

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заведующим Судакского филиала
ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ А.Н.Жеребцов

Распоряжение № _____ « _____ » _____ 2026 г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 01 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

профессия 43.01.01 «Официант, бармен»



г. Судак, 2026

Рабочая программа профессионального модуля «ПМ. 01 Обслуживание потребителей организации общественного питания» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии: 43.01.01 Официант, бармен, входящей в укрупненную группу профессий 43.00.00 Сервис и туризма

Организация-разработчик: Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчик: Чепурнова Э.Е. – преподаватель Судакского филиала ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Рабочая программа профессионального модуля «ПМ. 01 Обслуживание потребителей организации общественного питания» рассмотрена на заседании методической комиссии профессиональной подготовки

Протокол № ____ от «__» _____ 2026 г.

Председатель МК _____ В.А.Кононенко

(подпись)

СОГЛАСОВАНО с работодателем
АО ТОК «СУДАК»
Начальник отдела питания
_____ Н.В. Ушатова

«__» _____ 2026 г.
МП

СОГЛАСОВАНО с работодателем
ООО «СИМФЕРО ХОРЕКА»
Директор
_____ Меджитов С.М.

«__» _____ 2026 г.
МП

©) Чепурнова Эллада Евгеньевна – автор - составитель

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.	
1	Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	4
2	Структура и содержание профессионального модуля	13
3	Условия реализации профессионального модуля	32
4	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	35
5	Лист внесения изменений (дополнений) в рабочую программу профессионального модуля	37

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ. 01 Обслуживание потребителей организации общественного питания»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности «Обслуживание потребителей организации общественного питания» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

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

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

		- основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; - определять источники финансирования; 	<ul style="list-style-type: none"> - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты;
ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; 	<ul style="list-style-type: none"> - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности;
ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе; 	<ul style="list-style-type: none"> - особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений;
ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> - описывать значимость своей профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения; - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России; 	<ul style="list-style-type: none"> - сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения;

	<ul style="list-style-type: none"> - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; - пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ; - раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий; - обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв.; - давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов; - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию; 	<ul style="list-style-type: none"> - основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России; - итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.; - основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве; - основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; - необходимости проведения СВО, задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины); - истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;
ОК 07	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; - пользоваться первичными средствами пожаротушения; - применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях 	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - основы пожаробезопасности и электробезопасности;

	<p>природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта;</p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспечивать устойчивость объектов экономики; - прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; - применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; - определять виды Вооруженных Сил, рода войск; - ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; - владеть общей физической и строевой подготовкой; - пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе; - демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим. - оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; - осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; - определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; - составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания; - систематизировать и анализировать первичные статистические данные с 	<ul style="list-style-type: none"> - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - основы военной службы и обороны государства; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим; - общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; - классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний; - основы здорового образа жизни; - содержание и формы бережливого производства;
--	--	---

	<p>использованием различных статистических методов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности; - использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь; - пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; - осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - соблюдать нормы экологической безопасности; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; 	<ul style="list-style-type: none"> - основы принципы, методы и инструменты бережливого производства; - методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности; - основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля; - система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации; - инструменты бережливого производства, основы процессного подхода; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности; - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные направления изменения климатических условий региона; - технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;
ОК 08	<ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<ul style="list-style-type: none"> - 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;
ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные 	<ul style="list-style-type: none"> - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;

	<p>и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - в области иностранного языка; - понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью; - понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях); - читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем); - общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности; - применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями); - презентовать работы; 	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - 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; - особенностей произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; - формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;
--	---	---

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

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

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 470

в том числе в форме практической подготовки – 402 часов

Из них на освоение МДК – 176 часов

в том числе самостоятельная работа – 12 часов,

практики, в том числе

учебная – 108 часов,

производственная – 180 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 01 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИЙ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия, в т.ч.:	176	176
теоретические занятия	42	42
лабораторные и практические занятия	114	114
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	12	-
Практика, в т.ч.:	288	288
учебная	108	108
производственная	180	180
Промежуточная аттестация, в том числе:	(2+8)	-
МДК 01.01 в форме экзамена		
УП 01 и ПП 01 в форме комплексного дифференцированного зачета	6	-
ПМ 01 в форме экзамена		
Всего	470	402

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	теоретические занятия	лабораторные и практические занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 1.1– 1.4 ОК 01- 09	Раздел 1. Организация и технология обслуживания в общественном питании	176	114	176	156	42	114	-	12		
	Учебная практика	108	108							108	
	Производственная практика	180	180								180
	Промежуточная аттестация	6									
	Всего:	470	402	176	156	42	114	-	12	108	180

2.3. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия		Домашнее задание	Объем, ак. ч. / в том числе	Коды компетенций,
Раздел ПМ. 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания			176/114		
МДК. 01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании			176/114		
Тема	Содержание				
1.1.Основные типы организаций общественного питания	1	Виды, типы и классы организаций общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. Характеристика основных классов предприятий общественного питания. Услуги общественного питания.	Л. 1 Стр. 8-19	1	ОК 01-09 ПК. 1.1.-1.4
	2	Методы и формы обслуживания потребителей. Стандарты и нормативно – техническая документация регламентирующая деятельность Организаций общественного питания.		1	
Самостоятельная работа при изучении темы 1.1. Основные типы организаций общественного питания Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности. Тематика домашних заданий Новые технологии и формы обслуживания; Специальные формы обслуживания;				1	
Тема 1.2.	Содержание			2	ОК 01-09 ПК. 1.1.-1.4
Торгово – производственные помещения организаций общественного питания.	3	Виды помещений предприятий общественного питания. Характеристика торговых помещений.	Л. 1 Стр. 56-61	1	
	4	Основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания. Интерьеры залов.	Стр.29-37	1	

Самостоятельная работа при изучении темы 1.2 Торгово-производственные помещения организаций общественного питания					
Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности.			1		
Тематика домашних заданий					
Составление слайдовой презентации «Способы и формы обслуживания в ООП».					
Составление схем сервировки столов					
Тема 1.3. Материально – техническая и информационная база обслуживания	Содержание		6	ОК 01-09 ПК. 1.1.-1.4	
	5	Оборудование обеденного и банкетного залов для посетителей и официантов их характеристика и требования с учетом требования WS Оснащение вспомогательных помещений.	Л.5 Стр. 22-37 Стр.38-60		1
	6	Виды столовой посуды и столовых приборов.			1
	7	Фарфоровая, фаянсовая, керамическая посуда и её применение.	Л. 8		1
	8	Хрустальная, стеклянная, посуда, её применение.	Стр.210-228		1
	9	Металлическая, деревянная, пластмассовая посуда, её применение	Л. 8		1
	10	Столовые приборы. Основные и дополнительные приборы, их виды и назначение. Столовое бельё.	Стр.221-237		1
	Практические занятия				10
	11 12	Практическое занятие 1 Изучение ассортимента и назначение фарфоровой посуды	С.р 1		2
	13 14	Практическое занятие 2 Изучение ассортимента и назначения металлической посуды	С.р.2		2
	15 16	Практическое занятие 3 Изучение ассортимента и назначения стеклянной посуды	С.р.3		2
	17 18	Практическое занятие 4 Расчет количества столовой посуды, приборов, белья для ПОП	С.р.4		2
	19 20	Практическое занятие 5 Виды складывания салфеток	С.р.5		2

Самостоятельная работа при изучении темы 1.3 Материально – техническая и информационная база обслуживания					
Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности.			1		
Тематика домашних заданий					
Составление слайдовой презентации «Способы и формы обслуживания в ООП».					
Тема 1.4. Информационное обеспечение предприятий общественного питания	Содержание		2	ОК 01-09 ПК.1.1.-1.4	
	21	Меню. Назначение, содержание, принципы составления, последовательность расположения блюд в меню. Виды меню.	Л. 1 Стр.32-44		1
	22	Прейскурант винно-водочных изделий. Назначение, содержание, принципы составления. Оформление.			1
	Практические занятия				8
	23	<i>Практическое занятие 7</i>	С.р.7		2
	24	Составление меню со свободным выбором блюд			2
	25	<i>Практическое занятие 8</i>	С.р.8		2
	26	Составление меню дневного рациона			2
	27	<i>Практическое занятие 9</i>	С.р.9		2
	28	Составление карты бара			2
29	<i>Практическое занятие 10</i>	С.р.10	2		
30	Составление коктейльной карты бара		2		
Самостоятельная работа при изучении темы 1.4 Информационное обеспечение предприятий общественного питания					
Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности.			2		
Тематика домашних заданий					
Составление схем сервировки столов Виды современных столовых приборов для ООП;					
	Содержание		4		

Тема Подготовка торгового зала к обслуживанию	1.5.	31	Подготовка торгового зала к обслуживанию с учетом требования WS Уборка зала, способы расстановки мебели в торговом зале с учетом требования WS Получение и подготовка столового белья, столовой посуды, приборов.	Л. 8 Стр.245-262	1	ОК 01-09 ПК. 1.1.- 1.4	
		32	Правила личной подготовки официанта к обслуживанию.		1		
		33	Виды и правила сервировки столов с учетом требования WS	Л. 5 Стр.90-117	1		
		34	Последовательность выполнения сервировки стола к завтраку, обеду, ужину.		1		
		Практические занятия					18
		35	<i>Практическое занятие 11</i> Порядок получения и подготовки столовой посуды, приборов, белья.	С.р.11	2		
		36					
		37	<i>Практическое занятие 12</i> Техника сервировки столов. Минимальная предварительная сервировка стола к завтраку	С.р.12	4		
		38					
		39					
		40					
		41	<i>Практическое занятие 13</i> Минимальная и предварительная сервировка стола к обеду	С.р.13	4		
		42					
		43					
44							
45	<i>Практическое занятие 14</i> Минимальная предварительная сервировка стола к обеду	С.р.14	4				
46							
47							
48							
49	<i>Практическое занятие 15</i> Дополнительная сервировка столов	С.р.15	2				
50							
51	<i>Практическое занятие 16</i> Исполнительная сервировка столов	С.р.16	2				
52							

Самостоятельная работа при изучении темы 1.5 Подготовка торгового зала к обслуживанию				
Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий).				
Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности				
Тематика домашних заданий				
Виды современной столовой посуды для ООП;				
Виды складывания салфеток.				
Составление слайдовой презентации «Виды и правила сервировки столов к завтраку, обеду, ужину».				
Тема	1.6	Содержание		8
Организация обслуживания потребителей в зале	53	Встреча потребителей и размещение их за столом. Приём и оформление заказа. Работа с подносом. Подача продукции из сервис-бара (буфета). Способы подачи блюд и закусок. Правила и техника уборки использованной посуды со стола. Порядок оформления счетов и расчета с потребителями. Технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями в организации питания. Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями. Методы организации труда официанта	Л. 5 Стр.118-120 Стр.160-161 конспект	1
	54	Основные методы подачи блюд в ресторане: русский, французский, английский, европейский, немецкий и комбинированный с учетом требований WS Правила и техника уборки использованной посуды со стола.		1
	55	Ассортимент и кулинарная характеристика холодных блюд и закусок. Правила и последовательность подачи холодных блюд и закусок. Ассортимент и кулинарная характеристика горячих закусок, супов. Правила и последовательность подачи горячих закусок, супов.	Л. 5 Стр.134- 138	1
	56	Ассортимент и кулинарная характеристика мясных горячих блюд. Правила и последовательность подачи мясных горячих блюд. Ассортимент и кулинарная характеристика рыбных горячих блюд. Правила и последовательность подачи рыбных горячих блюд.		1

57	Ассортимент и кулинарная характеристика сладких блюд (десертов), мучных и кондитерских изделий. Правила и последовательность подачи сладких блюд (десертов мучных и кондитерских изделий).	Л. 5 Стр.142-146	1
58	Ассортимент и характеристика горячих и холодных напитков. Правила и последовательность подачи горячих и холодных напитков. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Правила сочетаемости напитков и блюд.		1
Практические занятия			40
59 60 61 62	Практическое занятие 17 Встреча клиента в зале ресторана. Прием заказа	С.р.17	4
63 64 65 66	Практическое занятие 18 Приемы подачи заказа на производства с использованием компьютерно- кассовой системы	С.р.18	4
67 68	Практическое занятие 19 Способы переноса тарелок	С.р.19	2
69 70	Практическое занятие 20 Подача блюд русским способом	С.р.20	2
71 72	Промежуточная аттестация в форме дифф.зачета		2
73 74 75 76	Практическое занятие 21 Подача блюд английским способом	С.р.21	4
77 78 79 80	Практическое занятие 22 Подача блюд французским способом	С.р.22	4
81 82	Практическое занятие 23 Подача блюд американским способом	С.р.23	2

	83 84 85 86	Практическое занятие 24 Технология подачи вина к столу	С.р.24	4	
	87 88	Практическое занятие 25 Техника разлива алкогольных и безалкогольных напитков	С.р.25	2	
	89 90	Практическое занятие 26 Техника откупоривания бутылки игристого вина	С.р.26	2	
	91 92	Практическое занятие 27 Техника подачи бокалов с вином с подноса	С.р.27	2	
	93 94 95 96	Практическое занятие 28 Правила уборки использованной посуды со стола	С.р.28	4	
	97 98	Практическое занятие 29 Правила расчета с клиентом. Работа с бланком счета официантом	С.р.29	2	
Самостоятельная работа при изучении темы 1. 6 Организация обслуживания потребителей в зале Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности Тематика домашних заданий					
		<ul style="list-style-type: none"> • Составление слайдовой презентации: «Ресторанный этикет»; • Составление слайдовой презентации: «Правила потребления пищи»; • Составление слайдовой презентации: «Виды электронных систем платежей»; • Составление слайдовой презентации: «Правила работы с подносом»; • Составление слайдовой презентации: «Правила подачи алкогольных и безалкогольных напитков»; • Составление слайдовой презентации: «Правила подачи алкогольных напитков»; • Составление слайдовой презентации: «Правила сочетаемости напитков и блюд»; • Составление слайдовой презентации: «Основные этапы обслуживания гостей в ресторане». 		2	
Тема	1.7	Содержание		4	ОК 01-09
Организация обслуживания	99	Виды банкетов и приёмов. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств.	Л. 5 Стр.171-191	1	
	100	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантом.		1	

банкетов приёмов	и	101	Банкет за столом с полным обслуживанием официантом.	Л. 5 Стр.191-194	1	ПК. 1.1.- 1.4	
		102	Обслуживание гостей		1		
		Практические занятия					10
		103	Практическое занятие 30		С.р.30		4
		104	Подготовка к банкету. Сервировка столов				
		105					
		106					
		107	Практическое занятие 31		С.р.31		4
		108	Техника обслуживания банкета с частичным обслуживанием официантами				
		109					
		110					
		111	Практическое занятие 32		С.р.32		6
		112	Сервировка тематического стола				
		113					
		114					
		115					
116							
Содержание				4			
117	Банкет – фуршет. Особенности банкета. Расстановка столов, правила накрывания столов скатертями. Посуда, приборы для сервировки стола.		Л. 5 Стр.201-213	1			
118	Порядок сервировки. Расстановка на столах ваз с фруктами, цветами, кондитерскими изделиями. Правила обслуживания.			1			
119	Банкет – чай. Особенности банкета. Расстановка столов, правила накрывания столов скатертями. Посуда, приборы для сервировки стола.		Л. 5 Стр.218-223	1			
120	Порядок сервировки. Расстановка на столах ваз с фруктами, цветами, кондитерскими изделиями. Правила обслуживания. Банкет – коктейль. Банкет по типу «Буфет».			1			
Практические занятия				16			
121	Практическое занятие 33		С.р.33	4			
122	Организация «Шведского стола»						

	123 124				
	125 126 127 128	Практическое занятие 34 Техника сервировки и обслуживания банкета-фуршета	С.р.34	4	
	129 130 131 132	Практическое занятие 35 Техника обслуживания банкета-коктейля	С.р.35	4	
	133 134 135 136	Практическое занятие 36 Техника обслуживания банкета-чая	С.р.36	4	
Самостоятельная работа при изучении темы 1. 7 Организация обслуживания банкетов и приемов		Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности Составление терминологического словаря новых терминов и определений. Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению: Тематика домашних заданий Новых технологий и форм обслуживания банкетов; Новых технологий и форм обслуживания приёмов; Составление меню для различных видов банкетов (по заданию преподавателя); Составление схем сервировки стола.		2	
Тема 1.8	Содержание			10	ОК 01-09 ПК. 1.1.-1.4
Обслуживание потребителей при использовании специальных форм	137	Обслуживание проживающих в гостинице. Правила приёма заказов из номеров, передача на производство.	Л. 5 Стр.227-240	1	
	138	Подбор посуды и столовых приборов для обслуживания в номере. Организация работы поэтажных буфетов в гостиницах с ресторанами и без. Форма расчёта за обслуживание.		1	
	139	Обслуживание иностранных туристов. Классы туристических документов.	Л. 5 Стр.241-249	1	

организации питания	140	Организация питания. Особенности питания иностранных туристов.		1
	141	Обслуживание свадебных и праздничных мероприятий. Правила приёма заказа на обслуживание.	Л. 5 Стр.194-201	1
	142	Расстановка обеденных столов и стульев. Правила подбора столового белья, посуды и приборов. Обслуживание встречи Нового года.		1
	143	Современные формы обслуживания.	Л. 8 Стр.349-350 Стр.359-360	1
	144	Особенности форм обслуживания.		1
	145	Обслуживание по типу шведский стол.	конспект	1
	146	Обслуживание участников конференций, совещаний, съездов.		1
	147	Кофе-брейк. Виды выездного ресторанного обслуживания		1
	148	Пикник, барбекю. Особенности форм обслуживания		1
	Практические занятия			10
	149	Практическое занятие 37	С.р.37	6
	150	Технология обслуживания в номерах гостиниц		
	151			
	152			
153				
154				
155	Практическое занятие 38	С.р.38	4	
156	Обслуживание банкета (ролевая игра)			
157				
158				
<p>Самостоятельная работа при изучении темы 1.8 Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания</p> <p>Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий).</p> <p>Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности</p> <p>Составление терминологического словаря новых терминов и определений.</p> <p>Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению:</p> <p>Тематика домашних заданий</p>			1	

<p>Составление слайдовой презентации: «Оформление тематических столов к свадьбе»;</p> <p>Составление слайдовой презентации: «Оформление тематических столов к Новому году»;</p> <p>Составление слайдовой презентации: «Оформление тематических столов к национальным праздникам»;</p> <p>Составление слайдовой презентации: «Виды комбинированных банкетов»;</p> <p>Составление слайдовой презентации: «Виды фуршетных сервировок стола»;</p> <p>Составление слайдовой презентации: «Особенности питания европейских туристов»;</p> <p>Составление слайдовой презентации: «Особенности питания туристов из Азии».</p>				
	<p>159</p> <p>160</p> <p>161</p> <p>162</p> <p>163</p> <p>164</p>	<p>Промежуточная аттестация по МДК 01.01</p>		<p>6</p>
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>Вступление. Охрана труда. Подготовка торгового зала к обслуживанию потребителей</p> <p>Сервировка столов в торговом зале</p> <p>Характеристика столовой посуды, приборов и столового белья</p> <p>Изучение способов складывания салфеток</p> <p>Меню</p> <p>Личная подготовка официанта к работе</p> <p>Обслуживание посетителей</p> <p>Техника открывания бутылок и правила наливания напитков</p> <p>Способы и техника подачи напитков</p> <p>Способы и техника подачи вина</p> <p>Изучение подачи блюд «в обнос»</p> <p>Изучение подачи блюд «в стол»</p> <p>Подача блюд с предварительным перекладыванием их в тарелку на подсобном столе</p> <p>Транширование блюд</p> <p>Фламбирование блюд</p> <p>Фондю</p>			<p>108</p>	<p>ОК 01-09</p> <p>ПК. 1.1.-1.4</p>

<p>Изучение правил подачи холодных и горячих закусок Изучение правил подачи холодных и горячих супов Способы подачи вторых блюд Изучение правил подачи сладких блюд и десертов Изучение правил подачи холодных напитков Изучение правил подачи горячих напитков Изучение техники работы официанта Подготовка зала к обслуживанию массовых банкетных мероприятий Обслуживание банкетов и приемов. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами Дипломатические приемы Обслуживание банкетов и приемов. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами Обслуживание банкетов. Банкет-фуршет Обслуживание банкетов. Банкет-коктейль Обслуживание банкетов. Банкет-чай Обслуживание банкетов. Банкет-кофе Обслуживание банкетов. Банкет-коктейль-фуршет Обслуживание тематических банкетов. Банкет-свадьба Обслуживание тематических банкетов. Обслуживание новогоднего вечера Обслуживание тематических банкетов. Обслуживание новогоднего вечера Обслуживание банкетов. Выездное обслуживание Специальные формы обслуживания. Обслуживание участников конференций, съездов, совещаний Обслуживание по типу «шведский стол» Организация питания гостей в отеле Обслуживание иностранных туристов Обслуживание в номерах гостиничного комплекса Профессиональная этика и этикет Сбор использованной посуды Изучение потребительского спроса Расчет с посетителями Учет и отчетность</p>			
<p>Производственная практика Виды работ</p>		180	ОК 01-09

<ul style="list-style-type: none"> • Выполнение работ по подготовке торгового зала предприятия питания к приему потребителей. • Получение первичных навыков по размещению мебели и оборудования для транспортировки посуды, блюд в залах заведений ресторанного хозяйства. • Получение первичных знаний по изучению посуды, приборов, столового белья. Получение столовой посуды, столового белья, столовых приборов. • Отработка приема расстилания и замены скатерти в торговом зале. • Закрепление приемов складывания салфеток простым и сложным способом. • Встреча, приветствие и размещение гостей организаций общественного питания за столом, подача меню. • Прием заказа, рекомендация блюд и напитков гостям. • Передача заказа на кухонную и барную продукцию, в т. ч. с использованием компьютерно-кассовой системы. • Минимальная предварительная сервировка стола к завтраку, обеду, ужину. • Дополнительная сервировка стола в соответствии с заказом гостя. • Отработка приема получения блюд и напитков из кухни и буфета. • Подача к столу блюд «русским» способом. • Подача к столу блюд «французским» способом. • Подача к столу блюд «английским» способом. • Подача к столу блюд «американским» способом. • Закрепление приема откупоривание бутылки вина с использованием «помощника официанта». • Отработка приема откупоривания бутылки игристого вина. • Подача и разлив вина. Декантация вина. • Подача и разлив алкогольных напитков. • Подача и разлив безалкогольных напитков. • Заполнение бланка счета официанта. Правила расчета с посетителем. • Отработка приема расчета с посетителями, в т. ч. с использованием компьютерно-кассовой системы, проводов гостей. • Отработка сбора использованной посуды разными способами. • Отработка умений и навыков при подготовке к проведению банкета. • Отработка умений и навыков при проведении банкета с полным обслуживанием официантами. • Отработка умений и навыков при проведении банкета с частичным обслуживанием официантами. • Отработка умений и навыков при обслуживании VIP- гостей. 			ПК. 1.1.- 1.4
--	--	--	---------------------

<ul style="list-style-type: none"> • Отработка умений и навыков по проведению и обслуживанию дипломатического приема. • Отработка умений и навыков при обслуживании банкета-фуршета. • Отработка умений и навыков при обслуживании банкета-коктейль. • Отработка умений и навыков при обслуживании банкета –чай. • Отработка первичных умений и навыков при особенностях организации банкетов-приемов. • Отработка умений и навыков по организации обслуживания тематических мероприятий «День России» банкет-обед. • Отработка умений и навыков по организации обслуживания тематических мероприятий. «Праздник моря» банкет-коктейль. • Отработка умений и навыков по организации обслуживания тематических мероприятий «день рождение» • Отработка умений и навыков по организации обслуживания тематических мероприятий «День ВДВ» фуршет • Отработка умений и навыков по организации и обслуживанию выездного банкета «День города». • Получение первичных навыков по организации питания участников конференций, семинаров, симпозиумов, в гостинице. Организация завтрака. ○ Получение первичных навыков по организации питания участников конференций, семинаров, симпозиумов, во время перерыва. Организация кофе-паузы. • Отработка знаний и умений по обслуживанию гостей в кофейном зале. • Отработка умений в поддержании положительного имиджа предприятия. • Отработка умений и навыков по организации обслуживания по типу «шведский стол». Правила расстановки мебели в зале, сервировка «шведского стола» необходимой посудой на завтрак. • Отработка умений и навыков по организации обслуживания по типу «шведский стол». Правила расстановки мебели в зале, сервировка «шведского стола» необходимой посудой на обед. • Отработка умений и навыков по организации обслуживания по типу «шведский стол». Правила расстановки мебели в зале, сервировка «шведского стола» необходимой посудой на ужин. • Получение первичных навыков по организации питания гостей в отеле. • Получение первичных навыков по организации питания туристов в дороге. • Отработка умений и навыков по организации питания в номерах. Обслуживание завтрака. ○ Отработка умений и навыков по организации питания в номерах. Обслуживание романтического ужина. • Получение первичных навыков по организации питания иностранных гостей из Европы в отеле. 			
---	--	--	--

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

<ul style="list-style-type: none"> • Отработка знаний и умений в подготовке торгового зала к закрытию. • Отработка знаний и умений по сдаче выручки в кассу предприятия. Оформление отчетной документации. • Отработка знаний и умений в составлении калькуляционных ка • Отработка знаний и умений в составлении технологических карт. • Отработка умений в составлении акта на бой посуды, порчу приборов. • Итоговое занятие. 			
Промежуточная аттестация по модулю		6	
Всего:		470	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие **учебных кабинетов**:

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

лабораторий:

- технологии обслуживания в общественном питании.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета (средства обучения):

- классная доска;
- столы;
- стулья,
- стеллажи;
- плакаты;
- инструкционные и инструкционно-технологические карты.

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- натуральные образцы посуды, столовых приборов.
- сервант;
- столовое бельё: покрытие для стола, сервировочное покрывало, скатерти, драпировочные юбки, салфетки, ручки, полотенца;
 - папка для меню;
 - книга для официанта;
 - вазы для цветов;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для начального профессионального образования - 11 изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2020.-432 с.

2. Ермакова В.И. Официант, бармен: учебное пособие для начального профессионального образования – 2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2020.-272 с.

3. Оробейко Е.С. Организация обслуживания ресторана и бары: учебное пособие – М.: Альфа-М: ИНФРА –М, 2020. – 320 с3.

4. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для начального и среднего профессионального образования – М.: КНОРУС, 2020. – 328 с.

5. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие- 7-е изд.стер.- Ростов н/Д: Феникс, 2020.-318.

6. Кучер Л.С. Официант-бармен: учебное пособие – Ростов н/ДФеникс,

2020. – 540 с.

Дополнительные источники:

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2014.-320 с.

3. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: МЦ «Академия», 2013.-112 с.

4. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд – М.: Издательский центр «Академия», 2014 г.

5. Шеламова Г.М. Этикет делового общения: Издательский центр «Академия» 2014 г.

6. Потапова И.И. Калькуляция и учет: Издательский центр «Академия», 2013 г.

Нормативная литература:

1. Закон РФ «О защите прав потребителей»

2. ГОСТ Р 50762- 95 «Общественное питание. Классификация предприятий»

3. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»

4.ГОСТ Р 50936-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»

5. Правила оказания услуг общественного питания. Утверждены Постановлением Правительства РФ от 15.08.97

Электронные источники:

1. Денисович Ю.Ю. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Часть 1 [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Денисович Ю.Ю., Осипенко Е.Ю.— Электрон. текстовые данные.— Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015.— 178 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/55904>.— ЭБС «IPRbooks»

2. Пасько О.В. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Пасько О.В., Бураковская Н.В., Кулагина Е.В.— Электрон. текстовые данные.— Омск: Омский государственный институт сервиса, 2014.— 211 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/26711>.— ЭБС «IPRbooks»

3. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2015.— 416 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/52284>.— ЭБС «IPRbooks»

4. 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, 2011.— 404 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/47706>.— ЭБС «IPRbooks»

5. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник/ И.Р. Смирнова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2013.— 232 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40878>.— ЭБС «IPRbooks»

6.Мглинец А.И. Технология приготовления ресторанной продукции [Электронный

ресурс]: учебное пособие/ Мглинец А.И.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2014.— 206 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40911>.— ЭБС «IPRbooks»

7.Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебник/ Позняковский В.М.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 453 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4175>.— ЭБС «IPRbooks»

8. 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, 2014.— 206 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40877>.— ЭБС «IPRbooks»

Интернет – ресурсы:

<http://www.restoranoff.ru>

www.rproject.ru

ww.prof-master.ru

www.holodilshchik.ru

www.suharevka.ru

www.oborudovanie.ru

www.oborud.info

www.robotcoupe.ru

www.torgtech.ru

www.torgmash.perm.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9	Соблюдает правила личной гигиены и подготовки официанта к работе; Умеет выполнять расстановку мебели в торговом зале; Осуществляет подготовку столового белья, столовой посуды и приборов к работе; Соблюдает правила техники последовательности выполнения сервировки стола, правильность расчета предметов сервировки в соответствии с видом обслуживания; Планирует рационально деятельность, выбора и применения методов и способов; Организует рационального рабочее место	Оценка выполнения учебно-производственных работ. Тестирование. Практические занятия. Экзамен по модулю Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике
ПК 1.2. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9	Соблюдает правила личной гигиены и подготовки официанта к работе; Соблюдает правила культуры обслуживания (встреча, приветствие, размещение гостей, подача меню), протокола и этикета при взаимодействии официанта с гостями; Умеет пояснять кулинарную характеристику, правила сочетаемости требований к качеству, температуре и техники подачи, способов оформления блюд и напитков. Правил и техники уборки использованной посуды; Умеет правильно применять методы организации официантов; Соблюдает техники безопасности в процессе обслуживания потребителей.	
ПК 1.3. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9	Соблюдает правила личной гигиены и подготовки официанта к работе; Соблюдает правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями; Умеет правильно консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков и их сочетаемости с блюдами; осуществляет профессионально подачи блюд и напитков гостям различными способами; Умеет работать в команде;	

	<p>Соблюдает техники безопасности в процессе обслуживания потребителей.</p> <p>Умеет эффективно общаться с обучающимися, преподавателями и мастерами п/о в ходе обучения, работниками организации и клиентами в период практики.</p> <p>Производит правильный расчет столовой посуды, приборов, салфеток, столового белья при обслуживании с учетом справочной литературы.</p>	
<p>ПК 1.4.</p> <p>ОК 1.</p> <p>ОК 2.</p> <p>ОК 3.</p> <p>ОК 4.</p> <p>ОК 5.</p> <p>ОК 6</p> <p>ОК 7</p> <p>ОК 8</p> <p>ОК 9</p>	<p>Соблюдает правила личной гигиены и подготовки официанта к работе;</p> <p>Выполняет быстрое и качественное обслуживание потребителей;</p> <p>Умеет работать в команде;</p> <p>Производит верный расчет столовой посуды, приборов, салфеток, столового белья при обслуживании с учетом справочной литературы;</p> <p>Выбирает верные сервировки стола при различных формах обслуживания;</p> <p>Умеет искать в нормативно-технологической документации информацию, необходимую для процесса обслуживания;</p> <p>Соблюдает техники безопасности в процессе обслуживания потребителей.</p>	
ОК 2.	<p>находит профессиональную информацию, нужную для выполнения процесса обслуживания, с использованием информационно-коммуникационных технологий;</p> <p>Использует инновации в области эксплуатации контрольно-кассовой техники.</p>	
ОК 4.	Умеет работать в команде.	
ОК 7.	Применяет полученные профессиональные знания при выполнении воинской обязанности.	

**ЛИСТ Внесения изменений (дополнений) в рабочую
ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 01 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Учебный год	Группа	Содержание внесенных изменений (дополнений)	Обоснование (причина) внесения изменений (дополнений)	Решение о внесении изменений (дополнений) № протокола, дата, подпись	Подпись преподавателя

Рабочая программа профессионального модуля «ПМ. 02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии: 43.01.01 Официант, бармен, входящей в укрупненную группу профессий 43.00.00 Сервис и туризма

Организация-разработчик: Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчик: Чепурнова Э.Е. – преподаватель Судакского филиала ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Рабочая программа профессионального модуля «ПМ. 02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок» рассмотрена на заседании методической комиссии профессиональной подготовки

Протокол № _____ от « ____ » _____ 2026 г.

Председатель МК _____ Кононенко В.А.

СОГЛАСОВАНО с работодателем
АО ТОК «СУДАК»
Начальник отдела питания
_____ Н.В. Ушатова

« ____ » _____ 2026 г.
МП

СОГЛАСОВАНО с работодателем
ООО «СИМФЕРО ХОРЕКА»
Директор
_____ Меджитов С.М.

« ____ » _____ 2026 г.
МП

©) Чепурнова Эллада Евгеньевна – автор - составитель

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.	
1	Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	4
2	Структура и содержание профессионального модуля	14
3	Условия реализации профессионального модуля	33
4	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	37
5	Лист внесения изменений (дополнений) в рабочую программу профессионального модуля	38

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 планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенций:

1.1.1. Перечень общих компетенций

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

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

		- основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; - определять источники финансирования; 	<ul style="list-style-type: none"> - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты;
ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; 	<ul style="list-style-type: none"> - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности;
ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе; 	<ul style="list-style-type: none"> - особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений;
ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> - описывать значимость своей профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения; - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России; 	<ul style="list-style-type: none"> - сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения;

	<ul style="list-style-type: none"> - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; - пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ; - раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий; - обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв; - давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов; - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию; 	<ul style="list-style-type: none"> - основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России; - итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.; - основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве; - основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; - необходимости проведения СВО , задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины); - истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;
ОК 07	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; - пользоваться первичными средствами пожаротушения; - применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях 	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - основы пожаробезопасности и электробезопасности;

	<p>природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта;</p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспечивать устойчивость объектов экономики; - прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; - применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; - определять виды Вооруженных Сил, рода войск; - ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; - владеть общей физической и строевой подготовкой; - пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе; - демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим. - оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; - осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; - определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; - составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания; - систематизировать и анализировать первичные статистические данные с 	<ul style="list-style-type: none"> - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - основы военной службы и обороны государства; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим; - общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; - классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний; - основы здорового образа жизни; - содержание и формы бережливого производства;
--	--	---

	<p>использованием различных статистических методов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности; - использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь; - пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; - осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - соблюдать нормы экологической безопасности; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; 	<ul style="list-style-type: none"> - основы принципы, методы и инструменты бережливого производства; - методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности; - основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля; - система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации; - инструменты бережливого производства, основы процессного подхода; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности; - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные направления изменения климатических условий региона; - технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;
ОК 08	<ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<ul style="list-style-type: none"> - 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;
ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные 	<ul style="list-style-type: none"> - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;

	<p>и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - в области иностранного языка; - понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью; - понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях); - читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем); - общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности; - применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями); - презентовать работы; 	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - 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; - особенностей произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; - формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;
--	---	---

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 2.1	<ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подаче меню; – осуществлять прием заказа на блюда и напитки; – размещать заказ потребителя; 	<ul style="list-style-type: none"> – правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания; – информационную базу обслуживания в организации питания; 	<ul style="list-style-type: none"> – предложения потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков; – приема, оформления и уточнения заказа потребителей организации питания; – передачи заказа потребителям организации питания в основное производство и бар, буфет; – досервировки стола по меню заказа потребителей организации питания;
ПК 2.2	<ul style="list-style-type: none"> – характеристику блюд, изделий и напитков, включенных в меню; – правила сочетаемости напитков и блюд; – требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания; 	<ul style="list-style-type: none"> – предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания; – консультировать потребителей по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; 	<ul style="list-style-type: none"> – рекомендации потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков; – передачи заказа потребителям организации питания в основное производство, бар, буфет;
ПК 2.3	<ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила ресторанного этикета при обслуживании потребителей; – контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед подачей на стол; 	<ul style="list-style-type: none"> – нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; – требования к качеству, температуре блюд и напитков при подаче; 	<ul style="list-style-type: none"> – получения блюд из основного производства организации питания; – получения напитков, фруктов и других продуктов в бар, буфет;
ПК 2.4	<ul style="list-style-type: none"> – подавать потребителю заказанные 	<ul style="list-style-type: none"> – методы подачи блюд и напитков в организациях питания; 	<ul style="list-style-type: none"> – подачи холодных закусок;

	блюда и напитки разными способами;	– правила и очередность подачи блюд и напитков;	– подачи горячих закусок; – подачи первых блюд; – подачи вторых блюд; – подачи сладких блюд, десертов и других кондитерских изделий; – подачи горячих напитков; – подачи алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков;
ПК 2.5	– порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей; – проводить презентации в присутствии потребителей;	– правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей; – виды инструментов и оборудования, используемых для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей;	– проведения заключительных операций по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей; – замены использованной посуды, приборов и столового белья;
ПК 2.6	– производить работы по подготовке зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания;	– нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие проведение массовых мероприятий в организации питания; – назначение массовых мероприятий, проводимых в организациях питания;	– подготовки зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания;
ПК 2.7	– производить работы по подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на массовых выездных мероприятиях;	– правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании;	– подготовки помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на массовых выездных мероприятиях;

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 630

в том числе в форме практической подготовки – 508 часов

Из них на освоение МДК –228 часов

в том числе самостоятельная работа – 8 часов,

практики, в том числе

учебная – 108 часов,

производственная – 288 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля ПМ. 02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия, в т.ч.:	220	112
теоретические занятия	100	
лабораторные и практические занятия	112	112
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	8	
Практика, в т.ч.:	396	396
учебная	108	108
производственная	288	288
Промежуточная аттестация, в том числе:	(2+6)	
МДК 02.01 в форме экзамена		
УП 02 и ПП 02 в форме комплексного дифференцированного зачета		
ПМ 02 в форме экзамена	6	
Всего	630	508

2.1. Структура профессионального модуля ПМ. 02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	теоретические занятия	лабораторные и практические занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6			7	8	9	10
ПК 2.1– 2.7 ОК 01-09	Раздел 1.. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах.	228	112	228	220	100	112	-	8		
	Учебная практика	108	108							108	
	Производственная практика	288	288								288
	Промежуточная аттестация	6									
	Всего:	630	508	228	220	100	112	-	8	108	288

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия		Домашнее задание	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической	Коды компетенций, формированию которых способствует
1	2			3	
Раздел 1. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах				228/120	
МДК.02.01. Организация и технология обслуживания в барах и буфетах					
Тема 1.1. Общие сведения о баре	Содержание			4	ОК 01-09 ПК 2.1-2.7
	1	Введение. Движение Профессионалы в России.	Л.2Стр 7-10	1	
	2	История возникновения баров.	конспект	1	
	3	Классификация баров, буфетов. Витрина бара	Л.1Стр.10-23	1	
	4	Характеристика подсобных помещений бара	конспект	1	
Тема 1.2. Материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета	Содержание			16	ОК 01-09 ПК 2.1-2.7
	5	Классификация оборудования	Л.2 Стр.39-50	1	
	6	Блендеры, соковыжималки, машины для нарезки товаров, электрические грили	конспект	1	
	7	Фризеры, граниторы, сокоохладители. Оборудование для разлива пива	Л.2 Стр.86-	1	
	8	Техника безопасности при работе с оборудованием с учетом требования «Профессионалы».	конспект	1	

9	Контрольно-кассовое оборудование.	Л.2 Стр.100-107	1
10	Виды барной мебели	конспект	1
11	Характеристика инвентаря бара	Л.2 Стр.108-119	1
12	Характеристика посуды бара	конспект	1
13	Организация рабочего места бармена с учетом требования «Профессионалы».	Л.7 Стр.336-337	1
14	Профессиональные требования к бармену с учетом требования «Профессионалы».	конспект	1
15	Подготовка бара к работе с учетом требования «Профессионалы».	Л.7Стр.330-340	1
16	Личная подготовка бармена к работе.	конспект	1
17	Виды и формы обслуживания в барах.	Л.7Стр.383-385	1
18	Критерии и показатели качества обслуживания.	конспект	1
19	Прейскурант бара. Назначение и правила составления.	Д.Л.9 Стр.219-226	1
20	Правила составления винной карты. Коктейльная карта бара Назначение и правила составления. Типы винных карт	конспект	1
Практические занятия			8
21	<i>Практическое занятие 1</i> Подготовка бара, буфета к обслуживанию.	С.р.1	2
22	Организация рабочего места бармена с учетом требования «Профессионалы».		
23	<i>Практическое занятие 2</i> Изучение барного инвентаря, его характеристика	С.р.2	2
24			
25	<i>Практическое занятие 3</i> Составление прейскуранта бара.	Оформить отчет	2
26			
27	<i>Практическое занятие 4</i> Составление карт вин и коктейлей бара.	Оформить отчет	2
28			
Лабораторные работы			8
29	<i>Лабораторная работа 1</i> Организация рабочего места бармена с учетом требования «Профессионалы».	С.р.1	4
30			

	31				
	32				
	33	<i>Лабораторная работа 2</i> Оформление витрины бара с учетом требования «Профессионалы».	С.р.2	4	
	34				
	35				
	36				
Самостоятельная работа при изучении темы 1.2. Материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета				1	
Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности.					
Тематика домашних заданий					
1. Характеристика оборудования бара и барной посуды.					
2. Организация рабочего места бармена.					
3. Требования предъявляемые к персоналу бара.					
Тема 1.3. Техника работы бармена	Содержание			6	ОК 01-0 9 ПК 2.1- 2.7
	37	Способы смешивания напитков с учетом требования индустрии	Л.7 Стр.392-398 конспект	1	
	38	гостеприимства Стили работы бармена. техника работы бармена с посетителями с учетом требования индустрии гостеприимства.		1	
	39	Расчет с потребителями. Культура обслуживания.	Л.7 Стр.162-169 конспект	1	
	40	Кассовая документация.		1	
	41	Учетно-отчетная документация в работе бармена.	конспект	1	
	42	Окончание рабочего дня. Закрытие бара		1	
	Лабораторные работы			14	
	43	<i>Лабораторная работа 3</i> Приготовление компонентов и гарниров для оформления смешанных напитков с учетом требования индустрии гостеприимства.	С.р.3	4	
	44				
45					
46					

	47 48 49 50 51 52	<i>Лабораторная работа 4</i> Техника расчета с потребителями с использованием РРО».	С.р.4	6	
	53 54 55 56	<i>Лабораторная работа 5</i> Проведение инвентаризации в баре. Инвентаризация запасов продуктов и напитков. Порядок списания боя посуды, брака и порчи продуктов.	С.р.5	4	
<p align="center">Самостоятельная работа при изучении темы 1.3. Техника работы бармена</p> <p>Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности.</p> <p align="center">Тематика домашних заданий</p> <p>1.Характеристика региональной карты (Крым)</p>				1	
Тема 1.4. Классификация смешанных напитков	Содержание			4	ОК 01-09 ПК 2.1-2.7
	57	Введение. История создания смешанных напитков.	Л.7 Стр.328	1	
	58	Классификация смешанных напитков	конспект	1	
	59 60	Схемы составления смешанных напитков. Формулы коктейлей	Л.3 Стр.32-34 Конспект	1 1	
Тема 1.5. Характеристика баз	Содержание			18	ОК 01-09 ПК 2.1-2.7
	61	Алкогольные напитки.	конспект	1	
	62	Общие сведения о базах смешанных напитков		1	
	63	Характеристика водки.	Л.3 Стр.38-47	1	
	64	Технология производства.	конспект	1	
	65 66	Характеристика джина. Технология производства.	Л.3 Стр.51-53 конспект	1 1	

	67	Характеристика рома.	Л.3 Стр.57-60	1	
	68	Технология производства.	конспект	1	
	69	Характеристика текилы.	Л.3 Стр.60-62	1	
	70	Технология производства.	конспект	1	
	71	Характеристика бренди.	Л.3 Стр.60-63	1	
	72	Технология производства.	конспект	1	
	73	Характеристика коньяка.	Л.3 Стр.63-70	1	
	74	Технология производства.	конспект	1	
	75	Характеристика виски.	л.3 Стр.63-70	1	
	76	Технология производства.	конспект	1	
	77	Общая характеристика виноградных вин.	Л.3 Стр.53-57	1	
	78	Характеристика вин	конспект	1	
	Практические занятия			4	
	79 80	<i>Практическое занятие 5</i> Характеристика крепкоалкогольных напитков. - классификация по содержанию спирта и сахара; - правила и техника подачи алкогольных напитков; - правила сочетаемости напитков и блюд. - правила культуры обслуживания.	С.р.5	2	
	81 82	<i>Практическое занятие 6</i> Характеристика виноградных вин.	С.р.6	2	
Самостоятельная работа при изучении темы 1.5 Характеристика баз Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности. Тематика домашних заданий 1.Схемы составления смешанных напитков.				1	
Тема 1.6.	Содержание			4	ОК 01-09
Характеристика	83	Ароматическая группа ССК.	Д.Л.9 Стр.105-120	1	

смягчающе-сглаживающих компонентов (ССК) смешанных напитков	84	Соковая группа ССК	конспект	1	ПК 2.1-2.7
	85	Эмульгаторная группа ССК	Д.Л.9 Стр.105-120	1	
	86	Эмульгаторная группа ССК	конспект	1	
	Практические занятия			2	
	87	<i>Практическое занятие 7</i> Характеристика вин ароматической группы.	С.р.7	2	
	88				
	Лабораторные работы			6	
	89	<i>Лабораторная работа 6</i> Приготовление фруктово-ягодных и овощных коктейлей.	С.р.6	6	
90					
91					
92					
93					
94					
Самостоятельная работа при изучении темы 1.6. Характеристика смягчающе-сглаживающих компонентов (ССК) смешанных напитков			1		
Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности.					
Тематика домашних заданий					
1.Изучение крепкоалкогольных напитков: водка, виски, джин, коньяк, ром. 2.Характеристика виноградных вин.					
Тема 1.7. Характеристика вкусо-ароматических компонентов (ВАК), используемых в	Содержание			2	ОК 01-09 ПК 2.1-2.7
	95	Сладко-ароматическая группа ВАК.	Д.Л.9 Стр.105-112 конспект	1	
	96	Горько-ароматическая группа ВАК		1	
	Лабораторные работы			4	
	97	<i>Лабораторная работа 7</i> Приготовление сиропов.	С.р.7	4	
98					
99					

смешанных напитков	100				
		Самостоятельная работа при изучении темы 1.7. Характеристика вкусо-ароматических компонентов (ВАК), используемых в смешанных напитках			1
		Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности.			
		Тематика домашних заданий			
		1.Изучение напитков ароматической группы: мадера, херес, портвейн, вермут.			
Тема 1.8. Характеристика наполнителей, используемых в смешанных напитках	Содержание			4	ОК 01-09 ПК 2.1-2.7
	101	Характеристика шампанских вин.	Д.Л.9 Стр.120-127 конспект	1	
	102	Характеристика игристых и других видов вин.		1	
	103	Характеристика пива.	Д.Л.9 Стр.127-133 конспект	1	
	104	Характеристика минеральных вод. Характеристика газированных напитков		1	
	Практические занятия			4	
	105 106 107 108	<i>Практическое занятие 8</i> Безалкогольные напитки.	С.р.8	4	
	Лабораторные работы			4	
	109 110 111 112	<i>Лабораторная работа 8</i> Приготовление коктейлей с шампанским.	С.р.8	4	
	Тема 1.9. Характеристика модификаторов и сопутствующих компонентов, используемых в	Содержание			
113		Характеристика модификаторов. Характеристика сопутствующих компонентов.	Д.Л.9 Стр.141-151 конспект	1	
114		Гарнирование смешанных напитков. Сервировка смешанных напитков.		1	

смешанных напитков					
		Самостоятельная работа при изучении темы 1.9. Характеристика модификаторов и сопутствующих компонентов, используемых в смешанных напитках			
		Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности.			
		Тематика домашних заданий			
		1.Характеристика соков. 2.Характеристика ликеров, бальзамов, битеров.			
Тема 1.10. Технология приготовления и характеристика групп алкогольных смешанных напитков	Содержание			20	ОК 01-09 ПК 2.1-2.7
	115	Эгг-ноги и флипы	Л.1 С.416-422	1	
	116	Физы, дейзи, слинги.	конспект	1	
	117	Длинные смешанные напитки	Л.1 С.422-431	1	
	118	Хайбоы. Коллинзы	конспект	1	
	119	Средние смешанные напитки	Л.1 С.431-437	1	
	120	Коблеры, джулепы, фиксы	конспект	1	
	121	Короткие смешанные напитки	Л.1 С.437-440	1	
	122	Характеристика, технология приготовления	конспект	1	
	123	Смешанные напитки shot drinks	Л.1 С.440-444	1	
	124	Горячие смешанные напитки	конспект	1	
	125	Приготовление напитков для компании	Л.1 С.445-448	1	
	126	Пунши. Глинтвейны	конспект	1	
	127	Лимонады	Л.1 С.445-448	1	
	128	Крюшоны и сангрия	конспект	1	
129	Приготовление коктейлей дилжестивов	Л.1 С.484-489	1		
130	Коктейли сауэр и фрозен	конспект	1		
131	Коктейли смеш	Л.1 С.489-497	1		
132	Коктейли с крепкими алкогольными напитками, ликерами	конспект	1		

	133	Коктейли группы оyster	Л.1 С.503-504	1	
	134	Экзотические коктейли. Экстрим коктейли. Тики коктейли	С.508-515	1	
	Практические занятия			2	
	135	<i>Практическое занятие 9</i> Составление технологических карт для приготовления смешанных напитков.	С.р.9	2	
	136				
	Лабораторные работы			22	
	137	<i>Лабораторная работа 9</i> Приготовление коктейлей типа Сауэр.	С.р.9	4	
	138				
	139				
	140				
	141	<i>Лабораторная работа 10</i> Приготовление слоистых коктейлей	С.р.10	4	
	142				
	143				
	144				
	145	<i>Лабораторная работа 11</i> Приготовление коллинзов, хайболлов, физзов и др. ДСН	С.р.11	4	
	146				
	147				
	148				
	149	<i>Лабораторная работа 12</i> Приготовление тодди, джулепов, грогов и др. ДСН.	С.р.12	4	
	150				
	151				
	152				
	153	<i>Лабораторная работа 13</i> Приготовление пуншей, эгг-ногов, крюшонов, глинтвейнов.	С.р.13	6	
	154				
	155				
	156				
	157				
	158				
Тема 1.11. Технология приготовления безалкогольных	Содержание			6	ОК 01-09 ПК 2.1-2.7
	159	Характеристика молочных смешанных напитков.	Л.1 С.404- 406 конспект	1	
	160	Эгг-ноги, флипы, физы Характеристика напитков с мороженым, щербетов.		1	

смешанных напитков		Напитки с фруктами			
	161	Технология приготовления кофейных и чайных напитков.	Л.1 С.412-414	1	
	162	Приготовление «смузи»	конспект	1	
	163	Технология приготовления соковых смешанных напитков,	Л.1 С.416-422	1	
	164	Приготовление морсов, сбитней.	конспект	1	
	Практические занятия			2	
	165	<i>Практическое занятие 10</i> Составление технологических карт для приготовления безалкогольных смешанных напитков.	С.р.10	2	
	166				
	Лабораторные работы			6	
	167	<i>Лабораторная работа 14</i> Приготовление молочных коктейлей».	С.р.14	6	
	168				
169					
170					
171					
172					
<p align="center">Самостоятельная работа при изучении</p> <p align="center">темы 1.11. Технология приготовления безалкогольных смешанных напитков</p> <p>Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий).</p> <p>Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности.</p> <p align="center">Тематика домашних заданий</p> <p>1.Технология приготовления безалкогольных напитков.</p> <p>2. История сбитней. Рецепты</p>				1	
Тема 1.12. Технология приготовления горячих напитков	Содержание			6	ОК 01-09 ПК 2.1-2.7
	173	Чай. История чая	Л.1 Стр.457 конспект	1	
	174	Технология производства чая. Виды чая. Правила заваривания чая. Посуда		1	
	175	Технология производства кофе.	Л.1 Стр.457-468	1	

176	Сорта кофе. Технология приготовления кофе и напитков на основе кофе.	конспект	1
177	Характеристика и технология приготовления какао	Л.1 С.457-468	1
178	Характеристика и технология приготовления горячего шоколада.	конспект	1
Практические занятия			2
179	Составление технологических карт для приготовления смешанных напитков на основе чая и кофе.		2
180			
Лабораторные работы			20
181	<i>Лабораторная работа 15</i> Правила заваривания и подачи чая. Технология заваривания Матэ	С.р. 15	4
182			
183			
184			
185	<i>Лабораторная работа 16</i> «Приготовление кофе разными способами.	С.р. 16	6
186			
187			
188			
189			
190			
191	<i>Лабораторная работа 17</i> Приготовление какао, горячего шоколада.	С.р. 17	4
192			
193			
194			
195	<i>Лабораторная работа 18</i> Приготовление горячих и холодных напитков на вынос на основе чая и кофе	С.р.18	6
196			
197			
198			
199			
200			

Самостоятельная работа при изучении темы 1.12. Технология приготовления горячих напитков			1		
Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий).					
Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности.					
Тематика домашних заданий					
Технология приготовления кофейных и чайных смешанных напитков.					
Технология производства чая. Виды чая.					
Технология производства кофе. Сорты кофе.					
Технология приготовления кофе и напитков на основе кофе.					
Тема	1.13.	Содержание		8	ОК 01-09 ПК 2.1-2.7
Технология приготовления простых закусок и десертов	201	Классификация холодных блюд и закусок	О.2	2	
	202	Закуски из мяса, мясопродуктов, птицы	213-214		
	203	Закуски из овощей и грибов	О.2	2	
	204	Закуски из яиц	215-216		
	205	Бутерброды	О.2	2	
	206	Салаты	116-124		
	207	Приготовление сладких блюд	О.2	2	
	208	Холодные сладкие блюда. Горячие сладкие блюда	224-232		
	Лабораторные работы			12	
	209	<i>Лабораторная работа 19</i> «Приготовление, оформление и отпуск бутербродов (открытых, закрытых, канапе, горячих)»		6	
	210				
	211				
	212				
	213				
214					
215	<i>Лабораторная работа 20</i> «Приготовление, оформление и подача сырной тарелки»		6		
216					
217					
218					

	219 220				
Промежуточная аттестация по МДК 02.01					
Учебная практика Виды работ Вступление. Охрана труда, безопасность работы бармена, пожарная безопасность на рабочем месте Требования, предъявляемые к бармену Изучение меню баров Изучение прейскурантов цен 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 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 Отработать технику оформления коктейлей Технология приготовления и подачи коктейлей на основе сока Технология приготовления и подача кваса 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»				108	ОК 01-09 ПК 2.1-2.7

<p>Технология приготовления и подачи коктейлей методом « билд» Технология приготовления и подачи коктейлей методом « стир» Технология приготовления и подачи коктейлей методом «пускафе» Способы подачи крепких алкогольных напитков Техника подачи вина Технология приготовления пуншей, глинтвейнов крюшонов Технология приготовления джулепов, физов, флипов Приготовление и подача простых закусок Подготовка к выездному обслуживанию</p>		
<p>Производственная практика Виды работ Вступление. Охрана труда. Подготовка бара к обслуживанию. Отработать навыки подготовки барной стойки к обслуживанию. Отработать методы организации рабочего места бармена за барной стойкой. Отработать навыки при 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. 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.</p>	<p>288</p>	<p>ОК 01-09 ПК 2.1-2.7</p>

<p>Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом мадл.</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом лейер (слоистые).</p> <p>Отработать технику оформления коктейлей.</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи безалкогольных смешанных напитков на основе молока («Молочно-ягодный», «Молочно-клубничный коктейль со сливками», «Молочно-шоколадный напиток»).</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи безалкогольных смешанных напитков группы «Молочные коктейли с мороженым» («Молочно-персиковый с мороженым», «Малиновый», «Молочно-клубничный с мороженым»).</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи безалкогольных коктейлей на основе фруктово-ягодного сыря («Банановый мастер», «Чай со льдом», «Я за рулем»).</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи безалкогольных коктейлей «Укромное местечко», «Укус пчелы», «Флорида».</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи соковых смешанных напитков (напиток «Здоровье», «Комбисок», «Абрикосовый микс»).</p> <p>Отработать технику приготовления кваса.</p> <p>Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе водки («Синий тихий океан», «Черный русский», «Летающий кузнечик»).</p> <p>Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе виски («Ирландская роза», «Рики», «Слинг с виски»).</p> <p>Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе текилы («Сауэр с текилой», «Текила «восход солнца», «Замороженная текила»).</p> <p>Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе коньяка («Зум», «Роллс- Ройс», «Лумумба 1»).</p> <p>Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе джина («Бронкс», «Голубая леди», «Экстерминатор»).</p> <p>Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе рома («Коктейль «Александр» с ромом», «Робсон», «Гавана-Клуб»).</p> <p>Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе шампанского («Королевский Кир», «Северное сияние», «Случайное знакомство Гарри»).</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи группы слоистых коктейлей («БИ-52», «Медуза», «Российский флаг»).</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи коктейлей с абсентом («Томатный», «Бланш», «Горизонт»).</p>		
--	--	--

<p>Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе белого сухого вина («Кир», «Брызги», «Крепкий сангари»).</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе ароматизированных вин («Вермут с тоником», «Мартини», «Золотой лев»).</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе портвейна («Портвейн сангария», «Порто», «Флип с портвейном»)</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе хереса («Коктейль Гордона», «Шерри-Флип», «Дворец Копакабана»).</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе мадеры (Винные коктейли).</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе пива («Дьявольский», «Ерш»).</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи группы сливочно-десертных коктейлей («Бренди Александер», «Пчелка», «Тореро»).</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи коктейлей группы «Фраппе»(битый, колотый) : «Айсберг», «Дикий пляж», «Черный в пятнышко».</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи коктейлей группы Флиппов («Клубничный флип», «Херес флипп», «Морковный флипп»).</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН) : «Ром-хайбол», «Огни Москвы», «Отвертка».</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН) : «Аперетивный шприцер», «Каберне шприцер», «Мускат шприцер».</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН) : «Яхтенный куулер», «Яблочный куулер», Бархатный куулер»).</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН) : «Том Коллинз», «Федор Коллинз», «Пьер Коллинз»).</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН) : «Джин физз», «Серебряный физз», «Золотой Физз»).</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН) : «Бренди коблер», «Мускатный коблер», «Цыганка»).</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН): «Адмиральский грог», «Морской волк», «Вишневый грог»).</p>		
---	--	--

<p>Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН): «Старинный джулепс», «Капитан Морган», «Газ Джулепс».</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа «Эгг-Ноггс» : «Классический», «Дед Мороз- Красный нос».</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа пуншей: «Пунш Завертка», «Пунш одноглазого Флинта», «Пунш коньячный».</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа крушонов: «Крушон клубничный», «Персиковый крушон», «Арбузный крушон».</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа глинтвейнов: «Белый глинтвейн», «Красный глинтвейн», «ЮБК глинтвейн».</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа щербетов («Щербет Алый восход», «Щербет банановый», «Щербет малиновый с мороженым»).</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа щербетов («Щербет Алый восход», «Щербет банановый», «Щербет малиновый с мороженым»).</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи старинных русских напитков Сбитней : «Сбитень Московский», «Сбитень народный».</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи морсов: «Ягодный морс», «Яблочно-морковный», «Клюквенный».</p> <p>Отработать технику приготовления и подачи простых закусок.</p> <p>Отработать технику приготовления десертов.</p> <p>Отработать технику принятия и оформления платежей.</p> <p>Отработать технику оформления отчетно-финансовых документов.</p> <p>Отработать технику подготовки бара, буфета к закрытию.</p> <p>Отработать технику обслуживания выездного мероприятия.</p>		
Промежуточная аттестация по модулю	6	
Всего	630	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

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

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочее место преподавателя.
- рабочие места для обучающихся;
- стеллажи барные;
- сервант;
- раковина с тумбой;
- раковина для мытья рук;
- комплект бланков технологической документации.
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор;

Мастерские «Бар»;

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

- натуральные образцы посуды, столовых приборов, белья, кофейные комплекты, чайные комплекты, стеклянная посуда для приготовления и подачи напитков и коктейлей;

- барный рабочий инструмент и инвентарь: шейкеры, барный стакан универсальный, барный стакан классический, стрейнеры, джигеры, штопоры с ножичками для подрезания крон-пробки, нож барный универсальный, ступка с пестиком, барный органайзер с наличием трубочек, шпажек и различных приспособлений для декорирования коктейлей, формовочная ложка для мороженого со сбрасывателем, формовочная ложечка для подрезания мягких фруктов, мерные стаканы, мерная ложка для кофе, барные ложки, лопатка для размешивания коктейлей, ведерко для льда, ведерко для подачи шампанского, ведерко для приготовлению крошона, щипцы вспомогательные для сахара, щипцы вспомогательные для льда,

- барное оборудование: кофеварка, чайник электрический, крашница, ручной взбиватель-измельчитель универсальный, блендер, миксер, кофемолка.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Официант-бармен учебное пособие, Ростов н/Д: Феникс, 2020. – 540, Среднее профессиональное образование
2. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник для студентов учреждений среднего проф. образования/Н.М. Ларионова. - М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 208 с.
3. Анфимова Н.А. Кулинария: учебное пособие для студентов учреждений среднего проф. образования/Н.А. Анфимова. - М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 208 с.

4.Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учебник для студентов учреждений среднего проф. образования/И.И. Потапова.- Издательский центр «Академия», 2020.-192 с.

Дополнительные источники:

1. Кучер Л. С. Технология приготовления коктейлей и напитков: учеб. пособие для нач. проф. образования / Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова. — М.: Издательский центр «Академия», 2005. — 352 с.[

2. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для начального и среднего профессионального образования – М.: КНОРУС, 2016. – 328 с.

3.Ермакова В.И. Официант, бармен: учебное пособие для начального профессионального образования – 2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2012.-272 с.

4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для начального профессионального образования - 11 изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2013.-432 с.

5. Оробейко Е.С. Организация обслуживания рестораны и бары: учебное пособие – М.: Альфа-М: ИНФРА – М, 2015. – 320 с.

6. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие- 7-е изд.стер.- Ростов н/Д: Феникс, 2013.-318.

7. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: МЦ «Академия», 2013.-112 с.

8. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2014.-320 с.

9. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд – М.: Издательский центр «Академия», 2014 г.

10. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2018.- 240 с.

11. СчесленокЛ.Л. Организация обслуживания в организациях общественного питания 2.

Потапова И.И. Калькуляция и учет: Издательский центр «Академия», 2013 г.

Шеламова Г.М. Этикет делового общения: Издательский центр «Академия» 2014 г.

3.Нормативная литература:

1.Альбом унифицированных форм первичной учетной документации по учету кассовых операций и результатов инвентаризации (утв. Постановлением Госкомстата России от 18.08.1998 N 88).

2.Федеральный закон от 2 января 2000г. в редакции от 2001г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» // СЗ РФ.

3.Федеральный закон от 22 мая 2003г № 54-ФЗ «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных и безналичных денежных расчётов и (или) расчётов с использованием платёжных карт»// СЗ РФ.21.

4. Российская федерация закон о защите прав потребителей (в ред. Федеральных законов от 09.01.1996 N 2-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 23.07.2008 N 160-ФЗ)

5. Положение о правилах организации наличного денежного обращения на территории Российской Федерации.

6. Приказ Министра здравоохранения РФ от 14 апреля 2000г. №122 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте на транспортные средства для перевозки пищевых продуктов» // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти.-2000г. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».

7. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.

8. СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое.

9. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».

10. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».

11. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

12. Порядок ведения кассовых операций в Российской Федерации. — М.: Приор, 1996.

13. Правила торговли: [сборник законодат. актов и нормативных докум.].

Журнал:

1. «Ресторанные ведомости» - информационный журнал для рабочих профессий повар, кондитер; официант, бармен.

Электронные источники:

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, 2014.— 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, 2011.— 404 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/47706>.— ЭБС «IPRbooks»

3. Оганесянц Л.А. Технология безалкогольных напитков [Электронный ресурс]: учебник/ Оганесянц Л.А., Панасюк А.Л., Гернет М.В.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2012.— 344 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15948>.— ЭБС «IPRbooks»

4. Миллион салатов и закусок [Электронный ресурс]/ — Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2007.— 480 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/37441>.— ЭБС «IPRbooks»

5. Мглинец А.И. Технология приготовления ресторанной продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Мглинец А.И.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2014.— 206 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40911>.— ЭБС «IPRbooks»

6. Зайцев В.Б. Великолепная книга закусок [Электронный ресурс]: от деревенского застолья до светского приема/ Зайцев В.Б.— Электрон. текстовые

данные.— М.: РИПОЛ классик, 2008.— 320 с.— Режим доступа:
<http://www.iprbookshop.ru/37333>.— ЭБС «IPRbooks»

Интернет ресурс.

1.<http://www.garant.ru> – информационный сайт о законах, указах, изменениях в законодательстве.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 2.1. ОК 1. ОК 2. ОК 4. ОК 6.	Знает виды и классификация баров; Знает планировочные решения баров; Умеет выполнять подготовку бара к обслуживанию; Знает правила и последовательность подготовки бара к обслуживанию; Следует правилам личной подготовки бармена к обслуживанию.	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике Интерпретация результатов выполнения
ПК 2.2 ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4 ОК 6.	Знает виды и методы обслуживания в баре; Умеет принимать заказ и предоставлять пояснения потребителям по напиткам и продукции бара; Обслуживает потребителей за барной стойкой алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, в обычном режиме и на различных массовых мероприятиях, в том числе выездных.	практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК 2.3. ОК 1. ОК 2. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.	Знает материально-техническое и информационное оснащение бара; Эксплуатирует в процессе работы оборудование бара с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил; Применяет правила охраны труда; Применяет правила безопасности эксплуатации оборудования бара.	
ПК 2.4. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6.	Осуществляет инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре; Оформляет необходимую отчетно-учетную документацию.	
ПК 2.5. ОК 7. ОК 8. ОК 9.	Умеет выполнять приготовление простых закусок, соблюдение санитарных требований к процессу приготовления; Соблюдает необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре.	
ПК.2.6.	Производит расчет с потребителем, оформляет платежи по счетам и ведет кассовую документацию.	
ПК.2.7.	Умеет готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления.	

**ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ (ДОПОЛНЕНИЙ) В РАБОЧУЮ
ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 02. ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ЗА БАРНОЙ СТОЙКОЙ,
БУФЕТОМ С ПРИГОТОВЛЕНИЕМ СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ
И ПРОСТЫХ ЗАКУСОК**

Учебный год	Группа	Содержание внесенных изменений (дополнений)	Обоснование (причина) внесения изменений (дополнений)	Решение о внесении изменений (дополнений) № протокола, дата, подпись	Подпись преподавателя