,12К(В/Prm) (Duet G2-1,12 со стекл. дверьми);
- Шкаф холодильный низкотемпературный СВ105-S (ШН-0,5);
- Машина посудомоечная. т.м. Vortmax серии DDM, мод. DDM 660HP (эл-мех.п/у, доз.моющ.и оп.ср-в, подкл.к х/в);
- Brema I.M. S.p.a. Льдогенератор серии СВ 184;
- Миксер барный т.м. EKSI серии DM, мод. DM-2;
- Барная стойка АРТ-35 Габаритные размеры: 1800х500х1200мм.;
- Коктейльный стол, модель С-9 Диамет.700мм.;
- Стол складной М 139-08 (Габариты 800\*800\*740h);
- Стол круглый (Диаметр 1200 С25.к-120 орех);
- Стулья (Модель LS309 В);
- Стулья для бара «Т 410 хром складной»;
- Столешница для темперирования шоколада (размеры 1000\*500 мм (Гранит)).

Технические средства обучения: компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска, МФУ.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Протуренко В. И., Ресторанный сервис/ В. И.Протуренко, Н. П. Алексеева. - ФЛИНТА – М.: 2016 -228 с.

Дополнительная литература:

1. Профессиональный стандарт Официант/бармен, утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 910н.

2. Техническая документация по компетенции «Ресторанный сервис», конкурсные задания по компетенции «Ресторанный сервис», задание демонстрационного экзамена по компетенции по компетенции «Ресторанный сервис».

Интернет-ресурсы:

1. Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkills International - Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (электронный ресурс) режим доступа: <https://worldskills.ru>;

2. Единая система актуальных требований Ворлдскиллс (электронный ресурс) режим доступа: <https://esat.worldskills.ru>.

3. Задания демонстрационного экзамена [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://esat.worldskills.ru/competencies>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения текущей и промежуточной аттестации.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- представиться гостям в профессиональной манере;</li> <li>- демонстрировать личные качества, включая опрятность, аккуратный и профессиональный внешний вид, манеру поведения и манеру держать себя;</li> <li>- эффективно организовать выполнение задач и планировать ход работ;</li> <li>- неизменно демонстрировать выполнение работы с соблюдением санитарных норм и техники безопасности;</li> <li>- эффективно работать, чтобы сократить объемы отходов и негативное воздействие на окружающую среду;</li> <li>- реагировать на внештатные ситуации и эффективно решать проблемы по мере их поступления;</li> <li>- расставлять приоритеты, особенно при обслуживании нескольких столов</li> </ul>	<p>Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 1-5 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-6 Оценка результатов промежуточной аттестации</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- поприветствовать и усадить гостей в нужной зоне обслуживания;</li> <li>- на основе собственных познаний и с учетом пожеланий гостя посоветовать позиции в меню;</li> <li>- точно записать заказы гостей;</li> <li>- выбрать уровень коммуникации и взаимоотношений для общения с каждым гостем или группой гостей;</li> <li>- эффективно общаться с гостями с учетом их требований и обстановки;</li> <li>- всегда проявлять вежливость и обходительность;</li> <li>- проявлять внимание без назойливости;</li> <li>- уточнить у гостей, все ли в порядке;</li> <li>- проследить, чтобы стол был сервирован правильно;</li> <li>- эффективно взаимодействовать с гостями, которые испытывают затруднения или жалуются;</li> <li>- эффективно взаимодействовать с гостями, которые испытывают трудности в общении;</li> <li>- замечать любые особые потребности гостя и реагировать на них;</li> <li>- эффективно взаимодействовать с персоналом кухни и сотрудниками других отделов;</li> <li>- принести счет, провести платеж и проводить гостей</li> </ul>	<p>Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 1-5 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-6 Оценка результатов промежуточной аттестации</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- подавать и убирать различные виды чая, кофе и других напитков;</li> <li>- приготовить и сервировать кофе с использованием специализированных автоматов;</li> </ul>	<p>Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 6-9 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 7-8</p>

<p>эспрессо, бариста и т. д.;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовить алкогольный и безалкогольный авторский кофейный напиток по списку ингредиентов;</li> <li>- приготовить и сервировать разные чаи;</li> <li>- предложить «серебряный сервис» для чая, кофе и сопутствующих продуктов;</li> <li>- приготовить и сервировать алкогольный коктейль на основе кофе;</li> <li>- сервировать чай и кофе на банкетах и приемах;</li> <li>- подать маленькие печенья или засахаренные фрукты при необходимости</li> </ul>	<p>Оценка результатов промежуточной аттестации</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовить зону обслуживания к сервировке алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>- выбрать стеклянную посуду и дополнения для продажи и сервировки алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>- придерживаться высочайших стандартов гигиены и чистоты при продаже и сервировке алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>- сервировать алкогольные напитки в соответствии с местным законодательством в отношении систем измерения, возраста гостей, времени и места сервировки;</li> <li>- разлить напитки из бутылок, например, пиво и сидр;</li> <li>- отмерять напитки с использованием подходящих систем измерения;</li> <li>- приготовить, сервировать и убрать алкогольные и безалкогольные напитки при разных стилях обслуживания: за столом; прием с напитками;</li> <li>- приготовить и сервировать разные коктейли, включая: взболтанные, взбитые, слоистые, смешанные, смешанные путем совместного растирания ингредиентов, безалкогольные;</li> <li>- распознать на вид и запах ассортимент спиртных напитков, крепленых вин, аперитивов и ликеров;</li> <li>- приготовить собственные алкогольные и безалкогольные коктейли по списку ингредиентов</li> </ul>	<p>Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 10-15</p> <p>Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 9-14</p> <p>Оценка результатов промежуточной аттестации</p>
<p>Знания:</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- новейшие технологии в ресторанном бизнесе;</li> <li>- современное состояние и перспективы движения WorldSkills International (WSI) и Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы»);</li> <li>- требования охраны труда и техники безопасности</li> </ul>	<p>Оценка результатов тестирования, устного опроса по теме № 1.1.</p> <p>Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-2</p> <p>Оценка результатов промежуточной аттестации</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только формирование профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений:

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость	–демонстрирует интерес к будущей профессии в процессе	Оценка результативности выполнения заданий на

будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	теоретического и производственного обучения, производственной практики; –участвует в конкурсах предметных недель, профмастерства	практических занятиях №1-8, самостоятельной работы №1-6
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	–организовывает собственную деятельность, достигает результата	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №4, 9, 10, самостоятельной работы №7-8
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	–соблюдает положительную динамику в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы; –своевременно и качественно выполняет задания	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-15, самостоятельной работы №1-14
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	–осуществляет поиск необходимой информации; –анализирует инновации в области профессиональной деятельности; –ведет обзор публикаций в профессиональных изданиях	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №3, 15, самостоятельной работы №3, 4
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	–использует информационные технологии в процессе обучения; –осваивает программы, необходимые для профессиональной деятельности	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №5, 12, самостоятельной работы №11, 12
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	–взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения; –соблюдает нормы деловой культуры и этикета	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №9, 14, самостоятельной работы №8, 13
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	–участвует в военно-патриотических мероприятиях, военно-спортивных объединениях; –выполняет профессиональные обязанности во время учебных сборов	Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №8, 13, самостоятельной работы №7, 14

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ  
ТЕХНОЛОГИЙ»  
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

Приложение № 11.1  
к ОПОП ПКРС по профессии  
43.01.01 Официант, бармен

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.01 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО  
ПИТАНИЯ

Тюмень 2021



Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 (100114.01) Официант, бармен, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013г. № 731 (зарегистрирован в Минюст России от 20 августа 2013г. № 29595).

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчик: Мухутдинова Светлана Сергеевна, преподаватель первой квалификационной категории

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО  
на заседании ПЦК «Сервис, биотехнологии,  
экономика и управление»  
Протокол №10 от 30.05.2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
- 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Обслуживание потребителей организаций общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

## 1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;
- встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;
- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;
- подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;
- расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;
- подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;
- обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;
- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;

уметь:

- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;
- осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
- обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
- консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;
- предоставлять счет и производить расчет с потребителем;

- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;
- соблюдать личную гигиену;  
    знать:
  - виды, типы и классы организаций общественного питания;
  - основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;
  - материально-техническую и информационную базу обслуживания;
  - правила личной подготовки официанта к обслуживанию;
  - виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;
  - способы расстановки мебели в торговом зале;
  - правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;
  - методы организации труда официантов;
  - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
  - правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
  - способы подачи блюд;
  - правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;
  - правила и технику уборки использованной посуды;
  - порядок оформления счетов и расчета с потребителем;
  - кулинарную характеристику блюд;
  - правила сочетаемости напитков и блюд;
  - требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
  - правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:  
всего – 539 часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося–215 часов, включая:
  - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося– 150 часов;
  - самостоятельной работы обучающегося – 65 часов;
- учебной практики – 144 часа
- производственной практики – 180 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Обслуживание потребителей организаций общественного питания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ. 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля (МДК, практики)	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1	Раздел 1. Подготовка залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	102	72	40	-	30	-		
ПК 1.1 - 1.4	Раздел 2. Обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов	113	78	40	-	35	-		
	УП. 01.01 Учебная практика, часов	144						144	
	ПП.01.01 Производственная практика	180							180
	Всего:	539	150	80	-	65	-	144	180

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
МДК.01.01. Организация и технология обслуживания в общественном питании				
Раздел 1. Подготовка залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания				
Введение	Введение в профессиональный вид деятельности Общая характеристика учебного процесса. Квалификационные характеристики официанта, бармена	1	1	
Тема 1.1 Характеристика предприятий общественного питания	Содержание учебного материала		1	2
	1	Классификация предприятий общественного питания. Типы предприятий общественного питания		
	2	Инновационные методы обслуживания в ресторанах		
Тема 1.2 Основные характеристики торговых и производственных помещений	Содержание учебного материала		6	2
	1	Производственные помещения. Общие требования к производственным помещениям		
	2	Мясной и рыбный цех		
	3	Горячий цех и холодный цех		
	4	Кондитерский цех		
	5	Организация работы моечной. Организация работ раздаточной		
	6	Организация складского хозяйства		
	7	Бракераж готовой продукции		
	8	Торговые помещения ресторана. Интерьер залов		
	9	Буфеты и кассы		
	10	Сервизная. Моечная столовой посуды		
	11	Организация весового хозяйства. Устройство весов. Требования, предъявляемые к весам. Техника безопасности при эксплуатации весоизмерительного оборудования. Гири		
	12	Классификация ККМ. Устройство контрольно- кассовых машин. Правила безопасности труда Правила эксплуатации		
	Практические занятия			
1.	Организация и техника, отпуска готовой продукции			
2	Овладение навыками работы на весоизмерительном оборудовании различных типов			
3	Овладение навыками работы на контрольно- кассовой машине			

Тема 1.3 Обслуживающий персонал ресторана	Содержание учебного материала		2	2
	1	Профессиональная подготовка, должностные обязанности и квалификационная характеристика метрдотеля, официанта. Методы организации труда официантов		
	2	Техника безопасности в работе официанта. Правила санитарии и гигиены. Меры пожарной безопасности		
	3	Личная подготовка официанта к обслуживанию. Личная подготовка официанта к обслуживанию	2	-
	Практические занятия			
	1	Соблюдение требований к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей		
	2	Правила поведения обслуживающего персонала		
Тема 1.4 Материально-техническая база обслуживания	Содержание учебного материала		4	2
	1	Оборудование зала ресторана		
	2	Столовая мебель		
	3	Передвижные тележки		
	4	Ассортимент фарфорово-фаянсовой посуды		
	5	Ассортимент хрустальной и стеклянной посуды		
	6	Ассортимент металлической посуды		
	7	Деревянная и пластмассовая посуда		
	8	Столовые приборы		
	8	Вспомогательные приборы		
	10	Ассортимент столового белья.		
	11	Виды документов, заполняемые по учету столовой посуды, приборов и белья.		
	Практические занятия		6	-
	1	Изучение ассортимента столовой посуды		
	2	Изучение ассортимента столовых приборов		
	3	Изучение ассортимента столового белья		
	4	Правила заполнения актов на списание, журнала учёта, требований-накладных.		
	5	Подготовка столового белья, посуды и приборов к работе		
6	Складывание салфеток.			
Тема 1.5 Кулинарная характеристика блюд	Содержание учебного материала		8	2
	1	Технологический процесс производства кулинарной продукции		
	2	Механическая обработка овощей и грибов		
	3	Требования к качеству, условия и сроки хранения		
	4	Механическая кулинарная обработка сырья рыбы и нерыбного водного сырья		
	5	Приготовление полуфабрикатов из рыбы		



6	Обработка нерыбного хозяйства		
7	Механическая кулинарная обработка мяса и мясопродуктов		
8	Полуфабрикаты из говядины		
9	Полуфабрикаты из баранины и свинины		
10	Полуфабрикаты из рубленного мяса		
11	Требования к качеству		
12	Механическая кулинарная обработка домашней птицы, дичи, кролика		
13	Приготовление полуфабрикатов		
14	Соусы		
15	Мясные белые и красные соусы		
16	Рыбные соусы		
17	Молочные, сметанные и сливочные соусы		
18	Соусы промышленного производства		
19	Требования к качеству соусов		
20	Кулинарная характеристика блюд и гарниров из овощей и грибов		
21	Технология приготовления		
22	Требования к блюдам		
23	Блюда и гарниры из бобовых		
24	Блюда и гарниры из макаронных изделий		
25	Требования к качеству		
26	Кулинарная характеристика холодных блюд и закусок		
27	Кулинарная характеристика первых блюд.		
28	Технология приготовления		
29	Сладкие супы		
30	Требования к первым блюдам		
31	Кулинарная характеристика мясных горячих блюд.		
32	Блюда из отварного мяса		
33	Блюда из жареного мяса		
34	Блюда из рубленного мяса		
35	Требования к мясным блюдам		
36	Блюда из птицы, дичи и кролика		
37	Технология приготовления		
38	Требования к качеству		
39	Кулинарная характеристика рыбных горячих блюд.		
40	Блюда из отварной рыбы		
41	Блюда из жареной рыбы		

	42	Блюда из рыбной котлетной массы		
	43	Блюда из нерыбного водного сырья		
	44	Требования к рыбным блюдам		
	45	Кулинарная характеристика холодных и горячих сладких блюд		
	46	Требования к холодным и горячим сладким блюдам		
	47	Кулинарная характеристика холодных и горячих напитков.		
	48	Требования к качеству		
	49	Кулинарная характеристика мучных изделий		
	50	Технология приготовления		
	51	Требования к качеству		
	52	Кулинарная характеристика кондитерских изделий		
	53	Технология приготовления		
	54	Требования к качеству		
	55	Блюда лечебного питания		
	Практические занятия		8	-
	1	Ознакомление с ассортиментом холодных блюд и закусок		
	2	Ознакомление с ассортиментом первых блюд		
	3	Ознакомление с ассортиментом мясных блюд		
	4	Ознакомление с ассортиментом блюд из птицы, дичи и кролика		
	5	Ознакомление с ассортиментом рыбных блюд		
	5	Ознакомление с холодным и горячим сладким блюдам ассортиментом		
	7	Ознакомление с холодными и горячими напитками		
	8	Ознакомление с ассортиментом мучных и кондитерских изделий		
Тема 1.6 Основы калькуляции и учета	Содержание учебного материала		6	2
	1	Метод бухгалтерского учета		
	2	Материальная ответственность		
	3	Понятие о документах Классификация документов		
	4	Требования, предъявляемые к документам		
	5	Понятие о цене Ценообразование в общественном питании		
	6	Понятие о калькуляции		
	7	Расчет сырья по нормативам		
	8	План- меню		
	9	Расчет сырья на мучные и кондитерские изделия		
	10	Расчет себестоимости продукции		
	11	Учет сырья и продукции на предприятия общественного питания		

	12	Оформление отпуска сырья на производство		
	13	Отчет о движении продуктов и тары на производстве		
	14	Расчет продуктов на день		
	15	Понятие об основных средствах и инвентаре Документальное оформление движения средств		
	Практические занятия		8	-
	1	Оформление договора о материальной ответственности		
	2	Оформление первичных документов		
	3	Расчет необходимого количества продуктов		
	4	Составление плана- меню		
	5	Расчет потребности сырья		
	6	Оформление актов о реализации изделий		
	7	Оформление заборных листов		
	8	Порядок списания средств		
	9	Расчет естественной убыли		
Тема 1.7 Меню и прейскуранты	Содержание учебного материала		2	2
	1	Меню. Ассортиментный минимум. Составление меню. Прейскуранты		
	2	Потребительский спрос. Методы изучения потребительского спроса. Реклама. Разработка новых услуг и товаров		
	Практические занятия		4	-
	1	Оформление меню		
	2	Разработка анкеты для изучения покупательского спроса		
Тема 1.8 Подготовка зала к обслуживанию	Содержание учебного материала		2	2
		Подготовка торгового зала к работе		
		Виды сервировки стола, общие требования		
		Исполнительная сервировка		
	Практические занятия		6	-
	1	Уборка помещений, расстановка мебели		
	2	Ознакомление с приемами накрытия столов скатертями		
	3	Получение столового белья, посуды из сервизной		
	4	Подготовка специй и приправ		
	5	Предварительная сервировка стола к завтраку, обеду и ужину		
	7	Сервировка стола с заданной тематикой		
Самостоятельная работа при изучении раздела 1			30	
Примерная тематика домашних заданий				
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам,				

главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка компьютерной презентации по теме «Виды сервировки стола». Составление банкетного меню			
Раздел 2. Обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов			
Тема 2.2 Специальные формы обслуживания	Содержание учебного материала	4	2
	1 Виды и формы обслуживания		
	2 Новые формы обслуживания		
	3 Кейтеринг - организация выездного обслуживания		
	4 Обслуживание в гостиницах. Обслуживание на транспорте.		
Практические занятия	6	-	
1 Овладение приемами экспресс- обслуживания			
2 Овладение приемами обслуживания бизнес - ланч, воскресный бранч, кофе - брейк			
3 Овладение приемами работы при выездном обслуживании			
Тема 2.1 Обслуживание посетителей в ресторане	Содержание учебного материала	16	2
	1 Ожидание гостей.		
	2 Резервирование столиков		
	3 Встреча посетителей		
	4 Прием и оформление заказа		
	5 Правила работы с подносом		
	6 Способы подачи блюд		
	7 Подача холодных и горячих закусок		
	8 Подача первых блюд		
	9 Подача вторых горячих блюд		
	10 Транширование блюд		
	11 Фламбирование блюд		
	12 Подача сладких блюд и фруктов		
	13 Подача горячих напитков		
	14 Техника уборки использованной посуды		
	15 Правила поведения за столом. Особенности употребления отдельных блюд		
	16 Расчет с посетителем		
Практические занятия	12	-	
1 Консультирование гостей по составу и методам приготовления блюд, вин, крепких и прочих напитков			

	2	Овладение приемами оформления и подачи заказа на производство, бар, буфет		
	3	Овладение приемами работы с подносом		
	4	Овладение приемами подачи блюд в обнос, в «стол»,		
	5	Овладение приемами подачи напитков		
	6	Овладение приемами подачи холодных и горячих закусок		
	7	Овладение приемами подачи первых блюд		
	8	Овладение приемами подачи вторых блюд		
	9	Овладение приемами подачи сладких блюд		
	10	Овладение приемами подачи горячих напитков		
	11	Овладение правилами и приемами уборки использованной посуды		
	12	Овладение приемами расчета с посетителями согласно счету		
Тема 2.3 Обслуживание банкетов и приемов	Содержание учебного материала		10	2
	1	Виды приемов, протокол, назначение, особенности. Обслуживание приемов		
	2	Виды банкетов		
	3	Банкет – прием с полным обслуживанием		
	4	Банкет с частичным обслуживанием		
	5	Банкет – фуршет		
	6	Банкет по типу «шведский стол»		
	7	Банкет чай		
	8	Банкет- коктейль		
	9	Банкет по типу «буфет»		
	10	Комбинированные банкеты		
Тема 2.3 Обслуживание банкетов и приемов	Практические занятия		18	-
	1	Овладение приемами обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера		
	2	Технология обслуживания за столом с полным обслуживанием официантами		
	3	Технология обслуживания за столом с частичным обслуживанием официантами		
	4	Овладение приемами обслуживания банкет- фуршета		
	5	Овладение приемами обслуживания на банкет-по типу «шведский стол»		
	6	Овладение приемами обслуживания на банкет- чая		
	7	Овладение приемами обслуживания банкет- коктейля		
	8	Овладение приемами обслуживания банкета по типу «буфет»		
	9	Овладение приемами обслуживания комбинированного банкета		
Тема 2.4 Кулинарная характеристика блюд и обслуживание	Содержание учебного материала		8	2
	1	Особенности питания иностранных туристов		
	2	Блюда зарубежной кухни		

иностранных гостей	3	Особенности национальных кухонь				
	4	Характеристика блюд национальной кухни				
	5	Новые тенденции в приготовлении и оформлении кулинарных изделий				
	6	Обязанности официанта при обслуживании иностранных туристов				
	7	Виды туров и организация питания туристов				
	8	Требования к качеству блюд иностранной кухни				
	Практические занятия				4	-
	1	Изучение ассортимента блюд национальной кухни				
5	Особенности обслуживания иностранных гостей					
Самостоятельная работа при изучении раздела 2.			35			
<p>Примерная тематика домашних заданий</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).</p> <p>Выполнение презентации «Способы подачи блюд»</p> <p>Подготовка реферата «Особенности обслуживания национальных кухонь»</p> <p>Изучение интернет - ресурсов по теме «Авторские работы по сервировке стола», заполнение отчета (темы выдаются преподавателем в зависимости от направления подготовки).</p> <p>Работы по заполнению документов: учетных, расходных на материальные ценности, счетов разного вида, бланков заказа</p> <p>Анализ своей производственной работы в учебных мастерских на соответствие технологическим требованиям по подготовке к обслуживанию и процесс обслуживания, составление отчета.</p>				-		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета						
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ:</p> <p>Размещение мебели в зависимости от видов планировки залов</p> <p>Подготовка столовой посуды по виду и назначению</p> <p>Подготовка столовых приборов по виду и назначению</p> <p>Подготовка столового белья виду и назначению</p> <p>Складывание салфеток</p> <p>Предварительная и исполнительная сервировка столов</p> <p>Встреча посетителей, подача меню</p> <p>Подача заказа с соблюдением очередности и техники работы</p> <p>Осуществление подбора напитков к блюдам из имеющегося ассортимента в меню</p> <p>Уборка использованной посуды.</p> <p>Замена скатерти.</p> <p>Оформление счетов</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>			144	-		
Производственная практика			180	-		

<p>Виды работ:</p> <p>Ознакомление и изучение режима работы предприятия.</p> <p>Ознакомление с профессиональной этикой работника ресторана.</p> <p>Изучение правил безопасной работы для официанта.</p> <p>Ознакомление с торговыми помещениями предприятий.</p> <p>Ознакомление с производственными помещениями ресторана.</p> <p>Ознакомление с планом работы на день.</p> <p>Подготовка рабочего места</p> <p>Размещение мебели в зависимости от видов планировки залов для обслуживания гостей предприятий общественного питания.</p> <p>Размещение мебели в зависимости от видов планировки залов для проведения банкетов</p> <p>Подготовка столовой посуды по виду и назначению с соблюдением санитарно-гигиенических требований.</p> <p>Подготовка столовых приборов по виду и назначению с соблюдением санитарно-гигиенических требований</p> <p>Подготовка столового белья виду и назначению с соблюдением санитарно-гигиенических требований</p> <p>Настиление и смена скатерти, комплекта скатертей</p> <p>Складывание салфеток простыми и сложными формами</p> <p>Сервировка столов в зависимости от вида приема</p> <p>Заполнение документации: акт боя, лома материальных ценностей, реестр счетов, накладная на получение товара, товарный отчет.</p> <p>Составление рекламного проспекта предприятия общественного питания.</p> <p>Заполнение технической документации.</p> <p>Встреча посетителей, подача меню.</p> <p>Подача заказа с соблюдением очередности и техники работы</p> <p>Подача алкогольных и безалкогольных напитков. Подбор напитков и блюд</p> <p>Уборка столов.</p> <p>Замена скатерти.</p> <p>Оформление счетов.</p> <p>Обслуживание конференций, презентаций, совещаний.</p> <p>Обслуживание иностранных туристов.</p> <p>Обслуживание банкетов разных форм</p> <p>Обслуживание тематических банкетов</p> <p>Прием заказа и расчет на банкетах</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>		
Экзамен квалификационный		
Всего	539	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

#### 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

##### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета организации обслуживания в общественном питании, банкетного зала, мастерской «Ресторанный сервис».

Мастерская «Ресторанный сервис», оснащенная оборудованием:

- Блендер барный т.м. Vortmax серии BarM, мод. BB2 1.5S (2 стакана, нерж.);
- Плита индукционная т.м. EKSI серии IPD, мод. IPD 5;
- Sirman S.p.a. Льдодробилка мод. NORDKAPP;
- RST, S.A т.м. FIAMMA Кофемашина серии Compass 2 DB TC Black (2 высокие группы, авт., двойной бойлер);
- Масар S.r.l. Кофемолка серии M5 C10 (серая);
- Шкаф холод. высокотемп. ШВУП1ТУ-1,12К(В/Prm) (Duet G2-1,12 со стекл. дверьми);
- Шкаф холодильный низкотемпературный CB105-S (ШН-0,5);
- Машина посудомоечная. т.м. Vortmax серии DDM, мод. DDM 660HP (эл-мех.п/у, доз.моющ.и оп.ср-в, подкл.к х/в);
- Brema I.M. S.p.a. Льдогенератор серии СВ 184;
- Миксер барный т.м. EKSI серии DM, мод. DM-2;
- Барная стойка АРТ-35 Габаритные размеры: 1800х500х1200мм.;
- Коктейльный стол, модель С-9 Диамет.700мм.;
- Стол складной М 139-08 (Габариты 800\*800\*740h);
- Стол круглый (Диаметр 1200 С25.к-120 орех);
- Стулья (Модель LS309 В);
- Стулья для бара «Т 410 хром складной»;
- Столешница для темперирования шоколада (размеры 1000\*500 мм (Гранит)).

Оборудование рабочих мест банкетного зала:

- банкетные столы;
- мебель для сидения: стулья;
- передвижные (сервировочные) тележки;
- сервант;
- столовое бельё: покрытие для стола, сервировочное покрывало, скатерти, драпировочные юбки, салфетки, ручники, полотенца;
- фарфоровая и фаянсовая посуда;
- металлическая посуда;
- столовые приборы.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий: посуда, приборы столовые, схемы сервировки стола, формы складывания салфеток, виды банкетов;
- образцы столового белья, посуды и приборов;
- образцы документов;
- муляжи блюд.

Технические средства обучения:

- мультимедиа проектор, ПК;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- натуральные образцы посуды, столовых приборов.

Оборудование рабочих мест на производственной практике: столы обеденные и производственные, ассортимент столовой и налитной посуды, приборов и ассортимент



столового белья, схемы, декорации для сервировки, ПК с лицензионным программным обеспечением, рабочие столы, муляжи и натуральные образцы блюд, макеты, аудио и видеозаписи выполнения работ.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах, на предприятиях сферы обслуживания.

#### 4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Сологубова, Г.С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для академического бакалавриата / Г.С. Сологубова. - 2-е изд., испр, и доп. - М.: Юрайт, 2018. - 321 с. - (Серия "Бакалавр. Академический курс").

Дополнительные источники:

1. Пасько, О.В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения: учеб. пособие для СПО / О.В. Пасько, О.В. Автюхова. - М.: Юрайт, 2018. - 201 с. - (Серия "Профессиональное образование").

2. Единая система актуальных требований Ворлдскиллс (электронный ресурс) режим доступа: <https://esat.worldskills.ru>

3. Задания демонстрационного экзамена [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://esat.worldskills.ru/competencies>

#### 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательной аудиторной нагрузки – 36 академических часов в неделю.

По итогам учебной и производственной практик проводится сдача дифференцированного зачета с выполнением практического задания за счет часов, отведенных на практику.

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

#### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего образования, соответствующего профилю.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю.

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов.

Мастера: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля, с обязательным прохождением стажировок не реже одного раза в 3 года, опыт деятельности в организациях, соответствующей профессиональной сферы является обязательным. К педагогической деятельности могут привлекаться ведущие специалисты профильных организаций.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания</p>	<p>-выполняет подготовку зала к обслуживанию с учетом видов, типов и классов организаций общественного питания, основных характеристик торговых и производственных помещений организаций общественного питания, материально-технической и информационной базы обслуживания, правил подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе, методов организаций труда официантов</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий №1-9; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе №1-7; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов</p>	<p>-подготавливает зал, сервирует столы для обслуживания в обычном режиме, осуществляет приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос; -осуществляет приём заказа на блюда и напитки; -обслуживает потребителей организаций общественного питания в обычном режиме</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий №1-12; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе №1-12; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия</p>	<p>-подготавливает зал и инвентарь к обслуживанию массовых банкетных мероприятий; -обслуживает массовые банкетные</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических</p>

	мероприятия официального и неофициального характера	занятий №17-20; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе №24; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания	-обслуживает потребителей при использовании специальных форм организации питания; -применяет передовые, инновационные методы и формы организации труда	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий №25-39; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе №27-31; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	–демонстрирует интерес к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения, производственной практики; –участвует в конкурсах	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий №1-2; – заданий по учебной и

	предметных недель, профмастерства	производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе №1-2, 4; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	–организовывает собственную деятельность, достигает результата	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий №3-5, 19; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе №3-7; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	–соблюдает положительную динамику в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы; –своевременно и качественно выполняет задания	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий №8, 12; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе №9; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного	–осуществляет поиск необходимой информации; –анализирует инновации в области	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:

<p>выполнения профессиональных задач</p>	<p>профессиональной деятельности; –ведет обзор публикаций в профессиональных изданиях</p>	<p>– заданий практических занятий №2, 14-21; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе №14-17; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>–использует информационные технологии в процессе обучения; –осваивает программы, необходимые для профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий №15, 28; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе №27; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>–взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения; –соблюдает нормы деловой культуры и этикета</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий №4-7, 30; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе №34; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

<p>ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)</p>	<p>–участвует в военно-патриотических мероприятиях, военно-спортивных объединениях; –выполняет профессиональные обязанности во время учебных сборов</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий №14; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе №17; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
--	---	--

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»  
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

Приложение № 12.1  
к ОПОП ППКРС по профессии  
43.01.01 Официант, бармен

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ЗА БАРНОЙ СТОЙКОЙ, БУФЕТОМ С  
ПРИГОТОВЛЕНИЕМ СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ И ПРОСТЫХ ЗАКУСОК

Тюмень 2021

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 (100114.01) Официант, бармен, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013г. № 731 (зарегистрирован в Минюст России от 20 августа 2013г. № 29595).

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчик: Воронова Лариса Леонидовна, преподаватель высшей квалификационной категории

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО  
на заседании ПЦК «Сервис, биотехнологии,  
экономика и управление»  
Протокол №10 от 30.05.2020 г.



## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1 Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен в части освоения основного вида деятельности: Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок и соответствующих профессиональных компетенций:

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.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- встречи гостей бара и приема заказа;
- обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;
- приготовления и подачи горячих напитков;
- приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;
- приготовления и подачи простых закусок;
- принятия и оформления платежей;
- оформления отчетно-финансовых документов;
- подготовки бара, буфета к закрытию;
- подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;

уметь:

- подготавливать бар, буфет к обслуживанию;
- обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;
- готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;
- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;
- готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;
- соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;
- производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;

- осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;
- оформлять необходимую отчетно-учетную документацию;
- соблюдать правила профессионального этикета;
- соблюдать правила личной гигиены;
- знать:
- виды и классификации баров;
- планировочные решения баров, буфетов;
- материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;
- правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;
- характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;
- правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- виды и методы обслуживания в баре, буфете;
- технологию приготовления смешанных и горячих напитков;
- технологию приготовления простых закусок;
- правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации;
- сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;
- правила личной подготовки бармена к обслуживанию;
- правила охраны труда;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 642 час часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студента – 282 час часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 188 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 94 часа;

учебной практики – 180 часов;

производственной практики – 180 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение выпускниками видом профессиональной деятельности: Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля (МДК, практики)	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1	Раздел 1. Торговые помещения бара, их характеристика и оснащения	42	22	10	-	20	-		
ПК 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5	Раздел 2. Организация обслуживания в барах	60	44	22	-	16	-		
ПК 2.3, 2.7	Раздел 3. Компоненты, используемые для приготовления напитков и коктейлей	68	48	26	-	20	-		
ПК 2.3, 2.7	Раздел 4. Классификация и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей	38	30	18	-	8	-		
ПК 2.3, 2.7	Раздел 5. Технология приготовления коктейлей	74	44	22	-	30	-		
	УП. 02.01 Учебная практика, часов	180						180	
	ПП.02.01 Производственная практика	180							180
	Всего:	642	188	98	-	94	-	180	180

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 02.01. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах		282	
Раздел 1. Торговые помещения бара, их характеристика и оснащения		42	
Тема 1.1. Характеристика видов бара. Торгово-производственные помещения бара.	Содержание учебного материала	2	2
	Функции баров		
	Классификация баров		
	Производственные помещения бара	2	-
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 1. Торгово-производственные помещения бара		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Самостоятельная работа № 1. Подготовка презентации по теме «Виды баров и их особенность»	4	-	
Тема 1.2. Организация снабжения баров. Виды оборудования бара, их характеристика	Содержание учебного материала	2	2
	Снабжения баров		
	Устройство барной стойки		
	Виды оборудования в барах	2	-
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 2. Изучение устройства, принципы работы кофеварки, кофе машины.		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Самостоятельная работа № 2. Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы: виды оборудования бара, их характеристика	4	-	
Тема 1.3. Барная посуда	Содержание учебного материала	2	2
	Ассортимент барной посуды		
	Виды барных бокалов для шампанского		
	Виды барных рюмок для алкогольных напитков	2	-
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 3. Идентификация ассортимента барной посуды.		
	Самостоятельная работа обучающихся		
	4	-	

	Самостоятельная работа № 3. Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы: барная посуда		
Тема 1.4. Инвентарь бара	Содержание учебного материала	2	2
	Ассортимент барного инвентаря зарегистрировались золотую стажировку		
	Предназначение шейкера		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 4. Идентификация ассортимента барного инвентаря		
Тема 1.5. Подготовка бара к обслуживанию	Содержание учебного материала	2	2
	Санитарная уборка помещения		
	Проверка товарных запасов и оборудования		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	-
	Самостоятельная работа № 4. Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы: подготовка бара к обслуживанию		
Тема 1.6. Требования и обязанности бармена	Содержание учебного материала	2	2
	Организация рабочего места бармена		
	Требования к бармену		
	Техника безопасности бара		
	Практические занятия	2	-
	Практическое занятие № 5. Подготовка рабочего места бармена.		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	-
	Самостоятельная работа № 5. Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы: обязанности бармена, техника безопасности бармена		
Раздел 2. Организация обслуживания в барах и на выездных мероприятиях		60	
Тема 2.1. Характеристика меню, карты вин и коктейлей бара	Содержание учебного материала	2	2
	Меню, карта вин		
	Требования к составлению коктейлей бара		
	Ассортимент коктейлей		
	Практические занятия	4	-
	Практическое занятие № 6. Составление меню баров		
	Практическое занятие № 7. Составления карты вин, коктейлей бара		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	-
Самостоятельная работа № 6. Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы: характеристика меню, карта вин			
Тема 2.2. Методы и формы	Содержание учебного материала	2	2

обслуживания в баре и на выездных мероприятиях	Методы и формы обслуживания в баре		
	Методы и формы обслуживания на выездных мероприятиях		
	Практические занятия	2	-
	Практическое занятие № 8. Составление презентации продукции бара, реклама товара		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	-
	Самостоятельная работа № 7. Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы: формы обслуживания в баре		
Тема 2.3. Стили работы бармена	Содержание учебного материала	2	2
	Классический стиль		
	Флейринг, спидмиксинг		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	-
	Самостоятельная работа № 8. Подготовка сообщения «Стили работы бармена»		
Тема 2.4. Основной этап обслуживания в баре	Содержание учебного материала	2	2
	Поведение бармена		
	Этапы обслуживания в баре		
	Практические занятия	2	-
	Практическое занятие № 9. Основной этап обслуживания в баре		
Тема 2.5. Музыка в баре. Алгоритм исполнения заказа в баре	Содержание учебного материала	2	2
	Музыкальная программа в баре		
	Исполнение заказа в баре		
	Практические занятия	2	-
	Практическое занятие № 10. Исполнение заказа в баре		
Тема 2.6. Открытие бутылок	Содержание учебного материала	2	2
	Техника откупоривания бутылок. Лёд его назначение		
	Виды льда		
Тема 2.7. Техника разлива основных напитков в баре	Содержание учебного материала	2	2
	Действия, методы разлива		
	Способы приготовления коктейлей		
	Практические занятия	2	-
	Практическое занятие № 11. Техника порционного и свободного разлива		
Тема 2.8. Особенности подачи горячих напитков	Содержание учебного материала	2	2
	Ассортимент горячих напитков		
	Способы подачи кофе и чая		
	Практические занятия	4	-



	Практическое занятие № 12. Ассортимент чая, способы подачи		
	Практическое занятие № 13. Технология приготовления кофе и кофейных напитков, способы подачи		
Тема 2.9. Расчёт с посетителями	Содержание учебного материала	2	2
	Наличный расчёт, безналичный расчёт		
	Отчётность бармена		
	Практические занятия	2	-
	Практическое занятие № 14. Виды расчёта с потребителями в баре		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	-
	Самостоятельная работа № 9. Подготовка сообщения по теме «Виды расчёта в баре»		
Тема 2.10. Заключительный этап обслуживания в баре	Содержание учебного материала	2	2
	Завершающие работы в конце дня		
	Товарный отчёт и уборка помещений бара		
	Практические занятия	2	-
	Практическое занятие № 15. Последовательность действий бармена в конце смены		
Тема 2.11. Отчётность бармена и контроль за работой бара	Содержание учебного материала	2	2
	Отчетность бармена		
	Передача товаров при смене барменов в баре		
	Кассовый отчет		
	Оформление книги кассира		
	Практические занятия	2	-
	Практическое занятие № 16. Составление актов передачи товаров. Заполнение контрольно – кассовой книги		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	-
Самостоятельная работа № 10. Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы: отчетность бармена.			
Раздел 3. Компоненты, используемые для приготовления напитков и коктейлей		68	
Тема 3.1. Коктейли и смешанные напитки	Содержание учебного материала	4	2
	История возникновения коктейлей		
	Ассортимент напитков		
	Практические занятия	2	-
	Практическое занятие № 17. Составление формулы построения коктейлей		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	-
	Самостоятельная работа № 11. Написание реферата: Международные единицы измерения		

	жидкостей		
Тема 3.2. Алкогольные напитки	Содержание учебного материала	8	2
	Водка, арак, горькие настойки, бальзамы		
	Джин ,виски, ром, кашаса, мецкаль, текила		
	Коньяк, бренди, арманьяк, граппа		
	Практические занятия	6	-
	Практическое занятие № 18. Составление напитков и коктейлей на основе водки, арак, горькие настойки, бальзамы		
	Практическое занятие № 19. Составление напитков и коктейлей на основе джина ,виски, ром, кашаса, мецкаль, текила		
	Практическое занятие № 20. Составление напитков и коктейлей на основе коньяка, бренди, арманьяк, граппа		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	-
	Самостоятельная работа № 12. Написание реферата: История возникновения алкогольных напитков		
Тема 3.3. Ликёроводочные изделия	Содержание учебного материала	2	2
	Классификация ликеров, характеристика ликёров		
	Практические занятия	2	-
	Практическое занятие № 21. Определение качества ликероводочных изделий		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	-
Самостоятельная работа № 13. Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы: характеристика ликеров			
Тема 3.4. Классификация вин	Содержание учебного материала	4	2
	Ассортимент вин различных стран		
	Признаки классификации вин		
	Практические занятия	8	-
	Практическое занятие № 22. Содержание спирта и сахара в винах		
	Практическое занятие № 23. Виноградные вина. Качества и сроки выдержки вин		
	Практическое занятие № 24. Основные стадии производства		
	Плодово –ягодные вина. Качества и сроки выдержки вин		
	Практическое занятие № 25. Игристые вина – шампанское. Качества и сроки выдержки вин		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	-
Самостоятельная работа № 14. Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы: классификация вин, виды шампанского			

Тема 3.5. Пиво, безалкогольные напитки	Содержание учебного материала	4	2
	Производство пива, основные виды пива		
	Минеральные и питьевая вода		
	Прохладительные напитки		
	Практические занятия	8	-
	Практическое занятие № 26. Процесс приготовления пива		
	Практическое занятие № 27. Определение качества пива		
	Практическое занятие № 28. Составление рецептур прохладительных напитков		
	Практическое занятие № 29. Определение химического состава минеральной воды	4	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Самостоятельная работа № 15. Подготовка презентации на тему «Виды пива , марки»			
Раздел 4. Классификация и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей		38	
Тема 4.1. Приготовление смешанных напитков и коктейлей	Содержание учебного материала	8	2
	Классификация смешанных напитков и коктейлей		
	Методы приготовления смешанных напитков		
	Оформление коктейлей		
	Основы построения смешанных напитков и коктейлей	8	-
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 30. Приготовление украшений для оформления коктейлей		
	Практическое занятие № 31. Смягчающе – сглаживающие компоненты смешанных напитков и коктейлей		
	Практическое занятие № 32. Вкусоароматические компоненты смешанных напитков и коктейлей	4	-
	Практическое занятие № 33. Наполнители и вспомогательные компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков		
Самостоятельная работа обучающихся			
Самостоятельная работа № 16. Составление технологических карт на смешанные напитки			
Тема 4.2. Приготовление безалкогольных смешанных напитков. Приготовление напитков для компании	Содержание учебного материала	4	2
	Аперитивы и освежающие напитки		
	Молочные напитки и эг –ноги		
	Флипы , физы, шербеты		
	Пунши, глинтвейны	10	-
	Практические занятия		
Практическое занятие № 34. Составление рецептур и технология приготовления аперитивов и			

	освежающих напитков		
	Практическое занятие № 35. Составление рецептур и технология приготовления молочных напитков и эг-ноги		
	Практическое занятие № 36. Составление рецептур и технология приготовления флипов и физов		
	Практическое занятие № 37. Составление рецептур и технология приготовления шербетов		
	Практическое занятие № 38. Составление рецептур и технология приготовления пунша, сбитня, глинтвейн		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	-
	Самостоятельная работа № 17. Заполнить таблицу: Виды и оформление коктейлей. Разница порции коктейля и его крепость.		
Раздел 5. Технология приготовления коктейлей		74	
Тема 5.1. Приготовление алкогольных смешанных напитков	Содержание учебного материала	4	2
	Эг- ноги и флипы		
	Физы , дейзи и слинги		
	Напитки микс- дринкс		
	Посуда для подачи напитков		
	Практические занятия	4	-
	Практическое занятие № 39. Составление рецептур и технология приготовления эг- ноги и флипы, физы дейзи и слинги		
	Практическое занятие № 40. Приготовление и оформления флипов «Диамант» и «Старый мельник»		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	-
	Самостоятельная работа № 18. Составление рецептур на алкогольные смешанные напитки		
Тема 5.2. Приготовление длинных смешанных напитков	Содержание учебного материала	4	2
	Технология приготовления хайболы, коллинзы, кулеры, рикии, швепес		
	Подача и оформление		
	Практические занятия	2	-
	Практическое занятие № 41. Составление рецептур длинных смешанных напитков: хайболы, коллинзы, кулеры, рикии, швепес, мохито, тодди		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	-
	Самостоятельная работа № 19. Составление рецептур на длинные смешанные напитки		
Тема 5.3. Приготовление средних и коротких смешанных напитков	Содержание учебного материала	4	2
	Приготовление средних смешанных напитков – джулеп, сэнгэри, коблеры		
	Приготовление коротких смешанных напитков		

	Практические занятия	4	-
	Практическое занятие № 42. Составление рецептур джулеп, сэнгэри, коблеры		
	Практическое занятие № 43. Подбор посуды для подачи и оформление средних и коротких смешанных напитков		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	-
	Самостоятельная работа № 20. Составление рецептур на короткие смешанные напитки		
Тема 5.4. Приготовление горячих смешанных напитков. Холодные смешанные напитки и коктейли на основе кофе	Содержание учебного материала	2	2
	Гроги и тодди		
	Приготовление чая		
	Ассортимент кофе и напитки на основе кофе		
	Практические занятия	4	-
	Практическое занятие № 44. Составление рецептур горячих и холодных кофейных напитков.		
	Практическое занятие № 45. Составление рецептур грогов и тодди		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	-
Тема 5.5. Приготовление коктейлей –аперитивов	Содержание учебного материала	4	2
	Приготовление коктейлей - аперитивов на основе крепких алкогольных напитков, ароматизированных вин		
	Практические занятия	4	-
	Практическое занятие № 46. Составление рецептур коктейлей –аперитивов		
	Практическое занятие № 47. Составление рецептур коктейлей –аперитивов		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	-
	Самостоятельная работа № 22. Работа с дополнительной литературой «Оформление напитков». Заполнение таблицы		
Тема 5.6. Приготовление коктейлей – диджестивов	Содержание учебного материала	2	2
	Коктейли группы сауэр, фрозен, смэш, со сливками, с шампанским , слоистые, самбука, абсент, ойстер		
	Практические занятия	2	-
	Практическое занятие № 48. Составление рецептур, подача и оформление коктейлей диджестивов		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	-
	Самостоятельная работа № 23. Заполнить таблицу: Ознакомление с качеством напитков в соответствии с санитарными требованиями.		
Тема 5.7. Приготовление	Содержание учебного материала	2	2

экзотических и эксклюзивных коктейлей	Экзотические и эксклюзивные коктейли		
	Практические занятия	2	-
	Практическое занятие № 49. Составление рецептур экзотических и эксклюзивных коктейлей		
	Самостоятельная работа обучающихся	6	
	Самостоятельная работа № 24. Подготовка рефератов по темам: «Коктейли с мороженым», «Смешанные напитки», «Экзотические коктейли», «Тематические коктейли»		
	Самостоятельная работа № 25. Изучение новых рецептур коктейлей. Составление технологических карт		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Учебная практика Виды работ:		180	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка бара, буфета к обслуживанию</li> <li>2. Организация встречи гостей бара и приёма заказов</li> <li>3. Обслуживание потребителей алкогольными и прочими напитками</li> <li>4. Приготовление и подача горячих напитков</li> <li>5. Приготовление и подача смешанных напитков и коктейлей</li> <li>6. Подготовка и обслуживание выездного мероприятия</li> <li>7. Принятие и оформление платежей</li> <li>8. Оформление отчетно-финансовых документов</li> <li>9. Подготовка бара, буфета к закрытию</li> </ol>			
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
Производственная практика Виды работ:		180	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомление и изучение режима работы предприятия.</li> <li>2. Ознакомление с профессиональной этикой работника ресторана.</li> <li>3. Изучение правил безопасной работы для официанта.</li> <li>4. Ознакомление с торговыми помещениями предприятий.</li> <li>5. Ознакомление с производственными помещениями ресторана.</li> <li>6. Ознакомление с планом работы на день.</li> <li>7. Подготовка рабочего места бармена/официанта по обслуживанию гостей</li> <li>8. Подготовка торгового зала к обслуживанию и приему гостей.</li> <li>9. Выполнение сервировки стола к завтраку в ресторане.</li> <li>10. Выполнение сервировки стола к обеду в ресторане.</li> <li>11. Выполнение сервировки стола к ужину в ресторане.</li> <li>12. Подготовка торговых залов к проведению конференций, совещаний, семинаров.</li> </ol>			

<p>13. Подготовка помещений для проведения банкета «Фуршет»</p> <p>14. Подготовка банкетного зала для проведения банкета с частичным обслуживанием.</p> <p>15. Подготовка банкетного зала для проведения банкета с полным обслуживанием.</p> <p>16. Распределение работников по обслуживанию потребителей.</p> <p>17. Приобретение практического опыта по расчету посуды, приборов согласно плана работы.</p> <p>18. Приобретение практического опыта по расчету столового белья согласно плана работы.</p> <p>19. Определение готовности зала к началу работы ресторана.</p> <p>20. Выполнение работы по правилам и особенностям обслуживания гостей в торговой зале: при индивидуальном обслуживании гостей.</p> <p>21. Выполнение работы по правилам и особенностям обслуживания групп туристов.</p> <p>22. Выполнение работы по правилам и особенностям обслуживания банкета с частичным обслуживанием.</p> <p>23. Выполнение работы по правилам и особенностям обслуживания банкета «Фуршет»</p> <p>24. Выполнение работы по правилам и особенностям обслуживания банкета «Коктейль»</p> <p>25. Выполнение работы по правилам и особенностям обслуживания банкета с полным обслуживанием.</p> <p>26. Выполнение работы по правилам и особенностям обслуживания семинаров, конференций и совещаний.</p> <p>27. Решение ситуаций во время встречи гостей в торговом зале ресторана.</p> <p>28. Решение ситуаций в период приема и оформления заказа.</p> <p>29. Разрешение проблемных ситуаций во время обслуживание гостей в соответствии с профессиональной этикой</p> <p>30. Выполнение работы по продаже продукции ресторана, бара.</p> <p>31. Выполнение работы по привлечению гостей в ресторан.</p> <p>32. Принятие и оформление платежей</p> <p>33. Реализация рациональных приемов в обслуживании гостей.</p> <p>34. Подготовка ресторана к закрытию</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>		
Экзамен квалификационный		
Всего	642	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

#### 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

##### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы профессионального модуля обеспечена наличием учебного кабинета организации обслуживания в общественном питании, мастерской «Ресторанный сервис», банкетного зала.

Мастерская «Ресторанный сервис», оснащенная оборудованием:

- Блендер барный т.м. Vortmax серии BarM, мод. BB2 1.5S (2 стакана, нерж.);
- Плита индукционная т.м. EKSI серии IPD, мод. IPD 5;
- Sirman S.p.a. Льдодробилка мод. NORDKAPP;
- RST, S.A т.м. FIAMMA Кофемашина серии Compass 2 DB TC Black (2 высокие группы, авт., двойной бойлер);
- Масар S.r.l. Кофемолка серии M5 C10 (серая);
- Шкаф холод. высокотемп. ШВУП1ТУ-1,12К(В/Prm) (Duet G2-1,12 со стекл. дверьми);
- Шкаф холодильный низкотемпературный СВ105-S (ШН-0,5);
- Машина посудомоечная. т.м. Vortmax серии DDM, мод. DDM 660HP (эл-мех.п/у, доз.моющ.и оп.ср-в, подкл.к х/в);
- Врема I.M. S.p.a. Льдогенератор серии СВ 184;
- Миксер барный т.м. EKSI серии DM, мод. DM-2;
- Барная стойка АРТ-35 Габаритные размеры: 1800х500х1200мм.;
- Коктейльный стол, модель С-9 Диамет.700мм.;
- Стол складной М 139-08 (Габариты 800\*800\*740h);
- Стол круглый (Диаметр 1200 С25.к-120 орех);
- Стулья (Модель LS309 В);
- Стулья для бара «Т 410 хром складной»;
- Столешница для темперирования шоколада (размеры 1000\*500 мм (Гранит)).

Оборудование рабочих мест банкетного зала:

- банкетные столы;
- мебель для сидения: стулья;
- передвижные (сервировочные) тележки;
- сервант;
- столовое бельё: покрытие для стола, сервировочное покрывало, скатерти, драпировочные юбки, салфетки, ручники, полотенца;
- фарфоровая и фаянсовая посуда;
- металлическая посуда;
- столовые приборы.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий: посуда, приборы столовые, схемы сервировки стола, формы складывания салфеток, виды банкетов;
- образцы столового белья, посуды и приборов;
- образцы документов;
- муляжи блюд.

Технические средства обучения:

- мультимедиа проектор, ПК;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- натуральные образцы посуды, столовых приборов.



Оборудование рабочих мест на производственной практике: столы обеденные и производственные, ассортимент столовой и наплитной посуды, приборов и ассортимент столового белья, схемы, декорации для сервировки, ПК с лицензионным программным обеспечением, рабочие столы, муляжи и натуральные образцы блюд, макеты, аудио и видеозаписи выполнения работ.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах, на предприятиях сферы обслуживания.

#### 4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Сологубова, Г.С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для академического бакалавриата / Г.С. Сологубова. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2018. - 321 с. - (Серия "Бакалавр. Академический курс").

Дополнительные источники:

1. Пасько, О.В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения: учеб. пособие для СПО / О.В. Пасько, О.В. Автюхова. - М.: Юрайт, 2018. - 201 с. - (Серия "Профессиональное образование").

Интернет-ресурсы:

1. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Главчева С.И., Чередниченко Л.Е.— Электрон. текстовые данные. — СПб.: Троицкий мост, 2018. — 206 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40877>. — ЭБС «IPRbooks»

2. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Главчева С.И., Коваленко Е.И.— Электрон. текстовые данные. — Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2018. — 404 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/47706>. — ЭБС «IPRbooks»

3. Миллион салатов и закусок [Электронный ресурс]/ — Электрон. текстовые данные. — М.: РИПОЛ классик, 2017. — 480 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/37441>. — ЭБС «IPRbooks»

4. Мглинец А.И. Технология приготовления ресторанной продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Мглинец А.И.— Электрон. текстовые данные. — СПб.: Троицкий мост, 2018. — 206 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40911>. — ЭБС «IPRbooks»

5. Зайцев В.Б. Великолепная книга закусок [Электронный ресурс]: от деревенского застолья до светского приема/ Зайцев В.Б.— Электрон. текстовые данные. — М.: РИПОЛ классик, 2018. — 320 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/37333>. — ЭБС «IPRbooks»

2. Единая система актуальных требований Ворлдскиллс (электронный ресурс) режим доступа: <https://esat.worldskills.ru>

3. Задания демонстрационного экзамена [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://esat.worldskills.ru/competencies>

#### 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательной аудиторной нагрузки – 36 академических часов в неделю.

По итогам учебной и производственной практик проводится сдача дифференцированного зачета с выполнением практического задания за счет часов, отведенных на практику.

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест

производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

#### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего образования, соответствующего профилю.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю.

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов.

Мастера: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля, с обязательным прохождением стажировок не реже одного раза в 3 года, опыт деятельности в организациях, соответствующей профессиональной сферы является обязательным. К педагогической деятельности могут привлекаться ведущие специалисты профильных организаций.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию	- подготавливает бар, буфет к обслуживанию	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий №25-28; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе №17-19;</p> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета	-обслуживает потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме, -обслуживает потребителей на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий №31; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе №20;</p> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

<p>ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговое-технологическое оборудование в процессе обслуживания</p>	<p>-демонстрирует умения эксплуатировать в процессе работы оборудование бара с соблюдением санитарных норм и правил</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий №29; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе №24; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ПК 2.4. Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями</p>	<p>-демонстрирует умения производить расчет с потребителями, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию, -умеет оформлять необходимую отчетную документацию</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий №31; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе №25; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ПК 2.5. Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции</p>	<p>-готовит простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий практических занятий №32; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе №26; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

<p>ПК 2.6. Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта</p>	<p>-демонстрирует умения производить расчёт с потребителями, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:          – заданий практических занятий №33;          – заданий по учебной и производственной практикам;          – заданий по самостоятельной работе №27;          Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:          – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК;          – выполнения заданий экзамена по модулю;          – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки</p>	<p>-готовит смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:          – заданий практических занятий №34;          – заданий по учебной и производственной практикам;          – заданий по самостоятельной работе №29;          Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:          – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК;          – выполнения заданий экзамена по модулю;          – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверить у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>–демонстрирует интерес к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения, производственной практики;          –участвует в конкурсах предметных недель, профмастерства</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:          – заданий практических занятий №1-8, 35;          – заданий по учебной и производственной практикам;          – заданий по самостоятельной работе №1-3;          Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:          – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК;</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	–организует собственную деятельность, достигает результата	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий практических занятий №4, 9-10;</li> <li>– заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>– заданий по самостоятельной работе №5;</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практических заданий на дифференцированном зачете по МДК;</li> <li>– выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	<ul style="list-style-type: none"> <li>–соблюдает положительную динамику в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы;</li> <li>–своевременно и качественно выполняет задания</li> </ul>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий практических занятий №1-14;</li> <li>– заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>– заданий по самостоятельной работе №6-8;</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практических заданий на дифференцированном зачете по МДК;</li> <li>– выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	<ul style="list-style-type: none"> <li>–осуществляет поиск необходимой информации;</li> <li>–анализирует инновации в области профессиональной деятельности;</li> <li>–ведет обзор публикаций в профессиональных изданиях</li> </ul>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий практических занятий №3, 15-17;</li> <li>– заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>– заданий по самостоятельной работе №11;</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– практических заданий на дифференцированном зачете по МДК;</li> <li>– выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>–использует информационные технологии в процессе обучения;</li> <li>–осваивает программы, необходимые для профессиональной деятельности</li> </ul>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий практических занятий №19-25;</li> <li>– заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>– заданий по самостоятельной работе №18;</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практических заданий на дифференцированном зачете по МДК;</li> <li>– выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> <li>–взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения;</li> <li>–соблюдает нормы деловой культуры и этикета</li> </ul>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий практических занятий №14, 23, 29;</li> <li>– заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>– заданий по самостоятельной работе №24;</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практических заданий на дифференцированном зачете по МДК;</li> <li>– выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	<ul style="list-style-type: none"> <li>–участвует в военно-патриотических мероприятиях, военно-спортивных объединениях;</li> <li>–выполняет профессиональные обязанности во время учебных сборов</li> </ul>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий практических занятий №37;</li> <li>– заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>– заданий по самостоятельной работе №38-41;</li> </ul>

		<p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
--	--	---