

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

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий Судакского филиала
ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ А.Н. Жеребцов
Распоряжение №__ «__» _____ 2026 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПМ. 01 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
профессия 43.01.01 «Официант, бармен»**



г. Судак, 2026

Рабочая программа учебной практики по профессиональному модулю «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 учебной практики по профессиональному модулю «ПМ. 01 Обслуживание потребителей организации общественного питания» рассмотрена на заседании методической комиссии профессиональной подготовки

Протокол № ____ от «__» _____ 2026 г.

Председатель МК _____ Кононенко В.А
(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. Паспорт рабочей программы учебной практики	4
2. Результаты освоения программы учебной практики	6
3. Структура и содержание учебной практики	16
4. Условия реализации программы учебной практики	20
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	25
6. Лист внесения изменений	26

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место учебной практики в структуре профессиональной образовательной программы

Программа производственной практики является частью профессиональной образовательной программы (далее ПОП) в соответствии ФГОС СПО по профессии **43.01.01. Официант, бармен** в части освоения профессионального модуля ПМ 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания

1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения практики

С целью овладения данным видом деятельности обучающийся в ходе учебной практики должен:

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;

- соблюдать личную гигиену.

знать:

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

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики: 108 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися следующими профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

2.1. Перечень общих компетенций

Код ОК, ПК	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; - использовать современное программное обеспечение; - использовать различные цифровые средства 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; - 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

		<p>информационных системах;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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;
<p>ОК 03</p>	<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; 	<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;

	<ul style="list-style-type: none"> - 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"> - 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; - 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- 	<ul style="list-style-type: none"> - сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; - 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

	патриотическую позицию;	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 природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; - 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, 	<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; - 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

	<p>рода войск;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 использованием различных статистических методов; - 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 	<p>военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - 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
--	---	--

	<p>безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; 	<p>производства на предприятиях Крымского региона;</p>
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 и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - 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

	<p>непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	межкультурном взаимодействии;
--	---	-------------------------------

2.2.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 напитков, их сочетаемости с блюдами; – осуществлять прием заказа на блюда и напитки; – размещать заказ, подготовленный с учетом требований потребителя; 	<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; – информационные механизмы обслуживания; – требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях 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 потребителей организации питания в основное производство, в буфет, в бар.
ПК 1.3	<ul style="list-style-type: none"> – подавать закуски, блюда и напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях; 	<ul style="list-style-type: none"> – особенности подачи закусок, блюд и напитков на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях 	<ul style="list-style-type: none"> – 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	<ul style="list-style-type: none"> – сервировать столы с учетом вида массового мероприятия; 	<ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной 	<ul style="list-style-type: none"> – сервировке стола с учетом вида массового мероприятия;

– встречать, принимать потребителей на массовых мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях;	безопасности в организациях питания и выездных мероприятиях;	– замене и сборе использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.
--	--	---

Освоение учебной практики обеспечивает достижение обучающимся следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
ЛР 1.	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2.	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 3.	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4.	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5.	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6.	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7.	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8.	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9.	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10.	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11.	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР.12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового

	содержания.
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности:	
ЛР 13.	Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 14.	Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Учебная практика, часов
ПК 1.1	Раздел 1 Подготовка залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	30
ПК 1.2	Раздел 2 Обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов	30
ПК 1.3	Раздел 3 Обслуживание массовых банкетных мероприятий	24
ПК 1.4	Раздел 4 Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания	24
	Промежуточная аттестация в форм зачета	
	Всего	108

3.2. Содержание учебной практики

Формируемые компетенции (код, наименование)	Наименование МДК, входящих в состав ПМ, с указанием разделов (тем), обеспечивающих выполнение видов работ	Содержание и виды работ	Кол- во часов
1	2	3	4
ПМ 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания			
ПК 1.1 Подготовка залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	Тема 1.1 Охрана труда и пожарная безопасность	Содержание 1.Проведение инструктажа по технике безопасности, пожарной безопасности, санитарии. Виды фарфоровой, фаянсовой и металлической посуды, подготовка к работе.	30 6
	Тема 1.2 Подготовка столовой посуды, приборов, столового белья к обслуживанию	Содержание 2. Виды столовых приборов, подготовка к работе. Виды стеклянной и хрустальной посуды, подготовка к работе. Подготовка столового белья к работе	6
	Тема 1.3. Подготовка зала к обслуживанию	Содержание	
		3. Уборка помещений. Расстановка мебели.Отработка приемов накрытия стола скатертью.	6
		4. Расчет необходимого количества посуды, столовых приборов, столового белья к работе. Изучения складывания салфеток простыми способами.	6
		5. Предварительная и исполнительная сервировка стола. Сервировка стола для обслуживания в обычном режиме. Подготовка персонала к обслуживанию	6
ПК 1.2 Обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов	Тема 2.1. Организация обслуживания потребителей в зале	Содержание 1. Составление меню для различных типов предприятия, составление различных видов меню, составление карты вин и коктейлей, оформление меню и карты вин. Встреча потребителей, размещение гостей за столом, осуществление приема заказа,	30 6

		правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет. Прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос. Правила работы с подносом.	
		2. Подача продукции из сервис-бара (буфета). Правила подачи. Выполнение техники откупоривания бутылок, разлива безалкогольных и алкогольных напитков. Подача вин. Выполнение подачи блюд и напитков различными способами.. Выполнение рекомендаций по подбору вина, крепких спиртных, горячих и холодных напитков, их сочетаемости с блюдами.	6
		3. Последовательность подачи блюд и напитков. Правила и способы подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок и супов, сладких блюд и фруктов. Соблюдение требований к качеству и температуре подачи блюд.	6
		4. Расчет с потребителями. Оформление платежей по счетам и ведение кассовой документации.	6
		5. Соблюдение правил ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями. Выполнение уборки стола и ознакомление с техникой уборки использованной посуды при посетителях и после их ухода. Замена использованной посуды и скатерти.	6
ПК 1.3 Обслуживание массовых банкетных мероприятий	Тема 3.1. Общие требования к организации банкетов и приемов		24
		Содержание	
		1. Исполнительная сервировка стола тарелками, приборами и стеклянной посудой к банкетным мероприятиям.	6
		2. Подготовка зала к банкету. Подготовка столовой посуды, приборов, столового белья и салфеток. Выполнение техники работы и порядок обслуживания банкета с полным обслуживанием официанта.	6
		3. Подготовка зала к банкету. Подготовка столовой посуды, приборов, столового белья и салфеток. Выполнение техники работы и порядок обслуживания банкета с частичным обслуживанием официанта.	6

		4. Сервировка стола для банкета – чая. Сервировка стола для банкета – фуршета и банкета- коктейля. Сервировка столов и подготовка зала для комбинированного банкета. Сервировка стола для выездных мероприятий.	6
ПК 1.4 Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания	Тема 4.1. Специальные формы обслуживания потребителей		24
		Содержание	
		1. Составление меню банкета Расчет количества официантов для различных видов банкета. Расчет длины стола и столового белья для банкетов. Расчет количества посуды, приборов. Составление заявки в сервизную к банкету.	6
		2. Сервировка стола и подготовка зала к обслуживанию участников конференций, совещаний, съездов. Сервировка стола и подготовка зала к обслуживанию свадеб и праздничных и торжественных мероприятий	6
	Тема 4.2. Современные формы обслуживания		
		Содержание	
		1. Формы ускоренного обслуживания. Особенности подготовки зала к обслуживанию шведского стола. Формы ускоренного обслуживания: бизнес-ланч, воскресный бранч, кофе-брейк.	6
		2. Особенности выездного обслуживания по системе кейтеринг. Обслуживание пикник, барбекю	4
		Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2
	Итого	108	

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1.Перечень документации, необходимой для проведения учебной практики

Для реализации программы профессионального модуля

1. ФГОС СПО по профессии.
2. Положение «О практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования в ГБПОУ РК «РКИГ».

3. Учебный план.

4. Программа профессионального модуля ПМ.

5. Программа практики.

4.2.Требования к материально-техническому обеспечению учебной практики

Реализация программы профессионального модуля предполагает прохождение учебной практики в учебной лаборатории или на базовых предприятиях в соответствии с заключенными договорами и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием ФГОС СПО.

Профессиональная лаборатория № 2 «Учебный бар»

- оборудование профессиональной лаборатории и рабочих мест:

- обеденные столы
- стулья
- столовая посуда и приборы
- столовое белье

-технические средства обучения:

- компьютер
- переносной мультимедийный проектор и экран

- технологическое оснащение:

- учебные стенды
- стенды со столовой посудой и барным инвентарем.

4.3.Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов, - 3 изд, испр. и доп. - Москва: Издательский центр «Академия», 2020. - 288 с. - ISBN 978-5-4468 - 9804 - 6

2. Лутошкина Г.Г, Анохина Ж.С. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина, 5-е изд, стер. - Москва: Издательский центр «Академия», 2021. - 336с. - ISBN 978-5-4468 - 8599-2

3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования/ З.П. Матюхина, 11-е изд., стер.- Москва: Издательский центр «Академия», 2020. - 256 с. -ISBN- ISBN 978-5-4468- 8552-7

4. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для средн. профес. образования/Л.В.Мармузова, 4-е изд.стер. - Москва: Издательский Центр «Академия», 2021 -160 с.- ISBN 978-5-7695-8705-4

5. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования /Т.А. Лаушкина. – 4-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2021. - 240 с. - ISBN 978-5-4468 – 8423-0

6. Королёв А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования в 2 частях /А.А. Королёв, Ю.В. Несвижский, Е.И. Никитенко - Москва: Издательский Центр «Академия», 2020.- 256с. - ISBN 978-5-4468-5772-2

7. Калинина В.М. охрана Труда в организациях питания учебник для студ. учреждений сред.проф. образования/В.М. Калинина. – 3-е изд. стер.- Москва: Издательский центр «Академия», 2020. - 320 с. -ISBN 978-5-4468 – 9257-0

8. Счесленок Л.Л. Организация обслуживания в организациях общественного питания:учебник для студ. учреждений сред.проф. образования/Л.Л. Счесленок, Ю.В. Полякова, Л.П. Сынгаевская. -3-е изд. стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2020. - 336с. -ISBN 978-5-4468 – 8642-5

9. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для начального профессионального образования - 11 изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2021.-432 с.

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

11. Кучер Л.С. Официант-бармен: учебное пособие (Среднее проф. образование)/ Л.С.

Кучер, Л.М. Шкуратова– Ростов н/Д :Феникс 2021. – 540 с.- ISBN 978-5-2222 -27707-2

Дополнительные источники:

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания:

учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2014.-320 с.

2. Харченко Н.Э, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие

для студ. учреждений сред.проф. образования/Н.Э Харченко – 10-е изд. стер.- Москва: Издательский центр «Академия», 2017. - 512 с. - ISBN 978-5-4468 -3916-2

3. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд:учебное пособие для начального

проф. образования/С.Н. Козлова, Е.Ю. Федишина, - 5-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2013 - 192 с.- ISBN 978-5-7695 – 9745- 9

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

6. Потапова И.И. Калькуляция и учет: чебник для учащихся учреждений начального проф. образования/ И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. -\ Москва :Издательский центр «Академия», 2013. – 176с. – ISBN978-5-4468- 0100-8

7.Горенбургов М.А. Технология и организация услуг питания: учебник для студентов учреждений высшего проф. образования/ М.А. Горенбургов, Г.С.Сологубова. – Москва: Издательский центр «Академия», 2012. –240-с. -ISBN 978-5-7695 –6844 -2 8. Оробейко Е.С., Шредер Н.Г. Организация обслуживания рестораны и бары: учебное пособие – Москва: Альфа – М; ИНФРА – М. 2016- 320с.Москва: Альфа Москва:ИНФРА –2018. – 320 с.ISBN-5-16-002497-2 (ИНФРА –М)

Электронные ресурсы:

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

www.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

Нормативные акты:

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

Постановление

Правительства РФ от 15.08.97

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

4.3.1. Требования к руководителям практики от образовательного учреждения:

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности/профессии среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза

в 3 года.

4.3.2. Требования к руководителям практики от организации:

Руководителем практики от организации может быть:

1. Руководитель предприятия
2. Заместитель руководителя
3. Руководитель структурного подразделения

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии:

«Отлично» ставится обучающемуся, который выполнил в срок и на высоком уровне весь намеченный объем работы, требуемый планом практики, обнаружил умение правильно определять и эффективно решать основные задачи, оформленный пакет отчетной документации по практике.

«Хорошо» ставится обучающемуся, который полностью выполнил намеченную на период практики программу работы, обнаружил умение определять основные задачи и способы их решения, проявил инициативу в работе, но не смог вести творческий поиск или не проявил потребность в творческом росте, допустил ошибки при оформлении отчетной документации по практике.

«Удовлетворительно» ставится обучающемуся, который выполнил программу работы, но не проявил глубоких знаний теории и умения применять ее на практике, допускал ошибки в планировании и решении задач и в оформлении отчетной документации.

«Неудовлетворительно» ставится обучающемуся, который не выполнил программу практики, не подготовил отчета, допускал ошибки в ходе проведения практики

**6. ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ (ДОПОЛНЕНИЙ)
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПМ. 01 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Учебны й год	Группа	Содержание внесенных изменений (дополнени й)	Обоснование (причина) внесения изменений (дополнений)	Решение о внесении изменений (дополнений) № протокола, дата, подпись	Подпись преподавате ля

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

УТВЕРЖДЕНО
Заведующим Судакского филиала
_____ А.Н. Жеребцов
Распоряжение № _____
« ____ » _____ 2026 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПМ. 02 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ЗА БАРНОЙ СТОЙКОЙ,
БУФЕТОМ С ПРИГОТОВЛЕНИЕМ СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ
И ПРОСТЫХ ЗАКУСОК
профессия 43.01.01 «Официант, бармен»**



г. Судак, 2026

Рабочая программа учебной практики по профессиональному модулю «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 учебной практики по профессиональному модулю «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. Паспорт рабочей программы учебной практики	4
2. Результаты освоения программы учебной практики	6
3. Структура и содержание учебной практики	16
4. Условия реализации программы учебной практики	20
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	26
6. Лист внесения изменений	27

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место учебной практики в структуре профессиональной образовательной программы

Программа учебной практики является частью профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01. Официант, бармен, в части освоения профессионального модуля

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

1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения практики

С целью овладения данным видом деятельности обучающийся в ходе учебной практики должен:

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

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

знать:

- виды и классификации баров;
- планировочные решения баров, буфетов;
- материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;
- правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;
- характеристика алкогольных и безалкогольных напитков;
- правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- виды и методы обслуживания в баре, буфете;
- технология приготовления смешанных и горячих напитков;
- технология приготовления простых закусок;
- правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации;
- сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;
- правила личной подготовки бармена к обслуживанию;
- правила охраны труда;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.

1.3. Количество часов на освоение учебной практики: 108 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является – приобретённый практический опыт, сформированность у обучающихся профессиональных компетенций в рамках

ПМ.02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок с указанным видом профессиональной деятельности: выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

2.1. 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; - использовать современное программное обеспечение; 	<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; - выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ; - использовать сеть Интернет и её

	<p>- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;</p>	<p>возможности для организации оперативного обмена информацией;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология;

	<p>профессиональную терминологию;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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"> - 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; - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; - 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

	<p>особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIXвв;</p> <ul style="list-style-type: none"> - давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов; - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию; 	<p>политики России, роль и место России в постсоветском пространстве;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; - 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 	<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; - 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

<p>ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 использованием различных статистических методов; - 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; 	<p>имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - 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
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<p>производства на предприятиях Крымского региона;</p>
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 и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - 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

	<p>небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях);</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<p>профессиональной направленности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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;
--	--	--

2.2. 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 потребителей 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 потребителей 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 блюда и напитки разными способами; 	<ul style="list-style-type: none"> – методы подачи блюд и напитков в организациях питания; – правила и очередность подачи блюд и напитков; 	<ul style="list-style-type: none"> – подачи холодных закусок; – 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	<ul style="list-style-type: none"> – порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей; – проводить презентации в 	<ul style="list-style-type: none"> – правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей; 	<ul style="list-style-type: none"> – проведения заключительных операций по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей;

	присутствии потребителей;	– виды инструментов и оборудования, используемых для подготовки и презентации блюд 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;

Освоение учебной практики обеспечивает достижение обучающимся следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
ЛР 1.	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2.	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 3.	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4.	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 5.	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6.	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7.	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8.	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9.	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10.	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11.	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР.12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности:	
ЛР 13.	Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 14.	Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

Коды профес- сиональных компетенций	Наименование тем практик	Кол-во часов
ПК 2.1	Подготовка бара, буфета к обслуживанию	12
ПК 2.2	Обслуживание потребителей бара, буфета	18
ПК 2.3	Эксплуатация инвентаря, весоизмерительного и торгово - технологического оборудования в процессе обслуживания	18
ПК 2.4	Ведение учётно-отчётной документации в соответствии с нормативными требованиями	6
ПК 2.5	Изготовление определённого ассортимента кулинарной продукции	6
П.К 2.6	Выполнение операций по расчёту с потребителями, используя различные формы расчёта	12
ПК 2.7	Изготовление смешанных напитков, в том числе коктейлей, различными методами, горячих напитков	36
	Промежуточная аттестация в форме зачета	
	Итого:	108

3.2. Содержание программы учебной практики

Формируемые компетенции (код, наименование)	Наименование МДК, входящих в состав ПМ, с указанием разделов (тем), обеспечивающих выполнение видов работ	Содержание и виды работ	Кол-во часов
1	2	3	4
ПК 2.1 Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию	Раздел 1МДК. 02		12
	Раздел 1 Подготовка бара, буфета к обслуживанию	Содержание:	
		1.Последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию. Организация рабочего места бармена. Уборка и подготовка барной стойки к работе. Оформление витрины бара, буфета с соблюдением сроков хранения и товарного соседства.	6
2. Подготовка барного оборудования к работе. Проведения инструктажа при работе с оборудованием бара, буфета и безопасная его эксплуатация. Подготовка барного инвентаря, мерного инструмента, инструмента для работы со льдом и инвентаря для смешивания. Подготовка и полирование барного стекла. Составление меню, прейскуранта, барной карты, винного листа. Правила обслуживания за барнойстойкой в обычном режиме, на банкетных и выездных мероприятиях.	6		
ПК 2.2 Обслуживать потребителей бара, буфета	Раздел 2 Обслуживание потребителей бара, буфета		
		Содержание:	18
		1.Отработка приемов при обслуживании посетителей способом самообслуживания. Отработка приемов при обслуживании официантами, барменами, комбинированном методе.	6
		2. Соблюдение правил культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена с гостями при встрече гостей, приеме заказа, алгоритме выполнения заказа, умении давать пояснения потребителей характеристику и состав напитков, и продукцию бара, буфета	6
3. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом на различных массовых банкетных мероприятиях ивыездных	6		

ПК 2.3 Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания	Раздел 3 Эксплуатация инвентаря, весоизмерительного и торгово - технологического оборудования в процессе обслуживания		18
		Содержание:	
		1. Выполнение работ с мерным инструментом и инвентарем для работы со льдом, с водоизмерительным оборудованием. Взвешивание продуктов, заполнение таблиц, решение расчетов по взвешиванию продуктов.	6
		2. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности при работе машин для измельчения и приготовления кофе, соков, нарезки хлеба и гастрономических продуктов, оборудования для приготовления коктейлей, для приготовления чая.	6
	3. Передвижные шведские столы назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации. Холодильное оборудование баров. Льдогенераторы назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации Винные шкафы назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации	6	
ПК 2.4 Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями	Раздел 4 Ведение учётно-отчётной документации в соответствии с нормативными требованиями		6
		Содержание:	
		1. Составление калькуляционных карточек, инвентаризационной и кассовой документации. Порядок списания боя посуды, брака, порчи продуктов, правила и последовательность составления актов. Правила ведения отчетной документации бармена, порядок заполнения.	6
ПК 2.5 Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции	Раздел 5 Изготовление определённого ассортимента кулинарной продукции		6
		Содержание:	
		1. Приготовление и оформление салатов из свежих и вареных овощей. Приготовление и оформление простых холодных закусок из мяса, овощей, яиц и грибов, сладких блюд с соблюдением инструктажа по охране труда и технике безопасности при приготовлении кулинарной продукции.	6
ПК 2.6 Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта	Раздел 6 Выполнение операций по расчёту с потребителями, используя различные формы расчёта		12
		Содержание:	
		1. Выполнение операций по наличному и безналичному расчёту. Оформление платежей по счетам.	6

		2. Эксплуатация контрольно-кассовой машины. Ведение кассовой документации. Соблюдение техники безопасности при работе на контрольно - кассовых машинах	6
ПК 2.7 Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки	Раздел 7 Изготовление смешанных напитков, в том числе коктейлей, различными методами, горячих напитков		36
		Содержание:	
		1. Классификация и построение смешанных напитков и коктейлей. Формулапостроения напитков Способы, правила и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей. Оформление отпуск и подача безалкогольных и алкогольных смешанных напитков, безалкогольных аперитивов и освежающих напитков.	6
		2. Приготовление, оформление и подача молочных напитков и эг-ногов. Приготовление напитков с мороженым сливками и фруктами, напитков флипов, физов,дейзи, слинги, шербетов, «смузи» и освежающих прохладительных напитков.	6
		3. Приготовление, оформление, подача оригинальных алкогольных коктейлей.	6
		4.Приготовление, оформление, подача длинных, средних и коротких коктейлей, напитков для компании: пунши, глинтвейны, крюшоны, сангрия;, сбитни, медовые смешанные напитки	6
		5.Приготовление и отпуск коктейлей-аперитивов на основе крепких и ароматизированных вин и других алкогольных баз	6
		6.Приготовление, оформление и отпуск горячих и холодных смешанных напитков на основе чая, подача коктейлей диджестивов: слоистые коктейли, со сливками и мороженым, коктейли группы сауэр и фрозен, коктейли фраппе и мист. Промежуточная аттестация в форме зачета	6
	Итого	108	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Перечень документации, необходимой для проведения учебной практики

1. ФГОС СПО по профессии 43.01.01. Официант, бармен.
2. Положение «О практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования в ГБПОУ РК «РКИГ».

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению учебной практики

Реализация программы профессионального модуля предполагает прохождение учебной практики в учебной лаборатории или на базовых предприятиях в соответствии с заключенными договорами и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием ФГОС СПО.

Лаборатория «Учебный бар»

Оборудование профессиональной лаборатории и рабочих мест:

1. Оборудование лаборатории и рабочих мест:

- классная доска;
- столы;
- стулья;
- стеллажи;
- барная стойка;
- сервант;
- раковина с тумбой;
- раковина для мытья рук.

2. Инструменты и приспособления:

- натуральные образцы посуды;
- столовых приборов;
- белья;
- кофейные комплекты, чайные комплекты;
- стеклянная посуда для приготовления и подачи напитков и коктейлей;
- шейкеры;
- барный стакан универсальный, барный стакан классический;
- стрейнеры,
- джиггеры;
- 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;
- ведро для льда, ведро для подачи шампанского, ведро для приготовления крошона;
- щипцы вспомогательные для сахара, щипцы вспомогательные для льда;

барное оборудование:

- кофеварка;
- чайник электрический;
- ручной взбиватель-измельчитель универсальный;
- блендер;
- миксер;
- кофемолка.
- крашница электрическая

Технические средства обучения:

- переносная мультимедийная система

Технологическое оснащение:

- плакаты;
- инструкционные и технологические

4.3 Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1.Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов, - 3 изд, испр. и доп. - Москва: Издательский центр «Академия», 2020. - 288 с. - ISBN 978-5-4468 - 9804 -6

2.Счесленок Л.Л. Организация обслуживания в организациях общественного питания:учебник для студ. учреждений сред.проф. образования/Л.Л. Счесленок, Ю.В. Полякова, Л.П. Сынгаевская. -3-е изд. стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2020. - 336с. -ISBN 978-5-4468 – 8642-5

3.Лутошкина Г.Г, Анохина Ж.С. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина, 5-е изд, стер. - Москва: Издательский центр «Академия», 2021. - 240 с. - ISBN 978-5-4468 - 8599-2

4.Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования/ З.П. Матюхина, 11-е изд., стер.- Москва: Издательский центр «Академия», 2020. - 256 с. -ISBN 978-5-4468-3

5.Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для средн. профес. образования/Л.В.Мармузова, 4-е изд.стер. - Москва: Издательский Центр «Академия», 2021 -160 с.- ISBN 978-5-7695-8705-4

6.Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования /Т.А. Лаушкина. –

4-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2021. - 240 с. - ISBN 978-5-4468 – 8423-0

7.Королёв А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования в 2 частях /А.А. Королёв, Ю.В. Несвижский, Е.И. Никитенко - Москва: Издательский Центр «Академия», 2020.- 256с. - ISBN 978-5-4468-5772-2

8.Калинина В.М. охрана Труда в организациях питания учебник для студ. учреждений сред.проф. образования/В.М. Калинина. – 3-е изд. стер.- Москва: Издательский центр «Академия», 2020. - 320 с. -ISBN 978-5-4468 –9257-0

9.Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий обществен-ного питания: учебник для студентов учреждений среднего профессио-нального образования. М.: ИЦ «Академия», 2021.-320 с.

11.Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учеб.пособиедля студ. учреждений сред. проф. образования/З.П. Матюхина - 11-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2021. - 336с. - ISBN 978-5-4468-8552-7

12.Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования/ З.П. Матюхина, 11-е изд., стер.- Москва: Издательский центр «Академия», 2021. - 256 с. -ISBN 978-5-4468-3

Дополнительные источники:

1.Кучер Л.С. Официант-бармен: учебное пособие/Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова.- Ростов на Дону: Феникс, 2017.- 540с.: ил.- (Среднее профессиональное образование) . ISBN 978-5-222-27707-2

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

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

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

5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприя-тиях общественного питания: учебное пособие для начального профес-сионального образования - 11 изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2013.-432 с.

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

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

8. Харченко Н.Э, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие

для студ. учреждений сред.проф. образования/Н.Э Харченко – 10-е изд. стер.- Москва: Издательский центр «Академия», 2017. - 512 с. - ISBN 978-5-4468 - 3916-2

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

Электронные ресурсы:

1. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Главчева С.И., Чередниченко Л.Е.— Электрон.текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 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 - ресурсы:

1.СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям

хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного

государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

2.СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП

1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

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

4. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

Нормативные акты

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023). <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

4.3.1. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к руководителям практики от образовательного учреждения:

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих проведение производственной практики: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в предприятиях общественного питания является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.3.2. Требования к руководителям практики от организации:

Руководителем практики от организации может быть:

1. Руководитель предприятия
2. Заместитель руководителя
3. Руководитель структурного подразделения

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии:

«Отлично» ставится обучающемуся, который выполнил в срок и на высоком уровне весь намеченный объем работы, требуемый планом практики, обнаружил умение правильно определять и эффективно решать основные задачи, оформленный пакет отчетной документации по практике.

«Хорошо» ставится обучающемуся, который полностью выполнил намеченную на период практики программу работы, обнаружил умение определять основные задачи и способы их решения, проявил инициативу в работе, но не смог вести творческий поиск или не проявил потребность в творческом росте, допустил ошибки при оформлении отчетной документации по практике.

«Удовлетворительно» ставится обучающемуся, который выполнил программу работы, но не проявил глубоких знаний теории и умения применять ее на практике, допускал ошибки в планировании и решении задач и в оформлении отчетной документации.

«Неудовлетворительно» ставится обучающемуся, который не выполнил программу практики, не подготовил отчета, допускал ошибки в ходе проведения практики

**6. ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ (ДОПОЛНЕНИЙ) В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ02 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ АВАРИЙНОЙ 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 преподавате ля

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 № _____ « ____ » _____ 2026г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ. 01 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
профессия 43.01.01 «Официант, бармен»**



г. Судак, 2026

Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю «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 производственной практики по профессиональному модулю «ПМ. 01 Обслуживание потребителей организации общественного питания» 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. Паспорт рабочей программы производственной практики	4
2. Результаты освоения программы производственной практики	6
3. Структура и содержание производственной практики	15
4. Условия реализации программы производственной практики	20
5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	22
6. Лист внесения изменений	23

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место производственной практики в структуре профессиональной образовательной программы

Программа производственной практики является частью профессиональной образовательной программы (далее ПОП) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.01. Официант, бармен** в части освоения профессионального модуля

ПМ 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания

1.2. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения практики

С целью овладения данным видом деятельности обучающийся в ходе производственной практики должен:

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

- виды, типы и классы организаций общественного питания;

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

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики: 180 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися следующими профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

2.1. 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; - использовать современное программное обеспечение; - использовать различные цифровые средства 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; - 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

		<p>информационных системах;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<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

	<p>оформлять бизнес-план;</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; - определять источники финансирования; 	<p>презентации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - 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"> - сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; - 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;

		<ul style="list-style-type: none"> - 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 природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; - 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 	<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; - 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

	<p>военной службе;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 использованием различных статистических методов; - 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; 	<p>исполнении обязанностей военной службы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - 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 ярыков, 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 	<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

	<p>профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии; 	<p>профессии;</p> <ul style="list-style-type: none"> - средства профилактики перенапряжения;
ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - 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;

	<p>клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями);</p> <p>- презентовать работы;</p>	
--	---	--

2.2.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 	<ul style="list-style-type: none"> – правила оформления и передачи заказа в производство, в бар, буфет; – характеристику блюд, продуктов и напитков, включенных в меню; 	<ul style="list-style-type: none"> – предложении потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков; – рекомендации потребителям организации питания по

	<p>краткую информацию о них в процессе обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> – консультировать потребителей по выбору блюд, вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; – осуществлять прием заказа на блюда и напитки; – размещать заказ, подготовленный с учетом требований потребителя; 	<ul style="list-style-type: none"> – правила сочетаемости напитков, продуктов и блюд; – правила культуры обслуживания потребителей, протокола и этикета обслуживания в организации питания; – информационные механизмы обслуживания; – требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания; 	<p>выбору закусок, блюд и напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> – приема, оформления и уточнения заказа потребителей организации питания; – передачи заказа потребителей организации питания в основное производство, в буфет, в бар.
ПК 1.3	<ul style="list-style-type: none"> – подавать закуски, блюда и напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях; 	<ul style="list-style-type: none"> – особенности подачи закусок, блюд и напитков на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях 	<ul style="list-style-type: none"> – 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	<ul style="list-style-type: none"> – сервировать столы с учетом вида массового мероприятия; – встречать, принимать потребителей на массовых мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях; 	<ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания и выездных мероприятиях; 	<ul style="list-style-type: none"> – сервировке стола с учетом вида массового мероприятия; – замене и сборе использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.

Освоение производственной практики обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
ЛР 1.	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2.	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 3.	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4.	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5.	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6.	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7.	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8.	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9.	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10.	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11.	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР.12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности:	
ЛР 13.	Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 14.	Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план производственной практики

№ п/п	Наименование тем практики	Кол-во часов
1.	ПК 1.1 Подготовка залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	24
2.	ПК 1.2 Обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов	72
3.	ПК 1.3 Обслуживание массовых банкетных мероприятий	48
4.	ПК 1.4 Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания	36
	Итого	180

3.2. Содержание производственной практики

Формируемые компетенции (код, наименование)	Наименование МДК, входящих в состав ПМ, с указанием разделов (тем), обеспечивающих выполнение видов работ	Содержание и виды работ	Кол-во часов
1	2	3	4
ПМ 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания			
ПК 1.1 Подготовка залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	Тема 1.1. Подготовка зала к обслуживанию	Содержание	24
		1. Знакомство с предприятием. Проведение инструктажей по охране труда и технике безопасности. Подготовка официанта к обслуживанию. Выполнение всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме.	6
		2. Знакомство с торговыми и производственными помещениями предприятий общественного питания. Знакомство с технологическим процессом. Знакомство с торговыми и производственными помещениями.	6
		3. Выполнение работ по подготовке торгового зала к работе. Выполнение всех видов работ по подготовке посуды, приборов, столового белья к работе. Предварительная сервировка столов перед началом работы.	6
		4. Подготовка к работе рабочего места (станции) официанта. Складывание салфеток простым и сложным способом. Выполнение работ по расчету столовой посуды, приборов, белья.	6
ПК 1.2 Обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов	Тема 2.1. Организация обслуживания потребителей в зале	Содержание	72
		1. Встреча, приветствие, размещение гостей организаций общественного питания за столом, подача меню. Прием, оформление и выполнение заказа. Рекомендация блюд и напитков гостям при оформлении заказов	6
		2. Основные правила работы с подносом. Выполнение работ по эксплуатации программы R-Keper	6
		3. Подбор посуды в сервизной для подачи барной продукции. Особенности подачи безалкогольной продукции. Подача вин, шампанских вин и другой алкогольной продукции	6

		4. Способы подачи блюд и закусок в обнос (французский способ). Способы подачи блюд и закусок с помощью подсобного стола (английский способ). Способы подачи блюд и закусок в стол (русский способ). Способы подачи блюд и закусок европейским методом	6
		5. Подача холодных и горячих блюд и закусок, соблюдение правил подачи	6
		6. Подача супов, соблюдение правил подачи	6
		7. Подача вторых блюд, соблюдение правил подачи	6
		8. Подача сладких блюд и фруктов, правила подачи	6
		9. Подача холодных и горячих напитков, правила подачи.	6
		10. Подача вино-водочных изделий к закускам и блюдам. Правила и рекомендации подачи напитков.	6
		11. Расчёт с потребителями согласно счёту в наличной и безналичной форме, проводы гостей	6
		12. Уборка столов и замена использованной посуды, замена скатертей	6
ПК 1.3 Обслуживание массовых банкетных мероприятий	Тема 3.1 Общие требования к организации банкетов и приемов	Содержание	48
		1. Приём и оформление заказов на обслуживание торжеств. Оформление заказа-счета на обслуживание. Расчет потребности в официантах при обслуживании банкетных мероприятий.	6
		2. Выполнение работ по подготовке зала к обслуживанию массовых банкетных мероприятий. Выполнение работ по технике предварительной сервировке столов и сервировке столов с применением декоративных приемов оформления столов	6
		3. Выполнение работ по подготовке зала к обслуживанию банкета за столом с полным и частичным обслуживанием официантами	6
		4. Расчет потребности в посуде и приборах, составление заявки в сервизную. Расчет потребности в скатертях, салфетках, ручниках. Составление заявки в бельевую. Составление заявки на производство к банкету и в буфет	6
		5. Выполнение работ при подготовке зала к обслуживанию и обслуживанию банкета-коктейль.	6
		6. Выполнение работ при подготовке зала к обслуживанию и обслуживанию банкета-фуршет, банкета-коктейль	6

		7.Выполнение работ при подготовке зала к обслуживанию банкета –чай, банкета по типу «Буфет»	6
		8.Выполнение работ по подготовке зала к обслуживанию смешанных банкетов.Обслуживание выездных мероприятий	6
ПК 1.4Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания			36
	Тема 1.4 Специальные формы обслуживания	Содержание	
		1. Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания с применением передовых, инновационных методов и форм организации труда	6
		2. Выполнение работ по проведению подготовительных мероприятий при обслуживании проживающих в гостинице, участников конференций, съездов, приемов, делегаций	6
		3. Выполнение работ по проведению подготовительных мероприятий при обслуживании свадебных и торжественных банкетов	6
	Тема 2.4 Современные формы обслуживания		
		1. Выполнение работ при подготовке зала к обслуживанию новых форм и приемов обслуживания. Выполнение работ по проведению подготовительных работ и зала к обслуживанию шведского стола. Обслуживание кофе - брейк	6
		2. Подготовка к обслуживанию выездного мероприятия фуршетВыездное ресторанное обслуживание - пикник (барбекю)	6
		3. Обслуживание кейтеринга в помещении, вне ресторана Обслуживание VIP- кейтеринга, кейтеринга напитков и коктейлей.	4
		5. Дифференцированный зачёт.	2
	Итого	180	

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Перечень документации, необходимой для проведения производственной практики

1. ФГОС СПО по профессии **43.01.01 Официант, бармен**
2. Положение «О практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования в Судакском филиале ГБПОУ РК «РКИГ»
3. Учебный план
4. Программа профессионального модуля **ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания**
5. Программа практики
6. Договор с предприятием
7. Распоряжение на практику
8. Договор на практику
9. Отчет по производственной практике
10. Характеристика обучающегося
11. Аттестационный лист
12. Дневник практики

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению производственной практики

Оборудование предприятий и техническое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию деятельности и давать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем осваиваемым видам деятельности, предусмотренным программой с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

4.3. Перечень 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.- Москва: Издательский центр «Академия», 2021.-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 рестораны 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. Кучер Л.С. Официант-бармен: учебное пособие – Ростов н/ДФеникс, 2021.–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. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие- 7-е изд.стер.- Ростов н/Д: Феникс, 2018.-318.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2014.-320 с.
4. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.:МЦ «Академия», 2013.-112 с.
5. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд – М.: Издательский центр «Академия», 2014 г.
6. Шеламова Г.М. Этикет делового общения: Издательский центр «Академия» 2014 г.
7. Потапова И.И. Калькуляция и учет: Издательский центр «Академия», 2013 г.

Электронные ресурсы:

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

Нормативные акты:

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

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

4.3.1. Требования к руководителям практики от образовательного учреждения:

Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.3.2. Требования к руководителям практики от организации:

Руководителем практики от организации может быть:

1. Руководитель предприятия
2. Заместитель руководителя
3. Руководитель структурного подразделения

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

5.1. Условия завершения производственной практики

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии:

- наличия положительного аттестационного листа по практике об уровне освоения профессиональных компетенций;
- наличия положительной характеристики организации на обучающегося, по освоению общих компетенций в период прохождения практики;
- полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

5.2. Критериями оценки производственной практики:

- уровень теоретического осмысления обучающимися своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов);
- степень и качество приобретенных обучающимися профессиональных умений, общих и профессиональных компетенций, уровень подготовленности обучающихся к самостоятельной профессиональной деятельности.

«Отлично» ставится обучающемуся, который выполнил в срок и на высоком уровне весь намеченный объем работы, требуемый планом практики, обнаружил умение правильно определять и эффективно решать основные задачи, оформленный пакет отчетной документации по практике.

«Хорошо» ставится обучающемуся, который полностью выполнил намеченную на период практики программу работы, обнаружил умение определять основные задачи и способы их решения, проявил инициативу в работе, но не смог вести творческий поиск или не проявил потребность в творческом росте, допустил ошибки при оформлении отчетной документации по практике. «Удовлетворительно» ставится обучающемуся, который выполнил программу работы, но не проявил глубоких знаний теории и умения применять ее на практике, допускал ошибки в планировании и решении задач и в оформлении отчетной документации.

«Неудовлетворительно» ставится обучающемуся, который не выполнил программу практики, не подготовил отчета, допускал ошибки в ходе проведения практики.

**6. ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ (ДОПОЛНЕНИЙ)
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
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

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

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий Судакского филиала

_____ А.Н.Жеребцов

Распоряжение: № _____ « _____ » _____ 2026г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ. 02 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ЗА БАРНОЙ СТОЙКОЙ,
БУФЕТОМ С ПРИГОТОВЛЕНИЕМ СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ
И ПРОСТЫХ ЗАКУСОК
профессия 43.01.01 «Официант, бармен»**



г. Судак, 2026

Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю «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 производственной практики по профессиональному модулю «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. Паспорт рабочей программы производственной практики	4
2. Результаты освоения программы производственной практики	6
3. Структура и содержание производственной практики	16
4. Условия реализации программы производственной практики	25
5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	30
6. Лист внесения изменений	31

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место производственной практики в структуре профессиональной образовательной программы

Программа производственной практики является частью профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01. Официант, бармен в части освоения профессионального модуля ПМ.02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок

1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения практики

С целью овладения данным видом деятельности обучающийся в ходе учебной практики должен:

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

- производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию; осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;
- оформлять необходимую отчетно-учетную документацию;
- соблюдать правила профессионального этикета;
- соблюдать правила личной гигиены

знать:

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

1.3. Количество часов на освоение производственной практики– 288 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися следующими профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

2.1. Перечень общих компетенций

Код ОК, ПК	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; - использовать современное программное обеспечение; 	<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; - 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

	<ul style="list-style-type: none"> - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач; 	<ul style="list-style-type: none"> 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 	<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;

	<p>профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; - определять источники финансирования; 	
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; - 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; 	<ul style="list-style-type: none"> - сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; - 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;

	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию; 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; - 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; 	<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; - 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;

	<ul style="list-style-type: none"> - 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 использованием различных статистических методов; - 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"> - общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; - классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний; - основы здорового образа жизни; - содержание и формы бережливого производства; - 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;
--	---	---

<p>ОК 08</p>	<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;
<p>ОК 09</p>	<ul style="list-style-type: none"> - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - 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; 	<ul style="list-style-type: none"> - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - 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;

	<ul style="list-style-type: none"> - 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; 	
--	---	--

2.2. 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 потребителей 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 	<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 потребителей организации питания в основное производство, бар, буфет;

	безопасности в организациях питания;		
ПК 2.3	– соблюдать правила ресторанного этикета при обслуживании потребителей; – контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед подачей на стол;	– нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; – требования к качеству, температуре блюд и напитков при подаче;	– получения блюд из основного производства организации питания; – получения напитков, фруктов и других продуктов в бар, буфет;
ПК 2.4	– подавать потребителю заказанные блюда и напитки разными способами;	– методы подачи блюд и напитков в организациях питания; – правила и очередность подачи блюд и напитков;	– подачи холодных закусок; – 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;	– подготовки зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания;

		– назначение массовых мероприятий, проводимых 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;

Освоение учебной практики обеспечивает достижение обучающимся следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
ЛР 1.	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2.	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 3.	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4.	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5.	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6.	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7.	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8.	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9.	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10.	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11.	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР.12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности:	
ЛР 13.	Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 14.	Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план производственной практик

Коды профес- сиональных компетенций	Наименование тем практик	Кол-во часов
ПК 2.1	Подготовка бара, буфета к обслуживанию	30
ПК 2.2	Обслуживание потребителей бара, буфета	24
ПК 2.3	Эксплуатация инвентаря, весоизмерительного и торгово - технологического оборудования в процессе обслуживания	42
ПК 2.4	Ведение учётно-отчётной документации в соответствии с нормативными требованиями	12
ПК 2.5	Изготовление определённого ассортимента кулинарной продукции	36
П.К 2.6	Выполнение операций по расчёту с потребителями, используя различные формы расчёта	12
ПК 2.7	Изготовление смешанных напитков, в том числе коктейлей, различными методами, горячих напитков	132
	Промежуточная аттестация в форме зачета	
	Итого:	288

3. 2 СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Формируемые компетенции (код, наименование)		Содержание и виды работ	Объем часов
1		2	3
	МДК. 02		
ПК 2.1 Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию	Раздел 1 Подготовка бара, буфета к обслуживанию		30
		1. Знакомство с предприятием. Проведение инструктажей по охране труда и технике безопасности. Соблюдению правил санитарии и гигиены. Знакомство с торговыми подсобными помещениями бара, свойства технологического процесса на предприятиях общественного питания.	6
		2. Подготовка бара, буфета к обслуживанию. Организация рабочего места бармена. Оформление витрины бара, буфета с соблюдением сроков хранения и товарного соседства.	6
		3. Подготовка барного инвентаря и мерного инструмента к работе Подготовка и полирование барного стекла	6
		4. Составление меню, прейскуранта.	6
		5. Составление барной карты, винного листа. Разработка и составление коктейльной карты.	6
ПК 2.2	Раздел 2 Обслуживание		24

Обслуживать потребителей бара, буфета	потребителей бара, буфета		
		1.Отработка приемов при обслуживании посетителей способом самообслуживания, обслуживании официантами, барменами, комбинированном методе.	6
		2.Соблюдение правил культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена с гостями при встрече гостей, приеме заказа, алгоритме выполнения заказа, умении давать пояснения потребителям характеристику и состав напитков, и продукцию бара, буфета	6
		3.Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом на различных массовых банкетных мероприятиях. Работа бармена при обслуживании кофе –брейк. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом на выездных мероприятиях.	6
		4.Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками, и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме с соблюдением правил профессионального этикета	6
ПК 2.3 Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания	Раздел 3 Эксплуатация инвентаря, весоизмерительного и торгово - технологического оборудования в		42

	процессе обслуживания		
		1.Выполнение работ с мерным инструментом и инвентарем, инвентарем для работы со льдом. Выполнение работ с весоизмерительным оборудованием. Взвешивание продуктов, заполнение таблиц, решение расчетов по взвешиванию продуктов.	6
		2.Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности при работе машин для измельчения и приготовления кофе	6
		3.Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности при работе машин для приготовления соков	6
		4.Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности при работе машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров	6
		5.Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности оборудования для приготовления коктейлей, чая и кофе.	6
		6. Эксплуатация устройство и работа, принцип действия, правила безопасной эксплуатации передвижных шведских столов и винных шкафов	6
		7.Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности холодильного оборудования баров и льдогенераторов.	6

<p>ПК 2.4 Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями</p>	<p>Раздел 4 Ведение учётно-отчётной документации в соответствии с нормативными требованиями</p>		<p>12</p>
		<p>1. Составление калькуляционных и технологических карточек, их понятие, характеристика, порядок заполнения.</p>	<p>6</p>
		<p>2. Инвентаризационная документация. Порядок списания боя посуды, брака, порчи продуктов, правила и последовательность составления актов. Правила ведения отчетной документации бармена, порядок заполнения. Оформление кассовой документации</p>	<p>6</p>
<p>ПК 2.5 Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции</p>	<p>Раздел 5 Изготовление определённого ассортимента кулинарной продукции</p>		<p>36</p>
		<p>1. Проведение инструктажа по охране труда и технике безопасности при приготовлении кулинарной продукции. Ассортимент простых закусок предлагаемых в барах и буфетах.</p>	<p>6</p>
		<p>2. Приготовление и оформление бутербродов простых и сложных. Приготовление и оформление салатов:</p>	<p>6</p>

		общие сведения о салатах. Салаты из свежих и вареных овощей.	
		3. Приготовление и оформление простых холодных закусок из мяса, рыбы, овощей и грибов.	6
		4. Приготовление и оформление простых холодных закусок: холодные закуски из яиц, сыра.	6
		5. Приготовление холодных и горячих сладких блюд.	6
		6. Порядок подачи, способы подбора напитков к простым закускам и блюдам.	6
ПК2.6 Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта	Раздел 6 Выполнение операций по расчёту с потребителями, используя различные формы расчёта		12
		1. Выполнение операций по наличному и безналичному расчёту. Оформление платежей по счетам.	6
		2. Эксплуатация контрольно-кассовой машины. Ведение кассовой документации. Соблюдение техники безопасности при работе на контрольно-кассовых машинах	6
ПК 2.7 Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки	Раздел 7 Изготовление смешанных напитков, в том		132

	числе коктейлей, различными методами, горячих напитков		
		1. Приготовление и подача, оформление безалкогольных смешанных напитков: коктейль «Флорида», «Вирджин Мэри», «Фламинго», «Ширли Темпл».	6
		2. Приготовление и подача, оформление молочных коктейлей «Запретная ягода», «Ирландский мятный», эгг-ног «Клубничный», «Персиковый», молочных коктейлей флип «Пуссифут», «ПарсонсСпешиал».	6
		3. Приготовление и подача, оформление физов «Гранатовый», «Вишнёвый», «Летний». . Приготовление и подача, оформление напитков с фруктами, мороженым, сливками: «Дынный фραπε», «Шоколадно-молочный коктейль», коктейль «Пеликан».	6
		4. Приготовление и подача, оформление напитков с фруктами, мороженым, сливками: коктейль «Золушка», «Коко Джамбо», «ВирджинКолада».	6
		5. Приготовление и подача, оформление коктейлей «смузи» и освежающих напитков: коктейль «Скажи Да», «Индийский закат», «Пряная клубника».	6
		6. Приготовление алкогольных смешанных напитков, подача, оформление: «Бренди эгг-ног», коктейль «Порто флип», «Кэролайн флип».	6
		7. Приготовление алкогольных смешанных напитков, подача, оформление: «Джин Физ», «Бакс Физ»,	6

		коктейль «Зимняя фантазия», «Клюквенный дейзи», коктейль «Маргаритка», «Сингапурский слинг».	
		8. Приготовление длинных смешанных напитков подача, оформление: «Отвёртка», «Кровавая Мэри», «Солёная собака», «Сердце короля», «Джин Рики», «Голубая лагуна».	6
		9. Приготовление средних смешанных напитков подача, оформление: «Бренди коблер», «Мятный джупеп», «Джин фикс».	6
		10. Приготовление коротких смешанных напитков подача, оформление: коктейль «Космополитен», «Коляска мотоциклиста», «Парадиз»	6
		11. Приготовление смешанных напитков shotdrinks подача, оформление: коктейль «Чивава», «Блэк Джек», «Ежевика бум».	6
		12. Приготовление горячих смешанных напитков, подача, оформление: Бренди грог, Ром тодди, коктейль «Ирландский пирог тодди».	6
		13. Приготовление и подача групповых смешанных напитков: глинтвейн «Шахерезада», новогодний пунш, клубничный крюшон, гранатовая сангрия.	6
		14. Приготовление и подача смешанных напитков: земляничный лимонад с тимьяном, лимонад «Новогоднее утро», Яблочный мохито.	6
		15. Приготовление, подача, оформление гастрономических коктейлей «GoodMorningHoney», «Райское блаженство».	6
		16. Приготовление, подача, оформление коктейлей– аперитивов: «Сухой мартини», коктейль «Гибсон», «Американо».	6

		17.Приготовление, подача, оформление коктейлей «Негрони», «Джимлет Буравчик», «Олд-фэшенд», «Кир», «Кир рояль», «Манхэтен».	6
		18.Приготовление, подача, оформление коктейлей-диджестивов: коктейль «Дайкири», «Бакарди коктейль», «Маргарита», «Белая леди», «Камикадзе», «Банановый Дайкири»	6
		19.Приготовление, подача, оформление коктейлей-диджестивов: «Клубничный смэш», «Виски смэш».	6
		20.Приготовление, подача, оформление десертных коктейли со сливкам и мороженым: коктейль «Александр», «Кузнечик», «Чёрный русский», «Белый русский», «Шанди», «Клеопатра», «Шоколадное чудо».	6
		21.Приготовление, подача, оформление коктейлей с крепкими алкогольными напитками, ликёрами: «Стингер», «Крёстный отец», «Ржавый гвоздь»,«Роза», «Красное платье Приготовление, подача, оформление коктейлей с шампанским: «Беллини», «Шампань коктейль», «Бакс Физ». Приготовление слоистых коктейлей: «Б-52», «Медуза», «Хиросима».	6
		22. Приготовление экзотических и эксклюзивных коктейлей: коктейль «ПинаКолада», «Май Тай», «Баунти», «Зомби», «Голубые Гавайи», «Секс на пляже №2». Экзотика», «Б-54», «Унесённые ветром». Промежуточная аттестация в форме зачета	6
		Итого	288

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Перечень документации, необходимой для проведения производственной практики

1. ФГОС СПО по профессии 43.01.01. Официант, бармен.
2. Положение «О практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования в ГБПОУ РК «РКИГ».
3. Учебный план.
4. Рабочая программа профессионального модуля «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок».
5. Программа практики.
6. Договор с предприятием.
7. Распоряжение на практику.
8. Договор на практику.
9. Отчет по производственной практике.
10. Характеристика обучающегося.
11. Аттестационный лист.
12. Дневник практики.

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению производственной практики

Оборудование предприятий и техническое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию деятельности и давать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем осваиваемым видам деятельности, предусмотренным программой с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

4.3. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов, - 3 изд, испр. и доп. - Москва: Издательский центр «Академия», 2020. - 288 с. - ISBN 978-5-4468 - 9804 -6
2. Счесленок Л.Л. Организация обслуживания в организациях общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.Л. Счесленок, Ю.В. Полякова, Л.П. Сынгаевская. -3-е изд. стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2020. - 336с. -ISBN 978-5-4468 – 8642-5
3. Лутошкина Г.Г, Анохина Ж.С. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С.

Анохина, 5-е изд, стер. - Москва: Издательский центр «Академия», 2021. - 240 с. - ISBN 978-5-4468 - 8599-2

4.Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования/ З.П. Матюхина, 11-е изд., стер.- Москва: Издательский центр «Академия», 2020. - 256 с. -ISBN 978-5-4468-3

5.Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для средн. профес. образования/Л.В.Мармузова, 4-е изд.стер. - Москва: Издательский Центр «Академия», 2021 -160 с.- ISBN 978-5-7695-8705-4

6.Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования /Т.А. Лаушкина. – 4-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2021. - 240 с. - ISBN 978-5-4468 – 8423-0

7.Королёв А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования в 2 частях /А.А. Королёв, Ю.В. Несвижский, Е.И. Никитенко - Москва: Издательский Центр «Академия», 2020.- 256с. - ISBN 978-5-4468-5772-2

8.Калинина В.М. охрана Труда в организациях питания учебник для студ. учреждений сред.проф. образования/В.М. Калинина. – 3-е изд. стер.- Москва: Издательский центр «Академия», 2020. - 320 с. -ISBN 978-5-4468 –9257-0

9.Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий обществен-ного питания: учебник для студентов учреждений среднего профессио-нального образования. М.: ИЦ «Академия», 2021.-320 с.

11.Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учеб.пособиедля студ. учреждений сред. проф. образования/З.П. Матюхина - 11-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2020. - 336с. - ISBN 978-5-4468-8552-7

12.Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования/ З.П. Матюхина, 11-е изд., стер.- Москва: Издательский центр «Академия», 2021. - 256 с. -ISBN 978-5-4468-3

Дополнительные источники:

1. Кучер Л.С. Официант-бармен: учебное пособие/Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова.- Ростов на Дону: Феникс, 2017.- 540с.: ил.- (Среднее профессиональное образование) . ISBN 978-5-222-27707-2

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

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

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

5. 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.
6. Оробейко Е.С. Организация обслуживания рестораны и бары: учебное пособие – М.:Альфа-М: ИНФРА –М, 2015. – 320 с.
7. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие- 7-е изд.стер.- Ростов н/Д: Феникс, 2013.-318.
8. Харченко Н.Э, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студ. учреждений сред.проф. образования/Н.Э Харченко – 10-е изд. стер.- Москва: Издательский центр «Академия», 2017. - 512 с. - ISBN 978-5-4468 -3916-2
- 9.Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд – М.: Издательский центр «Академия», 2014 г.

Электронные ресурсы:

1. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Главчева С.И., Чердниченко 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»

Нормативные акты

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛиПринт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Электронные ресурсы:

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
4. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

4.3.1. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к руководителям практики от образовательного учреждения:

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих проведение производственной практики: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в предприятиях общественного питания является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.3.2. Требования к руководителям практики от организации:

Руководителем практики от организации может быть:

1. Руководитель предприятия
2. Заместитель руководителя
3. Руководитель структурного подразделения

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии:

- аттестационного листа по практике об уровне освоения профессиональных компетенций;
- наличия положительной характеристики организации на обучающегося, по освоению общих компетенций в период прохождения практики;
- полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Критериями оценки являются уровень теоретического осмысления обучающимися своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов); степень и качество приобретенных обучающимися профессиональных умений, общих и профессиональных компетенций, уровень подготовленности обучающихся к самостоятельной профессиональной деятельности.

«Отлично» ставится обучающемуся, который выполнил в срок и на высоком уровне весь намеченный объем работы, требуемый планом практики, обнаружил умение правильно определять и эффективно решать основные задачи, оформленный пакет отчетной документации по практике.

«Хорошо» ставится обучающемуся, который полностью выполнил намеченную на период практики программу работы, обнаружил умение определять основные задачи и способы их решения, проявил инициативу в работе, но не смог вести творческий поиск или не проявил потребность в творческом росте, допустил ошибки при оформлении отчетной документации по практике.

«Удовлетворительно» ставится обучающемуся, который выполнил программу работы, но не проявил глубоких знаний теории и умения применять ее на практике, допускал ошибки в планировании и решении задач и в оформлении отчетной документации.

«Неудовлетворительно» ставится обучающемуся, который не выполнил программу практики, не подготовил отчета, допускал ошибки в ходе проведения практики

**6.ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ (ДОПОЛНЕНИЙ)
 В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
 ПМ02 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 преподавате ля