

# ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

## 43.01.01 Официант, бармен

### Аннотации рабочих программ учебных дисциплин

#### *Квалификация – официант, бармен*

**Форма обучения** - очная

Характеристика направления подготовки:

- **нормативный срок:** на базе среднего (полного) общего образования - 10 мес.
- **общая трудоемкость** освоения ООП: 1080 часов.

#### ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ

**СПО** - среднее профессиональное образование;

**ФГОС СПО** - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

**ОУ** - образовательное учреждение;

**ОПОП** - основная профессиональная образовательная программа по профессии;

**ОК** - общая компетенция;

**ПК** - профессиональная компетенция;

**ПМ** - профессиональный модуль;

**МДК** - междисциплинарный курс.

<i>ОП</i>	<i>Общепрофессиональный цикл</i>
<b>Шифр дисциплины по УП:</b> ОП.01  <b><u>Кол-во часов:</u></b> 55	<b><u>Основы культуры профессионального общения</u></b> <b>1.1. Область применения рабочей программы</b> Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиям СПО, по направлению подготовки: Официант, бармен <b>1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:</b> дисциплина входит в общепрофессиональный цикл. <b>1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:</b> В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: - соблюдать правила профессиональной этики; - применять различные средства, техники и приемы эффективного общения в профессиональной

	<p>деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;</li> <li>- определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности.</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся <b>должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила обслуживания населения;</li> <li>- основы профессиональной этики;</li> <li>- эстетику внешнего облика официанта-бармена;</li> <li>- психологические особенности делового общения и его специфику в сфере обслуживания и деятельности официанта-бармена;</li> <li>- механизмы взаимопонимания в общении</li> <li>- техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;</li> <li>- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов, возникающих в профессиональной деятельности</li> </ul>
<p>Формируемые компетенции ОК-1, ОК-2, ОК- 3, ОК- 4, ОК-5, ОК-6, ОК-7</p>	<p>Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих <u>общих компетенций</u>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1);</li> <li>– организовывать собственную деятельность, исходя из целей и способов ее достижения, определенных руководителем (ОК 2);</li> <li>– анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы (ОК 3);</li> <li>– осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач (ОК 4);</li> <li>– использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 5);</li> <li>– работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами (ОК 6);</li> <li>– исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 7).</li> </ul> <p>Содержание дисциплины ориентировано на овладение <u>профессиональными компетенциями</u>:</p>

<p>ПК 1.1, ПК-1.2., ПК 1.3, ПК-1.4., ПК 2.1, ПК-2.2., ПК 2.3, ПК-2.4., ПК 2.5, ПК-2.6., ПК 2.7</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания (ПК 1.1);</li> <li>– обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов (ПК 1.2);</li> <li>– обслуживать массовые банкетные мероприятия (ПК 1.3);</li> <li>– обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания (ПК 1.4);</li> <li>– обслуживать потребителей бара, буфета (ПК 2.2);</li> <li>– производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта (ПК 2.6);</li> </ul>
<p><b><u>Шифр</u></b> <b><u>дисциплины по</u></b> <b><u>УП: ОП.02</u></b></p> <p><b><u>Кол-во часов:</u></b> 55</p>	<p><b><u>Основы физиологии питания, санитарии и гигиены</u></b></p> <p><b>1.1. Область применения рабочей программы</b> Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.01.01 Официант, бармен</p> <p><b>1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:</b> дисциплина относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.</p> <p><b>1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:</b> В результате освоения учебной дисциплины обучающийся <b>должен уметь:</b> использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; В результате освоения учебной дисциплины обучающийся <b>должен знать:</b> основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и</p>

	<p>формы изменчивости микроорганизмов;  роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;  характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;  особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;  основные пищевые инфекции и пищевые отравления;  возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;  методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;  схему микробиологического контроля;  санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;  правила личной гигиены работников пищевых производств.</p>
<p>Формируемые компетенции  ОК-1, ОК-2,  ОК- 3, ОК- 4,  ОК-5, ОК-6, ОК-7</p> <p>ПК 1.1, ПК-1.2.,  ПК 1.3, ПК-1.4.,  ПК 2.1, ПК-2.2.,  ПК 2.3, ПК-2.4.,  ПК 2.5, ПК-2.6.,  ПК 2.7</p>	<p>Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих <u>общекультурных компетенций</u>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1);</li> <li>– организовывать собственную деятельность, исходя из целей и способов ее достижения, определенных руководителем (ОК 2);</li> <li>– анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы (ОК 3);</li> <li>– осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач (ОК 4);</li> <li>– использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 5);</li> <li>– работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами (ОК 6);</li> <li>– исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 7);</li> </ul> <p>Содержание дисциплины ориентировано на овладение <u>профессиональными компетенциями</u>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию (ПК 2.1);</li> <li>– эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и</li> </ul>

	<p>торговотехнологическое оборудование в процессе обслуживания (ПК 2.3);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции (ПК 2.5);</li> <li>– изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки (ПК 2.7).</li> </ul>
<p><b><u>Шифр дисциплины по УП: ОП.03</u></b></p> <p><b><u>Кол-во часов:</u></b> 90</p>	<p style="text-align: center;"><b><u>Товароведение пищевых продуктов</u></b></p> <p><b>1.1. Область применения программы</b> Программа профессионального модуля (далее примерная программа) – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) СПО 43.01.01 Официант, бармен в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД).</p> <p><b>1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля</b> С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения <u>учебной дисциплиной</u> должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обслуживание потребителей алкогольными и прочими напитками;</li> <li>- приготовления и подача горячих напитков;</li> <li>- приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;</li> <li>- приготовление и подача простых закусок;</li> <li>- принятия и оформления платежей;</li> <li>- оформление отчётно-финансовых документов;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;</li> <li>- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;</li> <li>- соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;</li> <li>- производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды и классификации баров;</li> <li>- материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;</li> <li>- правила безопасной эксплуатации оборудования бара,</li> </ul>

	<p>буфета;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>- правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;</li> <li>- правила ведения учётно-отчётной и кассовой документации;</li> <li>- сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;</li> <li>- правила личной подготовки бармена к обслуживанию;</li> <li>- закон о защите прав потребителей;</li> </ul>
<p>Формируемые компетенции ОК-1, ОК-2, ОК- 3, ОК- 4, ОК-5, ОК-6, ОК-7</p> <p>ПК 1.1, ПК-1.2., ПК 1.3, ПК-1.4., ПК 2.1, ПК-2.2., ПК 2.3, ПК-2.4., ПК 2.5, ПК-2.6., ПК 2.</p>	<p>Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих <u>общекультурных компетенций</u>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1);</li> <li>– организовывать собственную деятельность, исходя из целей и способов ее достижения, определенных руководителем (ОК 2);</li> <li>– анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы (ОК 3);</li> <li>– осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач (ОК 4);</li> <li>– использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 5);</li> <li>– работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами (ОК 6);</li> <li>– исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 7);</li> </ul> <p>Содержание дисциплины ориентировано на овладение <u>профессиональными компетенциями</u>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов (ПК 1.2);</li> <li>– выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию (ПК 2.1);</li> <li>– обслуживать потребителей бара, буфета (ПК 2.2).</li> </ul>
<p><b><u>Шифр дисциплины по</u></b></p>	<p><b><u>Правовые основы профессиональной деятельности</u></b> <b>1.1.Область применения программы</b></p>

**УП:** ОП.04

**Кол-во часов:**

55

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.01.01 Официант, бармен.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной переподготовки специалистов в области общественного питания, для повышения квалификации.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Дисциплина «Правовое обеспечение профессиональной деятельности» входит в состав общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла по специальности 43.01.01 Официант, бармен

**1.3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать необходимые нормативные документы;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;
- осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с действующим законодательством;
- определять организационно-правовую форму организации;
- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;
- применять правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности;
- соблюдать требования действующего законодательства и защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;

**знать:**

- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в области профессиональной деятельности;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- права и обязанности работников в области профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы организаций;

<p>Формируемые компетенции ОК-1, ОК-2, ОК- 3, ОК- 4, ОК-5, ОК-6, ОК-7</p> <p>ПК 1.1, ПК-1.2., ПК 1.3, ПК-1.4., ПК 2.1, ПК-2.2., ПК 2.3, ПК-2.4., ПК 2.5, ПК-2.6., ПК 2.7</p>	<p>– формы оплаты труда.</p> <p>Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общекультурных компетенций:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1);</li> <li>– организовывать собственную деятельность, исходя из целей и способов ее достижения, определенных руководителем (ОК 2);</li> <li>– анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы (ОК 3);</li> <li>– осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач (ОК 4);</li> <li>– использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 5);</li> <li>– работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами (ОК 6);</li> <li>– исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 7);</li> </ul> <p>Содержание дисциплины ориентировано на овладение профессиональными компетенциями:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов (ПК 1.2);</li> <li>– производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта (ПК 2.6).</li> </ul>
<p><b><u>Шифр</u></b> <b><u>дисциплины по</u></b> <b><u>УП:</u></b> ОП.05</p> <p><b><u>Кол-во часов:</u></b> 55</p>	<p style="text-align: center;"><b><u>Безопасность жизнедеятельности</u></b></p> <p><b>1.1. Область применения программы</b> Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО: 43.01.01 «Официант, бармен»</p> <p><b>1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:</b> Общепрофессиональный цикл</p> <p><b>1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:</b> В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p>

- Организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- Предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различных видов и их последствия в профессиональной деятельности и быту;
- Использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- Применять первичные средства пожаротушения;
- Ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- Применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- Владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- Оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:**

- 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 национальной безопасности России;
- Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- Основы военной службы и обороны государства;
- Задачи и основные мероприятия Гражданской обороны;
- Способы защиты населения от оружия массового поражения;
- Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожаре;
- Организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в

	<p>добровольном порядке;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</li> <li>• Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>• Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен иметь представление:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• О здоровье и здоровом образе жизни;</li> <li>• О мерах профилактики профессиональных заболеваний.</li> </ul>
<p>Формируемые компетенции ОК-1, ОК-2, ОК- 3, ОК- 4, ОК-5, ОК-6, ОК-7</p>	<p>Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общекультурных <u>компетенций</u>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1);</li> <li>– организовывать собственную деятельность, исходя из целей и способов ее достижения, определенных руководителем (ОК 2);</li> <li>– анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы (ОК 3);</li> <li>– осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач (ОК 4);</li> <li>– использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 5);</li> <li>– работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами (ОК 6);</li> <li>– исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 7);</li> </ul> <p>Содержание дисциплины ориентировано на овладение <u>профессиональными компетенциями</u>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом</li> </ul>

<p>ПК 1.1, ПК-1.2., ПК 1.3, ПК-1.4., ПК 2.1, ПК-2.2., ПК 2.3, ПК-2.4., ПК 2.5, ПК-2.6., ПК 2.7</p>	<p>организации общественного питания (ПК 1.1);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов (ПК 1.2);</li> <li>– обслуживать массовые банкетные мероприятия (ПК 1.3);</li> <li>– обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания (ПК 1.4);</li> <li>– выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию (ПК 2.1);</li> <li>– обслуживать потребителей бара, буфета (ПК 2.2);</li> <li>– эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговотехнологическое оборудование в процессе обслуживания (ПК 2.3);</li> <li>– вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями (ПК 2.4);</li> <li>– изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции (ПК 2.5);</li> <li>– производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта (ПК 2.6);</li> <li>– изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки (ПК 2.7).</li> </ul>
<p><b>ПМ</b></p>	<p><b>Профессиональные модули</b></p>
<p><b><u>Шифр дисциплины по УП:</u></b> ПМ.01</p> <p><b><u>Кол-во часов:</u></b> 360</p>	<p style="text-align: center;"><b><u>Обслуживание потребителей организации общественного питания</u></b></p> <p><b>МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании</b></p> <p>Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии ФГОС СПО по профессии <b>43.01.01 Официант, бармен</b> Область профессиональной деятельности выпускников: реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания.</p> <p>Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– потребности потребителей организаций общественного питания в процессе обслуживания;</li> <li>– технологический процесс обслуживания в залах организаций общественного питания, за барной стойкой, буфетом;</li> </ul>

- технологический процесс обслуживания массовых банкетных мероприятий;
- технологический процесс обслуживания специальных форм организации питания;
- торгово-технологическое и холодильное оборудование, посуда, приборы, инвентарь и другие предметы материально-технического оснащения организаций общественного питания;
- нормативная учётно-отчётная документация;
- кулинарная и кондитерская продукция, покупные товары и винно-водочные изделия;
- технологии приготовления смешанных напитков, в том числе коктейлей, горячих напитков.

Обучающийся по профессии **Официант, бармен** готовится к следующим видам деятельности:

Обслуживание потребителей организаций общественного питания.

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

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

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

### **иметь практический опыт:**

- выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания, бара и буфета к обслуживанию в обычном режиме;
- встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;
- приёма, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;
- подачи к столу заказных блюд и напитков разными способами;
- обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;
- расчёта с потребителями согласно счёту и проводов гостей;
- подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий официального и

неофициального характера;

- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;
- приготовления и подачи кулинарных изделий, закусок, горячих напитков, коктейлей;
- принятия и оформления платежей;
- оформления отчетно-финансовых документов;
- подготовки бара, буфета к закрытию;
- подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;

**уметь:**

- подготавливать зал, бар, буфет, сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;
- осуществлять приём заказа на блюда и напитки;
- обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
- обслуживать посетителей за барной стойкой.
- 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 безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;
- 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 кулинарные блюда, 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

	<p>напитков в баре, буфете;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлять необходимую отчетно-учетную документацию;</li> <li>- соблюдать правила профессионального этикета;</li> <li>- соблюдать правила личной гигиены;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, типы и классы организаций общественного питания, виды и классификации баров;</li> <li>- основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания, планировочные решения баров, буфетов</li> <li>- материально – техническую и информационную базу обслуживания;</li> <li>- правила личной подготовки официанта к обслуживанию, правила личной подготовки бармена к обслуживанию;</li> <li>- виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;</li> <li>- способы расстановки мебели в торговом зале;</li> <li>- правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;</li> <li>- правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;</li> <li>- виды и методы обслуживания в баре, буфете;</li> <li>- методы организации труда официантов;</li> <li>- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li> <li>- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>- способы подачи блюд;</li> <li>- правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>- правила и технику уборки использованной посуды;</li> <li>- порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;</li> <li>- кулинарную характеристику блюд, технологию их приготовления;</li> <li>- правила сочетаемости напитков и блюд;</li> <li>- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</li> </ul>
<p>Формируемые компетенции ОК-1, ОК-2,</p>	<p>Процесс изучения профессионального модуля направлен на формирование следующих общекультурных компетенций:</p>

<p>ОК- 3, ОК- 4, ОК-5, ОК-6, ОК-7</p> <p>ПК 1.1, ПК-1.2., ПК 1.3, ПК-1.4., ПК 2.1, ПК-2.2., ПК 2.3, ПК-2.4., ПК 2.5, ПК-2.6., ПК 2.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1);</li> <li>– организовывать собственную деятельность, исходя из целей и способов ее достижения, определенных руководителем (ОК 2);</li> <li>– анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы (ОК 3);</li> <li>– осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач (ОК 4);</li> <li>– использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 5);</li> <li>– работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами (ОК 6);</li> <li>– исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 7);</li> </ul> <p>Содержание профессионального модуля ориентировано на овладение <u>профессиональными компетенциями</u>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания (ПК 1.1);</li> <li>– обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов (ПК 1.2);</li> <li>– обслуживать массовые банкетные мероприятия (ПК 1.3);</li> <li>– обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания (ПК 1.4).</li> </ul>
<p><b>Шифр дисциплины по УП:</b> УП.01.01</p>	<p style="text-align: center;"><b><u>Учебная практика</u></b></p> <p><b>1.1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ПРОГРАММЫ</b></p> <p>Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии Официант, бармен. В части освоения квалификаций: официант, бармен, и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания.</p> <p>Программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и</p>

профессиональной подготовки и переподготовки по профессии «Официант, бармен».

### **1.2. Целями учебной практики являются:**

1. Закрепление теоретической подготовки по:
  - Обслуживание потребителей организаций общественного питания.
  - Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок
2. Формирование общих и профессиональных компетенций.

### **1.3. ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Задачами учебной практики являются:

1. Формирование у обучающихся первоначальных профессиональных умений в рамках профессиональных модулей по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии: «Официант, бармен»
2. Развитие профессиональных навыков по выполнению трудовых процессов.

### **1.4. МЕСТО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ СПО**

Учебная практика является обязательным разделом ОПОП по профессии 43.01.01 «Официант, бармен»

Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Учебная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями для практической отработки полученных знаний в рамках профессиональных модулей.

В результате прохождения данной учебной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения и профессиональные компетенции:

#### **иметь практический опыт:**

- выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания, бара и буфета к обслуживанию в обычном режиме;
- встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;
- приёма, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;

- подачи к столу заказных блюд и напитков разными способами;
  - обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;
  - расчёта с потребителями согласно счёту и проводов гостей;
  - подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;
  - обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;
  - применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;
  - приготовления и подачи кулинарных изделий, закусок, горячих напитков, коктейлей;
  - принятия и оформления платежей;
  - оформления отчетно-финансовых документов;
  - подготовки бара, буфета к закрытию;
  - подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;
- уметь:**
- подготавливать зал, бар, буфет, сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
  - осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;
  - осуществлять приём заказа на блюда и напитки;
  - обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
  - обслуживать посетителей за барной стойкой.
  - 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 безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;
  - 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 кулинарные блюда, 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, типы и классы организаций общественного питания, виды и классификации баров;
  - основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания, планировочные решения баров, буфетов
  - материально – техническую и информационную базу обслуживания;
  - правила личной подготовки официанта к обслуживанию, правила личной подготовки бармена 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;
  - правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;
  - виды и методы обслуживания в баре, буфете;
  - 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 расчёта с потребителем;
  - кулинарную характеристику блюд, технологию их приготовления;

	<p>- правила сочетаемости напитков и блюд;  - требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;  - правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</p>
<p><b>Шифр дисциплины по УП:</b>  ПП.01.01</p>	<p style="text-align: center;"><b><u>Производственная практика</u></b></p> <p><b>1.1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ПРОГРАММЫ</b></p> <p>Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен. В части освоения квалификаций: официант, бармен, и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания.</p> <p>Программа практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и профессиональной подготовки и переподготовки по профессии «Официант бармен».</p> <p><b>1.2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b></p> <p>Целями производственной практики являются:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Закрепление теоретической подготовки по: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Обслуживание потребителей организаций общественного питания.</li> <li>• Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок</li> </ul> </li> <li>2. Формирование общих и профессиональных компетенций</li> </ol> <p><b>Задачами производственной практики являются:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Формирование у обучающихся первоначальных профессиональных умений в рамках профессиональных модулей по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии: «Официант, бармен»</li> <li>2. Развитие профессиональных навыков по выполнению трудовых процессов.</li> </ol> <p><b>1.3. МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ СПО</b></p> <p>Производственная практика является обязательным разделом ОПОП по профессии 43.01.01 «Официант, бармен».</p> <p>Она представляет собой вид практических занятий,</p>

	<p>обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.</p> <p>Производственная практика реализуется концентрировано для практической отработки полученных знаний в рамках профессиональных модулей.</p>
<p>Промежуточная аттестация в форме:</p>	<p><b><u>экзамен квалификационный</u></b></p>
<p><b><u>Шифр дисциплины по УП:</u></b> ПМ.02</p> <p><b><u>Кол-во часов:</u></b> 330</p>	<p><b><u>Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок</u></b></p> <p><b>МДК.02.01 Организация и технология обслуживания в барах и буфетах</b></p> <p>Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен Область профессиональной деятельности выпускников: реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– потребности потребителей организаций общественного питания в процессе обслуживания;</li> <li>– технологический процесс обслуживания в залах организаций общественного питания, за барной стойкой, буфетом;</li> <li>– технологический процесс обслуживания массовых банкетных мероприятий;</li> <li>– технологический процесс обслуживания специальных форм организации питания;</li> <li>– торгово-технологическое и холодильное оборудование, посуда, приборы, инвентарь и другие предметы материально-технического оснащения организаций общественного питания;</li> <li>– нормативная учётно-отчётная документация;</li> <li>– кулинарная и кондитерская продукция, покупные товары и винно-водочные изделия;</li> <li>– технологии приготовления смешанных напитков, в том числе коктейлей, горячих напитков.</li> </ul> <p>Обучающийся по профессии <b>Официант, бармен готовится к следующим видам деятельности:</b></p> <p>Обслуживание потребителей организаций</p>

общественного питания.

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

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

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

#### **иметь практический опыт:**

- выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания, бара и буфета к обслуживанию в обычном режиме;
- встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;
- приёма, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;
- подачи к столу заказных блюд и напитков разными способами;
- обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;
- расчёта с потребителями согласно счёту и проводов гостей;
- подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;
- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;
- приготовления и подачи кулинарных изделий, закусок, горячих напитков, коктейлей;
- принятия и оформления платежей;
- оформления отчетно-финансовых документов;
- подготовки бара, буфета к закрытию;
- подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;

#### **уметь:**

- подготавливать зал, бар, буфет, сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;

- осуществлять приём заказа на блюда и напитки;
  - обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
  - обслуживать посетителей за барной стойкой.
  - 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 безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;
  - 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 кулинарные блюда, 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, типы и классы организаций общественного питания, виды и классификации баров;
  - основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания, планировочные решения баров, буфетов
  - материально – техническую и информационную базу обслуживания;
  - правила личной подготовки официанта к обслуживанию, правила личной подготовки бармена к обслуживанию;

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;</li> <li>- способы расстановки мебели в торговом зале;</li> <li>- правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;</li> <li>- правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;</li> <li>- виды и методы обслуживания в баре, буфете;</li> <li>- методы организации труда официантов;</li> <li>- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li> <li>- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>- способы подачи блюд;</li> <li>- правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>- правила и технику уборки использованной посуды;</li> <li>- порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;</li> <li>- кулинарную характеристику блюд, технологию их приготовления;</li> <li>- правила сочетаемости напитков и блюд;</li> <li>- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями.</li> </ul>
<p>Формируемые компетенции ОК-1, ОК-2, ОК- 3, ОК- 4, ОК-5, ОК-6, ОК-7</p>	<p>Процесс изучения профессионального модуля направлен на формирование следующих общекультурных компетенций:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1);</li> <li>– организовывать собственную деятельность, исходя из целей и способов ее достижения, определенных руководителем (ОК 2);</li> <li>– анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы (ОК 3);</li> <li>– осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач (ОК 4);</li> <li>– использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 5);</li> <li>– работать в команде, эффективно общаться с</li> </ul>

<p>ПК 1.1, ПК-1.2., ПК 1.3, ПК-1.4., ПК 2.1, ПК-2.2., ПК 2.3, ПК-2.4., ПК 2.5, ПК-2.6., ПК 2.7</p>	<p>коллегами, руководством, клиентами (ОК 6);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 7);</li> </ul> <p>Содержание профессионального модуля ориентировано на овладение <u>профессиональными компетенциями</u>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию (ПК 2.1);</li> <li>– обслуживать потребителей бара, буфета (ПК 2.2);</li> <li>– эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания (ПК 2.3);</li> <li>– вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями (ПК 2.4);</li> <li>– изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции (ПК 2.5);</li> <li>– производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта (ПК 2.6);</li> <li>– изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки (ПК 2.7).</li> </ul>
<p><b><u>Шифр</u></b> <b><u>дисциплины по</u></b> <b><u>УП:</u></b> УП.02.01</p>	<p style="text-align: center;"><b><u>Учебная практика</u></b></p> <p><b>1.1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ПРОГРАММЫ</b></p> <p>Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии Официант, бармен. В части освоения квалификаций: официант, бармен, и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания.</p> <p>Программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и профессиональной подготовки и переподготовки по профессии «Официант, бармен».</p> <p><b>1.2. ЦЕЛИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b></p> <p><b>Целями учебной практики</b> являются:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Закрепление теоретической подготовки по: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Обслуживание потребителей организаций общественного питания.</li> <li>- Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок</li> </ul> </li> <li>2. Формирование общих и профессиональных</li> </ol>

компетенций.

### **1.3. ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Задачами учебной практики являются:

1. Формирование у обучающихся первоначальных профессиональных умений в рамках профессиональных модулей по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии: «Официант, бармен»

2. Развитие профессиональных навыков по выполнению трудовых процессов.

### **1.4. МЕСТО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ СПО**

Учебная практика является обязательным разделом ОПОП по профессии 43.01.01 «Официант, бармен»

Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Учебная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями для практической отработки полученных знаний в рамках профессиональных модулей.

В результате прохождения данной учебной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения и профессиональные компетенции:

#### **иметь практический опыт:**

- выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания, бара и буфета к обслуживанию в обычном режиме;
- встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;
- приёма, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;
- подачи к столу заказных блюд и напитков разными способами;
- обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;
- расчёта с потребителями согласно счёту и проводов гостей;
- подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;
- обслуживания потребителей при использовании

специальных форм организации питания;

- применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;
- приготовления и подачи кулинарных изделий, закусок, горячих напитков, коктейлей;
- принятия и оформления платежей;
- оформления отчетно-финансовых документов;
- подготовки бара, буфета к закрытию;
- подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;

**уметь:**

- подготавливать зал, бар, буфет, сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;
- осуществлять приём заказа на блюда и напитки;
- обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
- обслуживать посетителей за барной стойкой.
- 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 безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;
- 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 кулинарные блюда, 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

	<p>документацию;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать правила профессионального этикета;</li> <li>- соблюдать правила личной гигиены;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, типы и классы организаций общественного питания, виды и классификации баров;</li> <li>- основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания, планировочные решения баров, буфетов</li> <li>- материально – техническую и информационную базу обслуживания;</li> <li>- правила личной подготовки официанта к обслуживанию, правила личной подготовки бармена к обслуживанию;</li> <li>- виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;</li> <li>- способы расстановки мебели в торговом зале;</li> <li>- правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;</li> <li>- правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;</li> <li>- виды и методы обслуживания в баре, буфете;</li> <li>- методы организации труда официантов;</li> <li>- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li> <li>- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>- способы подачи блюд;</li> <li>- правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>- правила и технику уборки использованной посуды;</li> <li>- порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;</li> <li>- кулинарную характеристику блюд, технологию их приготовления;</li> <li>- правила сочетаемости напитков и блюд;</li> <li>- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</li> </ul>
<p><b><u>Шифр</u></b> <b><u>дисциплины по</u></b> <b><u>УП:</u></b> ПП.02.01</p>	<p style="text-align: center;"><b><u>Производственная практика</u></b></p> <p><b>1.1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ПРОГРАММЫ</b></p> <p>Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии</p>

	<p>43.01.01 Официант, бармен. В части освоения квалификаций: официант, бармен, и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания.</p> <p>Программа практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и профессиональной подготовки и переподготовки по профессии «Официант бармен».</p> <p><b>1.2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b></p> <p>Целями производственной практики являются:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Закрепление теоретической подготовки по: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Обслуживание потребителей организаций общественного питания.</li> <li>• Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок</li> </ul> </li> <li>3. Формирование общих и профессиональных компетенций</li> </ol> <p><b>Задачами производственной практики являются:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Формирование у обучающихся первоначальных профессиональных умений в рамках профессиональных модулей по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии: «Официант, бармен»</li> <li>2. Развитие профессиональных навыков по выполнению трудовых процессов.</li> </ol> <p><b>МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ СПО</b></p> <p>Производственная практика является обязательным разделом ОПОП по профессии 43.01.01 «Официант, бармен»</p> <p>Она представляет собой вид практических занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.</p> <p>Производственная практика реализуется концентрировано для практической отработки полученных знаний в рамках профессиональных модулей.</p>
<p>Промежуточная аттестация в форме:</p>	<p><b><u>экзамен квалификационный</u></b></p>

<p><b>Шифр дисциплины по УП: ФК.00</b></p> <p><b>Кол-во часов: 80</b></p>	<p style="text-align: center;"><b><u>Физическая культура</u></b></p> <p><b>1.1. Программа учебной дисциплины</b> является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО: по специальности официант-бармен среднего профессионального образования базовой подготовки</p> <p><b>1.2. Место учебной дисциплины</b> в структуре основной профессиональной образовательной программы ОГСЭ</p> <p><b>1.3. Цели и задачи учебной дисциплины</b> – требования к результатам освоения учебной дисциплины: В результате освоения учебной дисциплины обучающийся <b>должен:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- иметь представление о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</li> <li>- уметь использовать физкультурно-спортивную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей, самоопределения в физической культуре;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</li> <li>- социально-биологические и психофизиологические основы физической культуры;</li> <li>- основы физического спортивного самосовершенствования;</li> </ul>
<p>Формируемые компетенции ОК-1, ОК-2, ОК- 3, ОК- 4, ОК-5, ОК-6, ОК-7</p>	<p>Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих <u>общих компетенций</u>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать собственную деятельность, исходя из целей и способов ее достижения, определенных руководителем (ОК 2);</li> <li>– анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы (ОК 3);</li> <li>– работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами (ОК 6);</li> <li>– исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 7).</li> </ul>

	<b><i>Государственная (итоговая) аттестация</i></b>
	<p>Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества подготовки выпускника федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования в части государственных требований к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы и дополнительным требованиям колледжа по профессии 43.01.01 «Официант, бармен».</p> <p>К государственной итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные курсом обучения по основной профессиональной образовательной программе и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом образовательного учреждения.</p> <p>Государственная итоговая аттестация включает в себя защиту письменной экзаменационной работы, выполненной выпускником по теме, определяемой учреждением среднего профессионального образования.</p>