

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

ОГЛАВЛЕНИЕ

«ПМ.01 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ».....	22
«ПМ.02 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ЗА БАРНОЙ СТОЙКОЙ, БУФЕТОМ С ПРИГОТОВЛЕНИЕМ СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ И ПРОСТЫХ ЗАКУСОК»	22

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

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ...	24
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы	24
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	24
2. Структура и содержание профессионального модуля	9
2.1. Трудоемкость освоения модуля	9
2.2. Структура профессионального модуля	10
2.3. Содержание профессионального модуля	11
3. Условия реализации профессионального модуля	19
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	19
3.2. Учебно-методическое обеспечение	19
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	20

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

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы в количестве 568 ч.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК 02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в информации, структурировать информацию, оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска	-

	<p>оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>	<p>информации</p> <p>современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства</p>	
ОК.03	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию</p> <p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</p> <p>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности,</p> <p>презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности</p> <p>определять источники достоверной правовой информации</p> <p>составлять различные правовые документы</p> <p>находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать</p> <p>оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>современная научная и профессиональная терминология</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности</p> <p>правила разработки презентации</p> <p>основные этапы разработки и реализации проекта</p>	
ОК.04.	<p>организовывать работу коллектива и команды</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива</p>	

	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	
ОК.06.	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей профессии применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по профессии стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях	
ОК 08	использовать	роль физической	

	<p>физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии</p>	<p>культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии средства профилактики перенапряжения</p>	
ОК 09	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	
ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.	<p>подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных</p>	<p>виды, типы и классы организаций общественного питания; основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания; материально-техническую и информационную базу</p>	<p>выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме; подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;</p>

		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	
<p>ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов..</p> <p>ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.</p> <p>ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.</p>	<p>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</p>	<p>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</p>	<p>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; обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; применения передовых, инновационных методов и форм организации труда</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия, в т.ч.	150	76
теоретические занятия		-
практические занятия	76	
лабораторные занятия		
Самостоятельная работа	70	-
Практика, в т.ч.:	348	348
учебная	204	204
производственная	144	144
Промежуточная аттестация, в том числе:		-
<i>МДК 01.01 в форме кДЗ</i>		
<i>УП 01 в форме кДЗ</i>		
<i>ПП 01 в форме кДЗ</i>		
<i>ПМ 01 в форме экзамена по модулю</i>		
Всего	568	424

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия теоретические	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 1.1.-1.4. ОК 01.-09,	МДК 01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании	220	76	150	74	76	-	70		
ПК 1.1.-1.4. ОК 01.-09,	Учебная практика	204	204						204	
ПК 1.1.-1.4. ОК 01.-09,	Производственная практика	144	144							144
	Промежуточная аттестация									
	Всего:	568	424	150	74	76		70	204	144

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел модуля 1. Организация и технология обслуживания в общественном питании			
МДК. 01.01. Организация и технология обслуживания в общественном питании			
Тема 1.1. Введение	Содержание	2	
	1. Предмет, цели, задачи, основные понятия. Требования, предъявляемые к официанту. Профессиональная подготовка. Профессиональная этика. Охрана труда.	2	ПК 01, ОК 01-09
Тема 1.2. Характеристика предприятий общественного питания	Содержание	6	
	2. Классификация предприятий общественного питания. Характеристика основных типов и классов предприятий общественного питания.	2	ПК 01, ОК 01-09
	3. Принципы размещения предприятий общественного питания. Услуги общественного питания. Методы и формы обслуживания.	2	ПК 01, ОК 01-09
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие 1. Решение ситуационных задач	2	ПК 01, ОК 01-09
Тема 1.3. Производственные помещения предприятий общественного питания	Содержание	6	
	4. Виды помещений предприятий общественного питания. Производственная группа помещений.	2	ПК 01, ОК 01-09
	5. Складские помещения. Организация работы раздаточных.	2	ПК 01, ОК 01-09
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	

	Практическое занятие 2. Составление таблицы: «Подбор оборудования и инвентаря для производственных помещений предприятий общественного питания».	2	ПК 01, ОК 01-09
Тема 1.4 Помещения для потребителей	Содержание	6	
	6. Виды помещений для потребителей, их характеристика, расположение, оформление. Оборудование обеденного и банкетного зала.	2	ПК 01, ОК 01-09
	7. Сервис-бар, сервизная, моечная столовой посуды Реклама в предприятиях общественного питания	2	ПК 01, ОК 01-09
	Тематика практических занятий	2	
	Практическое занятие 3. Составление таблицы: «Подбор оборудования и инвентаря для помещений потребителей».	2	ПК 01, ОК 01-09
Тема 1.5. Меню и преЙскуранты	Содержание	12	
	8. Назначение меню, правила и принцип составления, оформление. Последовательность расположения блюд в меню	2	ПК 01, ОК 01-09
	9. Ассортиментный минимум. Виды меню.	2	ПК 01, ОК 01-09
	10. Назначение и содержание преЙскуранта. Карта вин	2	ПК 01, ОК 01-09
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6	
	Практическое занятие 4. Составление меню со свободным выбором для различных видов предприятий (кафе, рестораны).	2	ПК 01, ОК 01-09
	Практическое занятие 5. Составление банкетного меню для различных видов предприятий (кафе, рестораны)	2	ПК 01, ОК 01-09
	Практическое занятие 6. Составление карты вин для ресторанов	2	ПК 01, ОК 01-09
Самостоятельная учебная работа при изучении тем 1.1-1.5.	30	ПК 01, ОК 01-09	
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).			
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.			

<p>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>5. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>6. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>			
<p>Тема 1.6. Виды столовой посуды и приборов, столовое бельё</p>	<p>Содержание</p>	26	
<p>11. Виды столовой посуды и приборов. История возникновения, материалы изготовления. Металлическая посуда, её применение</p>	2	ПК 01, ОК 01-09	
<p>12. Фарфоровая и керамическая посуда, её применение.</p>	2	ПК 01, ОК 01-09	
<p>13. Хрустальная и стеклянная посуда, её применение</p>	2	ПК 01, ОК 01-09	
<p>14. Столовые приборы индивидуального пользования и вспомогательные.</p>	2	ПК 01, ОК 01-09	
<p>15. Столовое бельё.</p>	2	ПК 01, ОК 01-09	
<p>Тематика практических занятий</p>	16		
<p>Практическое занятие 7. Составление таблиц «Виды и назначение фарфоровой посуды»</p>	2	ПК 01, ОК 01-09	
<p>Практическое занятие 8. Составление таблиц «Виды и назначение керамической посуды»</p>	2	ПК 01, ОК 01-09	
<p>Практическое занятие 9. Составление таблиц «Виды и назначение хрустальной посуды»</p>	2	ПК 01, ОК 01-09	
<p>Практическое занятие 10. Составление таблиц «Виды и назначение стеклянной посуды»</p>	2	ПК 01, ОК 01-09	
<p>Практическое занятие 11. Составление таблиц «Виды и назначение металлической посуды»</p>	2	ПК 01, ОК 01-09	
<p>Практическое занятие 12. Составление таблиц «Виды и назначение столовых приборов»</p>	2	ПК 01, ОК 01-09	

	Практическое занятие 13. Составление таблиц «Виды и назначение вспомогательных столовых приборов»	2	ПК 01, ОК 01-09
	Практическое занятие 14. Составление таблиц «Виды и назначение столового белья»	2	ПК 01, ОК 01-09
Тема 1.7. Подготовка зала к обслуживанию	Содержание	26	
	16. Уборка зала, расстановка мебели. Подготовка столового белья, посуды и приборов. Личная подготовка официанта, инструктаж	2	ПК 01, ОК 01-09
	17. Характеристика различных видов сервировки.	2	ПК 02, ОК 01-09
	18. Сервировка стола. Техника сервировки	2	ПК 02, ОК 01-09
	19. Формы и способы складывания салфеток	2	ПК 02, ОК 01-09
	Тематика практических занятий	18	
	Практическое занятие 15. Подготовка зала, расстановка мебели	2	ПК 01, ОК 01-09
	Практическое занятие 16. Отработка приёмов накрытия столов скатертями	2	ПК 01, ОК 01-09
	Практическое занятие 17. Отработка приёмов замены скатерти	2	ПК 01, ОК 01-09
	Практическое занятие 18. Складывание салфеток	2	ПК 01, ОК 01-09
	Практическое занятие 19. Сервировка стола для завтрака	2	ПК 02, ОК 01-09
	Практическое занятие 20. Сервировка стола к обеду	2	ПК 02, ОК 01-09
	Практическое занятие 21. Сервировка стола к ужину	2	ПК 02, ОК 01-09
	Практическое занятие 22. Отработка приёмов и техники предварительной минимальной сервировки	2	ПК 02, ОК 01-09
	Практическое занятие 23. Отработка приёмов сервировки по меню заказных блюд	2	ПК 02, ОК 01-09
Тема 1.8. Обслуживание потребителей в зале	Содержание	28	
	20. Встреча потребителей и размещение их за столом. Приём заказа и его выполнение.	2	ПК 02, ОК 01-09
	21. Способы подачи блюд	2	ПК 02, ОК 01-09
	22. Способы подачи холодных и горячих закусок	2	ПК 02, ОК 01-09
	23. Правила подачи бульонов и супов.	2	ПК 02, ОК 01-09
	24. Правила подачи вторых блюд	2	ПК 02, ОК 01-09
	25. Правила подачи сладких блюд, особенности подачи некоторых	2	ПК 02, ОК 01-09

	сладких блюд		
	26. Правила подачи горячих напитков	2	ПК 02, ОК 01-09
	27. Правила подачи холодных безалкогольных и алкогольных напитков, правила сочетаемости напитков и блюд.	2	ПК 02, ОК 01-09
	Тематика практических занятий	12	
	Практическое занятие 24. Отработка техники встречи гостей, размещения их за столом, приема заказа.	2	ПК 02, ОК 01-09
	Практическое занятие 25. Отработка техники работы с подносом	2	ПК 02, ОК 01-09
	Практическое занятие 26. Отработка подачи блюд разными способами	4	ПК 02, ОК 01-09
	Практическое занятие 27. Отработка техники подачи бульонов и супов	2	ПК 02, ОК 01-09
	Практическое занятие 28. Отработка техники подачи холодных и горячих напитков.	2	ПК 02, ОК 01-09
Самостоятельная учебная работа при изучении тем 1.6.-1.8.		20	ПК 01, ПК 02 ОК 01-09
<p>Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>Подготовка презентаций, сообщений, докладов по темам:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Предприятие общественного питания; 2. Меню. Карта вин; 3. Столовые приборы, посуда и белье; 4. Подготовка зала и обслуживание потребителей; 			
Тема 1.9. Обслуживание приёмов и банкетов	Содержание	24	
	28. Общие требования к организации обслуживания банкетов, виды банкетов и приёмов, их характеристика	2	ПК 03, ОК 01-09
	29. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Меню. Определение вариантов расстановки мебели. Сервировка.	2	ПК 03, ОК 01-09

	Обслуживание		
	30. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами.	2	ПК 03, ОК 01-09
	31. Отличительные особенности банкета – фуршет. Сервировка фуршетного стола и расстановка закусок и напитков. Обслуживание на банкете – фуршет. Замена посуды и приборов	2	ПК 03, ОК 01-09
	32. Банкет – коктейль. Порядок подачи аперитива, горячих закусок и напитков на банкете – коктейль	2	ПК 03, ОК 01-09
	33. Банкет-чай Банкет по типу «Буфет». Подача кофе на банкете.	2	ПК 03, ОК 01-09
	Тематика практических занятий	10	
	Практическое занятие 29. Сервировка стола при обслуживании банкета с полным обслуживанием.	2	ПК 03, ОК 01-09
	Практическое занятие 30. Сервировка стола при обслуживании банкета с частичным обслуживанием.	2	ПК 03, ОК 01-09
	Практическое занятие 32. Сервировка фуршетного стола и расстановка закусок и напитков	2	ПК 03, ОК 01-09
	Практическое занятие 33. Сервировка свадебного стола.	2	ПК 03, ОК 01-09
Тема 1.10. Специальные формы обслуживания	Содержание	14	ПК 03, ОК 01-09
	34. Зал-экспресс	2	ПК 04, ОК 01-09
	35. Шведский стол	2	ПК 04, ОК 01-09
	36. Обслуживание участников съездов, конференций	2	ПК 04, ОК 01-09
	Тематика практических занятий	8	
	Практическое занятие 34. Сервировка шведского стола.	2	ПК 04, ОК 01-09
	Практическое занятие 35. Сервировка новогоднего стола.	2	ПК 04, ОК 01-09
	Практическое занятие 36. Сервировка стола для официального приёма	2	ПК 04, ОК 01-09
	Практическое занятие 37. Решение ситуационных задач	2	ПК 04, ОК 01-06
Самостоятельная учебная работа при изучении тем 1.9.-1.10 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		20	ПК 01-04, ОК 01-09

Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. Подготовка презентаций, сообщений, докладов по темам: 1. Кулинарная характеристика блюд; 2. Организация и технология обслуживания приемов и банкетов.		
Комплексный дифференцированный зачёт	2	
Всего	220	
Учебная практика по ПМ.01 Виды работ: – подготовка столовой посуды и приборов; – расчёт необходимого количества столового белья; – расстановка мебели в торговом зале; – накрывание скатертью стола различными способами; – складывание салфеток; – сервировка стола к завтраку, для обеда, к ужину; – выполнение предварительной сервировки стола.	72	ПК 01-04, ОК 01-09
Комплексный дифференцированный зачёт	6	
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03 Виды работ: знакомство с предприятием; – ознакомление с инструкциями по технике безопасности на предприятии общественного питания; – подготовка зала к обслуживанию; подготовка столовой посуды и приборов; – получение столового белья; – сервировка столов; – встреча посетителей, размещение за столом; – вручение меню; – получение заказа; – выполнение заказа; – подача блюд и напитков;	108	ПК 01-04, ОК 01-09

– уборка со стола использованной посуды и приборов; – уборка помещения и расстановка столов.		
Комплексный дифференцированный зачёт	6	
Экзамен по модулю		
Всего	568	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Организации обслуживания в общественном питании, оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

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

Оснащенные базы практики, оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания – М., Изд-во «Академия», 2011б
2. Богушева В. И. Бары и рестораны – Ростов-на-Дону, Изд-во«Феникс», 2017
3. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания – М., Изд-во «Профобриздат», 2015
4. Извекова В. Г. Бармен. Официант – М., 2012
5. Калашников А. Ю. Кафе, бары и рестораны – М., 2018
6. Никитченко Л.И. Контрольно-кассовые машины. Учебное пособие.М.:Изд. центр «Академия»2020
7. Потапова И. И. Торговые вычисления для официантов – М., Издво «Академия», 2010

Интернет-ресурсы:

1. <http://vitameal.ru/cook.php>.
2. <http://otherreferats.allbest.ru>.
3. <http://lojechka.ru>.
4. <http://nashaucheba.ru/v50632>.
5. <http://tourlib.net/restoran.htm>.
6. <http://www.gastronom.ru>.
7. <http://www.dbfood.ru/>
8. <http://school.edu.ru>.
9. <http://aboutstudy.ru>.
10. <http://www.heliosway.ru>.
11. <http://www.rsl.ru/>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
<p>ПК.1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания <i>ОК 01-09</i></p>	<p>Выполняет все действия по организации и содержанию рабочего места официанта в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, требованиями охраны труда и техники безопасности. Подбор оборудования, посуды, приборов в соответствии с типом и классом предприятия общественного питания (ГОСТ Р 50762-94 Общественное питание. Классификация предприятий.; Норма оснащения предприятий общественного питания торгово-технологическим и кладовым оборудованием Приказ №156 от 30 июня 1986г.); Правильный расчёт необходимого количества посуды, столовых приборов и белья в соответствии с типом и классом предприятия общественного питания (Норма оснащения предприятий общественного питания посудой, мебелью и кухонным инвентарём Приказ №8 от 09.02.1973г.); Правильное выполнение сервировки стола для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных в соответствии с ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования</p>	<p>Зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля. Наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий для практических и лабораторных занятий, заданий по учебной и производственной практикам, заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ПК.1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов <i>ОК 01-09</i></p>	<p>Осуществление приёма заказа, консультирование гостей по составу и методам приготовления блюд, рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами в соответствии с правилами сочетаемости блюд и напитков с ГОСТ Р50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»; Подача блюд и напитков гостям различными способами в соответствии с правилами этикета, ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования.</p>	
<p>ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия</p>	<p>Встреча и приветствие гостей, размещение гостей в соответствии с ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к</p>	

<i>OK 01-09</i>	обслуживающему персоналу»; ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования.	
ПК.1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания <i>OK 01-09</i>	Применение передовых, инновационных методов и форм организации труда в соответствии с современными требованиями к организации питания.	

Рабочая программа профессионального модуля

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

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ...	24
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы	224
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	224
2. Структура и содержание профессионального модуля	29
2.1. Трудоемкость освоения модуля	29
2.2. Структура профессионального модуля	30
2.3. Содержание профессионального модуля	31
3. Условия реализации профессионального модуля	41
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	41
3.2. Учебно-методическое обеспечение	41
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	43

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.02 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ЗА БАРНОЙ СТОЙКОЙ, БУФЕТОМ С ПРИГОТОВЛЕНИЕМ СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ И ПРОСТЫХ ЗАКУСОК»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен :

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК 02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы	-

	<p>значимое в информации, структурировать информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>	<p>структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства</p>	
ОК.03	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта</p>	

	проектной идеи, составлять план проекта		
ОК.04.	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	
ОК.06.	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей профессии применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по профессии стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления	

	<p>профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях</p>	
ОК 08	<p>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии</p>	<p>роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии средства профилактики перенапряжения</p>	
ОК 09	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	
ПК 2.1Выполнять подготовку бара, буфета к	<p>подготавливать бар, буфет к обслуживанию</p>	<p>виды и классификации баров; планировочные</p>	<p>подготовки бара, буфета к обслуживанию;</p>

обслуживанию.		решения баров, буфетов; материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета	подготовки бара, буфета к закрытию; подготовки к обслуживанию выездного мероприятия
ПК 2.2 Обслуживать потребителей бара, буфета.	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;	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	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
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			

	<p>осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете; оформлять необходимую отчетно-учетную документацию; соблюдать правила профессионального этикета; соблюдать правила личной гигиены</p>		
--	---	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	188	74
Самостоятельная работа	89	-
Практика, в т.ч.:	336	336
учебная	192	192
производственная	144	144
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 02.01 в форме комплексного демонстрационного экзамена УП 02 в форме комплексного демонстрационного экзамена ПП 02 в форме комплексного демонстрационного экзамена ПМ 02 в форме экзамена		
Всего	613	410

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, о, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 2.1, ПК 2.3 ОК 01-09	Раздел 1. Организация работ при подготовке бара, буфета к обслуживанию в соответствии с его характером, типом, классом	84	12	84	40	12	-	32		
ПК 2.2, ПК 2.4 ПК 2.6 ОК 01-09	Раздел 2. Организация обслуживания потребителей бара, буфетов и эксплуатация в процессе работы инвентаря, оборудования бара, буфета	54	12	54	22	12	-	20		
ПК 2.5, ПК 2.7 ОК 01-09	Раздел 3. Организация технологического процесса при изготовлении кулинарной продукции, при приготовлении смешанных напитков различными методами, горячих напитков.	139	50	139	52	8	42	37		
ПК 2.1-2.7 ОК 01-09	Учебная практика	192	192						192	
ПК 2.1-2.7 ОК 01-09	Производственная практика	144	144							144
ПК 2.1-2.7 ОК 01-09	Промежуточная аттестация									
	Всего:	613	410	277	114	32	42	89	192	144

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация работ при подготовке бара, буфета к обслуживанию в соответствии с его характером, типом, классом.			
МДК 02.01 Организация и технология обслуживания в барах, буфетах			
Тема 1.1. Общие сведения о баре	Содержание	6	ПК 2.1. ОК 01-09
	1. Основные типы баров и их классификация. Бары: назначение, классификация, характеристика, особенности, перечень услуг, формы обслуживания, характеристика и функции обслуживающего персонала.	2	
	2. Торговые помещения бара: определение, виды, назначения, характеристика, планировочные решения, комплексные решения интерьера, освещение, вентиляция, оснащение.	2	
	3. Вспомогательные помещения бара: виды, назначения, организация работы, связь с рабочим местом бармена.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературой. Самостоятельное изучение отдельных вопросов по теме.	6	
Тема 1.2. Материально-техническое и информационное обеспечение деятельности бара	Содержание	20/6	ПК 2.1. ПК 2.4. ОК 01-09
	4. Барная стойка: понятие, назначение, виды, конструктивные особенности, современный дизайн. Виды барной мебели.	2	
	5. Информационное обеспечение деятельности бара: средства информации, меню, карта вин и коктейлей бара, их виды, назначение.	2	
	6. Прейскурант бара. Назначение и правила составления.	2	
	7. Коктейльная карта бара Назначение и правила составления.	2	
	8. Винная карта бара Назначение и правила составления.	2	
	9. Инвентарь бара, буфета, назначение, характеристика.	2	
	10. Ассортимент барной посуды, характеристика, особенности.	2	

	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	11. Практическое занятие 1. Выполнение схем размещения оборудования, посуды, инструментов, барного инвентаря на рабочем месте бармена.	2	
	12. Практическое занятие 2. Составление прејскурантов, карты вин и коктейлей для бара.	2	
	13. Практическое занятие 3. Идентификация (распознавание) ассортимента посуды, инвентаря.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературой. Самостоятельное изучение отдельных вопросов по теме.	10	
Тема 1.3. Оборудование бара и буфета.	Содержание	26/6	ПК 2.1; ПК 2.3. ОК 01-09
	14. Оборудование бара: виды, назначение, классификация, рациональное размещение.	2	
	15. Машина для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Устройство, правила безопасной эксплуатации.	2	
	16. Жарочно-варочное оборудование. Устройство, правила безопасной эксплуатации.	2	
	17. Вспомогательное оборудование. Устройство, правила безопасной эксплуатации.	2	
	18. Устройство и безопасная эксплуатация малогабаритных посудомоечных машин.	2	
	19. Машины для взбивания коктейлей. Устройство, правила безопасной эксплуатации.	2	
	20. Фризеры, граниторы. Устройство, правила безопасной эксплуатации.	2	
	21. Оборудование для разлива пива. Устройство, правила безопасной эксплуатации.	2	
	22. Весоизмерительное оборудование. Характеристика весоизмерительной техники, правила взвешивания.	2	
	23. Контрольно-кассовое оборудование. Устройство, правила безопасной эксплуатации.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	

	24. Практическое занятие 4. Безопасная эксплуатация механического оборудования.	2	
	25. Практическое занятие 5. Безопасная эксплуатация теплового оборудования.	2	
	26. Практическое занятие 6. Безопасная эксплуатация контрольно-кассового оборудования.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературой. Самостоятельное изучение отдельных вопросов по теме.	16	
Раздел 2. Организация обслуживания потребителей бара, буфетов и эксплуатация в процессе работы инвентаря, оборудования бара, буфета.			
МДК 02.01 Организация и технология обслуживания в барах, буфетах			
Тема 2.1. Организация обслуживания в барах, буфетах	Содержание	20/6	ПК 2.1; ПК 2.2. ОК 01-09
	27. Приемка продуктов по количеству и качеству. Условия и сроки хранения продуктов. Ответственность бармена за порчу и неправильное хранение продукции.	2	
	28. Подготовка бара к обслуживанию. Получение столовой посуды, приборов, белья.	2	
	29. Формы и методы обслуживания посетителей в баре. Встреча посетителей, приветствие, прием заказа.	2	
	30. Организация и техника обслуживания посетителей за барной стойкой.	2	
	31. Оформление витрин, барной стойки. Правила и способы выкладки продукции на барной стойке и витрине.	2	
	32. Общие правила подачи коктейлей, вино-водочных изделий, напитков, блюд и закусок, и другой продукции бара.	2	
	33. Техника откупоривания бутылок, банок. Техника разлива основных напитков в баре. Правила подачи минеральных и фруктовых вод, натурального сока.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	34. Практическое занятие 7. Подготовка бара, буфета к обслуживанию.	2	
	35. Практическое занятие 8. Оформление витрин, барной стойки.	2	
36. Практическое занятие 9. Техника откупоривания бутылок,	2		

	банок. Техника разлива основных напитков в баре и разлива игристых вин.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературой. Самостоятельное изучение отдельных вопросов по теме.	10	
Тема 2.2. Составление и ведение учетно-отчетной документации в соответствии с нормативными требованиями	Содержание	14/6	ПК 2.4; ПК 2.6. ОК 01-09
	37. Составление и ведение учетно-отчетной документации.	2	
	38. Инвентаризация, правила и сроки проведения.	2	
	39. Кассовая документация.	2	
	40. Оформление, выполнение заказа и расчет с потребителями. Окончание рабочего дня. Закрытие бара.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	41. Практическое занятие 10. Составление и ведение учетно-отчетной документации.	2	
	42. Практическое занятие 11. Техника расчета с потребителями с использованием ККА.	2	
	43. Практическое занятие 12. Проведение инвентаризации в баре. Инвентаризация запасов продуктов и напитков. Порядок списания боя посуды, брака и порчи продуктов.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературой. Самостоятельное изучение отдельных вопросов по теме.	10	
Раздел 3. Организация технологического процесса при изготовлении кулинарной продукции, при приготовлении смешанных напитков различными методами, горячих напитков.			
МДК 02.01 Организация и технология обслуживания в барах, буфетах			
Тема 3.1. Характеристика ассортимента напитков бара,	Содержание	14/4	ПК 2.2. ОК 01-09
	44. Крепкие алкогольные напитки. Отличительные характеристики и особенности подачи.	2	
	45. Общие характеристики пива как напитка. Разновидности видов	2	

буфета.	и сорта пива. Способы разлития подачи различных видов пива.		
	46. Общие характеристики и история вина. Виды вин и сорта винного винограда. Способы и правила подачи вин. Особенности хранения вин.	2	
	47. Игристые вина и шампанские. Способы и правила подачи.	2	
	48. Безалкогольные напитки, соки. Ассортимент. Способы и правила подачи.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	49. Практическое занятие 13. Характеристика крепкоалкогольных напитков.	2	
	50. Практическое занятие 14. Характеристика виноградных вин.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературой. Самостоятельное изучение отдельных вопросов по теме.	10	
Тема 3.2. Технология приготовления коктейлей и напитков	Содержание	64/32	ПК 2.2; ПК 2.7. ОК 01-09
	51. Классификация смешанных напитков по содержанию алкоголя, по объему, по назначению, по технологии приготовления и использования специфических компонентов, по способу подачи.	2	
	52. Формула построения смешанного напитка (коктейля). Характеристика базы построения смешанного напитка по содержанию алкоголя, сахара.	2	
	53. Назначение смягчающе-сглаживающих компонентов, используемых в приготовлении коктейлей.	2	
	54. Назначение вкусо-ароматических компонентов (сладкие, сладко-ароматические, горько-ароматические).	2	
	55. Назначение наполнителя в коктейле. Характеристики алкогольных и безалкогольных наполнителей.	2	
	56. Сопутствующие компоненты, используемые в изготовлении коктейлей.	2	
	57. Методы приготовления коктейлей и смешанных напитков.	2	
	58. Оформление коктейлей и смешанных напитков. Лед, применяемый в приготовлении коктейлей и смешанных напитков.	2	

59.	Методы приготовления коктейлей и смешанных напитков.	2
60.	Технология приготовления безалкогольных коктейлей: апперитивы и освежающие напитки, флиппы и физы, молочные напитки, щербеты.	2
61.	Технология приготовления коротких и средних алкогольных коктейлей.	2
62.	Технология приготовления длинных смешанных напитков: эг-ноги, флиппы, физы, дейзи, смечи, хейболы, колинзы, кулеры, рикки, швепесс.	2
63.	Технология приготовления коктейлей на основе ароматизированных вин, коктейлей группы сауэр и фрозен.	2
64.	Технология приготовления слоистых коктейлей.	2
65.	Технология приготовления пуншей, эгг-ногов, крюшонов, глинтвейнов.	2
66.	Технология приготовления горячих напитков	2
В том числе практических и лабораторных занятий		32
67.	Практическое занятие 15. Составление алгоритма приготовления коктейлей.	2
68.	Лабораторное занятие 1. Технология приготовления, оформления и подачи безалкогольных коктейлей: апперитивы и освежающие напитки.	6
69.	Лабораторное занятие 2. Технология приготовления безалкогольных коктейлей: флиппы и физы, молочные напитки, щербеты.	6
70.	Лабораторное занятие 3. Технология приготовления, оформления и подачи длинных смешанных напитков.	6
71.	Лабораторное занятие 4. Технология приготовления, оформления и подачи пуншей, эгг-ногов, крюшонов, глинтвейнов.	6
72.	Лабораторное занятие 5. Технология приготовления, оформления и подачи горячих напитков.	6
В том числе самостоятельная работа обучающихся Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературой. Самостоятельное изучение отдельных вопросов по теме.		20

Тема 3.4 Приготовление холодных блюда закусок в барах и буфетах	Содержание	24/14	ПК 2.2; ПК 2.5. ОК 01-09
	73. Ассортимент простых закусок, предлагаемых в барах и буфетах.	2	
	74. Классификация холодных блюд и закусок. Компоненты и полуфабрикаты для бутербродов.	2	
	75. Приготовление и оформление бутербродов.	2	
	76. Приготовление и оформление простых холодных блюд и закусок.	2	
	77. Приготовление и оформление простых горячих закусок.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	14	
	78. Практическое занятие 16. Составление алгоритма приготовления холодных и сладких блюд.	2	
	79. Лабораторное занятие 6. Технология приготовления, оформления и подачи простых холодных блюд.	6	
	80. Лабораторное занятие 7. Технология приготовления, оформления и подачи простых сладких блюд.	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературой. Самостоятельное изучение отдельных вопросов по теме.	7	
Учебная практика Виды работ: • Охрана труда, безопасность работы бармена, пожарная безопасность на рабочем месте. • Требования, предъявляемые к бармену. • Изучение меню баров. • Изучение прейскурантов на спиртные напитки и табачные изделия. • Изучение винных и барных карт ресторанов и баров. • Составление меню, винных и барных карт ресторанов и баров. • Изучение столовой посуды, барного стекла, приборов и белья для работы бармена. • Оформление отчетно-финансовых документов. • Подготовка бара, буфета к обслуживанию. • Подготовка барной стойки к обслуживанию. • Методы организации рабочего места бармена за барной стойкой. • Встреча и прием гостей. Техника обслуживания. Прием заказа.		ПК 2.1-2.7 ОК 01-09	

<ul style="list-style-type: none"> • Организация работы бармена. Обслуживание потребителей за барной стойкой. • Системы автоматизации обслуживания. • Расчет с посетителем. Ответственность бармена. • Технология приготовления горячих напитков (чая). • Технология приготовления горячих напитков (кофе). • Технология приготовления и подача холодных безалкогольных напитков. • Технология оформления коктейлей. • Технология приготовления и подачи коктейлей на основе сока. • Особенности работы в пивном баре. • Технология приготовления безалкогольных смешанных напитков на основе молока. • Технология приготовления витаминных и протеиновых коктейлей. • Технология приготовления и подачи коктейлей методом «шейк». • Технология приготовления и подачи коктейлей методом «бленд». • Технология приготовления и подачи коктейлей методом «билд». • Технология приготовления и подачи коктейлей методом «стир». • Технология приготовления и подачи коктейлей методом «мадл». • Способы подачи крепких алкогольных напитков. • Техника подачи вина. • Технология приготовления пуншей, глинтвейнов, круассанов • Технология приготовления джулепов, физов, флипов. • Приготовление и подача простых закусок, сладких блюд. • Подготовка к выездному обслуживанию. 		
<p>Производственная практика Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Охрана труда. Подготовка бара к обслуживанию. • Отработать навыки подготовки барной стойки к обслуживанию. • Отработать методы организации рабочего места бармена за барной стойкой. • Отработать навыки встречи и приема гостей. Отработать технику обслуживания и прием заказа. • Закрепить полученные знания при организации работы бармена. Отработать обслуживание потребителей за барной стойкой. • Отработать полученные навыки при полировании барного стекла для приготовления коктейлей. • Закрепить полученные знания при составлении меню, винных и барных карт ресторанов и баров. • Отработать различные стили работы бармена. • Закрепить полученные навыки по технике откупоривания бутылок и технике розлива основных напитков в баре. 		<p>ПК 2.1-2.7 ОК 01-09</p>

- | | | |
|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Отработать технику приготовления и подачи горячих напитков на основе чая: правила заваривания различных сортов чая.• Отработать технику приготовления и подачи горячих напитков на основе кофе: правила заваривания кофе различными способами.• Отработать технику приготовления и подачи безалкогольных напитков.• Отработать технику подачи табачных изделий. Замена пепельниц.• Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом шейк.• Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом стир.• Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом билд.• Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом бленд.• Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом мадл.• Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом лейер (слоистые).• Отработать технику оформления коктейлей.• Отработать технику приготовления и подачи безалкогольных смешанных напитков на основе молока.• Отработать технику приготовления и подачи безалкогольных смешанных напитков группы «Молочные коктейли с мороженым».• Отработать технику приготовления и подачи безалкогольных коктейлей на основе фруктово-ягодного сырья.• Отработать технику приготовления и подачи соковых смешанных напитков.• Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе водки.• Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе виски.• Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе текилы.• Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе коньяка.• Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе джина.• Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе рома.• Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе шампанского.• Отработать технику приготовления и подачи группы слоистых коктейлей.• Отработать технику приготовления и подачи коктейлей с абсентом.• Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе белого сухого вина.• Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе портвейна.• Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе хереса.• Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе пива.• Отработать технику приготовления и подачи группы сливочно-десертных коктейлей. | | |
|---|--|--|

<ul style="list-style-type: none"> • Отработать технику приготовления и подачи коктейлей группы «Фраппе». • Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков. • Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков. • Отработать технику приготовления и подачи простых закусок. • Отработать технику приготовления десертов. • Отработать технику принятия и оформления платежей. • Отработать технику оформления отчетно-финансовых документов. • Отработать технику подготовки бара, буфета к закрытию. Отработать технику обслуживания выездного мероприятия. 		
<i>Промежуточная аттестация</i>		ПК 2.1-2.7 ОК 01-09
Всего	613	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Организации обслуживания в общественном питании., оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

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

Оснащенные базы практики, оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Богушева, В. И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / В. И. Богушева. – Ростов н/Д : Феникс, 2008. – 253 с.: ил. – (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5 222-13048-3

2. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. Пособие для студ. Учреждений сред. Проф. Образования / В. В. Усов. 12-е изд., стр. – Москва: Изд. Центр Академия, 2014. – 432 с. ISBN 978-5 4468-0842-7

3. Любецкая, Т. Р. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах: учебник / Т. Р. Любецкая, В. В. Брошикова. – Москва: КНОРУС, 2021. – 248 с. – (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-406- 13508

4. Кучер, Л. С. Официант-бармен: учеб. Пособие / Л. С. Кучер. – Ростов н/Д: Феникс, 2017. – 540 с. (Среднее профессиональное образование) ISBN 978-5-222-27707-2

5. Иванникова, Е. И. Барное дело: Учебник для сред. Проф. Образования: Учеб. пособие для нач. проф. образования / Е. И Иванникова, Т. В. Иванникова, Г. В, Семенова. – 2-е изд., стер. – Москва: Изд. Центр Академия, 2004. – 352 с. ISBN 5-7695-1894-4

6 Официант-бармен: учеб. пособие / авт.-сост. И, В. Мельников. – Ростов н\Д: Феникс, 2009. – 427 с. – (Профессиональное образование) ISBN 978-5-222-15599-8

7. Михайлова, М. С. Товароведение вкусовых товаров для официантов, барменов: учеб. Пособие / М. С. Михайлова. – Изд. 2-е. – Ростов н\Д: Феникс, 2005. – 254 с. – (Среднее профессиональное образование) ISBN 5-222-07956-2

3.2.2. Дополнительные источники

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция).

10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция).

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача 144 РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию ОК 01-09	Подготавливает бар, буфет к обслуживанию; подготавливает бар, буфет к закрытию; подготавливает к обслуживанию выездного мероприятия.	Зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля. Наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий для практических и лабораторных занятий, заданий по учебной и производственной практикам, заданий по самостоятельной работе.
ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета ОК 01-09	Встречает гостей бара и принимает заказ; обслуживает потребителей алкогольными и прочими напитками.	
ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания ОК 01-09	Эксплуатирует инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологического оборудования в процессе обслуживания.	
ПК 2.4. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями ОК 01-09	Осуществляет инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете; оформляет необходимую отчетно-учетную документацию.	
ПК 2.5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции ОК 01-09	Готовит простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; соблюдает необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете.	
ПК 2.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета ОК 01-09	Производит расчет с потребителем, оформляет платежи по счетам и ведет кассовую документацию.	
ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки ОК 01-09	Приготавливает и подает горячие напитки; Приготавливает и подает смешанные напитков и коктейли.	