



**Министерство профессионального образования и занятости населения Приморского края  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Владивостокский государственный университет»**

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа  
подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

**Профессия  
43.01.01 ОФИЦИАНТ, БАРМЕН**

На базе среднего общего образования

Форма обучения очная

**Квалификация выпускника  
Официант Бармен Буфетчик**

Одобрено на заседании Ученого совета протокол № 7 от 14.05.2025 г.

Утверждено Приказом ФГБОУ ВО «ВВГУ» приказ № 254 от 19.03.2025 г.

Ректор  Т.В. Терентьева/

Согласовано с предприятием-работодателем  
ООО «Джи1 Интертейнмент»

Директор  А.В. Туть/  
по персоналу

2025 год



Члены рабочей группы по разработке ООП:

Бондарь А.Т., заместитель директора колледжа сервиса и дизайна по учебной работе

Дубровина О.В., заместитель директора колледжа сервиса и дизайна по учебно-производственной работе

Мокшина И.В., методист колледжа сервиса и дизайна

Шеметова Е.В., старший преподаватель кафедры туризма и гостинично-ресторанного бизнеса Международного института окружающей среды и туризма

ООП рассмотрена и принята на заседании Цикловой методической комиссии  
Сервис в общественном питании от « 11 » 04 20 25 г. протокол № 8

Председатель Цикловой методической комиссии

/И.В. Мокшина/

Директор Международного института окружающей  
среды и туризма

/Г.А. Гомилевская/

Рецензенты:

Шеф-повар ООО «Бэкери-М»



/Ю.Г. Крючков/

Бренд-шеф ООО «Пять вкусов»

/Р.Г. Котовский/

Управляющий ООО «Пять вкусов»

/В.К. Алексеенко/

**РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

**ОГЛАВЛЕНИЕ**

<b>ПМ.01 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИЙ.....</b>	<b>4</b>
<b>ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ .....</b>	<b>4</b>
<b>ПМ.01 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО</b>	
<b>ПИТАНИЯ.....</b>	<b>6</b>
<b>ПМ.02 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ЗА БАРНОЙ СТОЙКОЙ, БУФЕТОМ С</b>	
<b>ПРИГОТОВЛЕНИЕМ СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ И ПРОСТЫХ ЗАКУСОК.....</b>	<b>20</b>
<b>ПМ.03 ПРИМЕНЕНИЕ ЦИФРОВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ В ПРОЦЕССЕ ОБСЛУЖИВАНИЯ В</b>	
<b>ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ .....</b>	<b>36</b>
<b>ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ).....</b>	<b>46</b>

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

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля.....</b>	<b>6</b>
1.1.    Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы .....	6
1.2.    Планируемые результаты освоения профессионального модуля .....	6
<b>2. Структура и содержание профессионального модуля .....</b>	<b>8</b>
2.1.    Трудоемкость освоения модуля.....	8
2.2.    Структура профессионального модуля.....	8
2.3.    Содержание профессионального модуля .....	10
<b>3. Условия реализации профессионального модуля .....</b>	<b>18</b>
3.1.    Материально-техническое обеспечение .....	18
3.2.    Учебно-методическое обеспечение.....	18
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля .....</b>	<b>19</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## «ПМ.01 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

код и наименование модуля

### 1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть профессионального цикла образовательной программы.

### 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах	-
ОК 02	оценивать практическую значимость результатов поиска	приемы структурирования информации	-
ОК 03	применять современную научную профессиональную терминологию	современная научная и профессиональная терминология	-
ОК 04	презентовать бизнес-идею	порядок выстраивания презентации	-
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	-
ОК 06	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности	-
ОК 07	проявлять гражданско-патриотическую позицию	значимость профессиональной деятельности по профессии	-

ПК 1.1	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	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	оценки наличия запасов столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов; составлении заявок на пополнение ассортимента посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов; получении из столовой посуды, приборов и столового белья; сервировке столов с учетом стандартов организации питания; обучении помощников официанта на рабочих местах технологиям сервировки столов; контроле предварительной сервировки столов
ПК 1.2	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	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	предложении потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков; рекомендации организации питания по выбору закусок, блюд и напитков; приеме, оформлении и уточнении заказа потребителей организации питания; передаче заказа потребителей организации питания в основное производство, в буфет, в бар
ПК 1.3	подавать закуски, блюда и напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях	особенности подачи закусок, блюд и напитков на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях	подаче аперитива и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях; подаче блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях; подаче напитков на торжественных,

			официальных приемах и мероприятиях
ПК 1.4	сервировать столы с учетом вида массового мероприятия; встречать, принимать потребителей на массовых мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях	требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания и выездных мероприятиях	сервировки стола с учетом вида массового мероприятия; замене и сборе использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Лекции	26	-
Практические занятия	146	-
Самостоятельная работа	77	-
Практика, в т.ч.:	396	396
учебная	216	216
производственная	180	180
Промежуточная аттестация, в том числе: ПМ.01.ЭК (экзамен по модулю)	2	
<b>Всего</b>	<b>647</b>	<b>396</b>

### 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:		Лекции	Практические занятия	Курсовая работа (проект)		Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
				7	8			9	10			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			
ОК 01 - ОК 07, ПК 1.1- ПК 1.4	МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании	249	-	249	26	146	-	-	77			
ОК 01 - ОК 07, ПК 1.1- ПК 1.4	Учебная практика	216	216	216						216		

ОК 01 - ОК 07, ПК 1.1- ПК 1.4	Производственная практика	180	180	180						180
	Промежуточная аттестация	2		2						
	<b>Всего:</b>	<b>647</b>	<b>396</b>	<b>647</b>	<b>26</b>	<b>146</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>77</b>	<b>36</b>

### 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании</b>			
<b>Тема 1 Основы организации предпринимательской деятельности в общественном питании</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4
	1. Общие понятия в области экономики и предпринимательства. Понятие рынка, его составляющие. Принципы рыночной экономики и сущность рыночной системы. Факторы производства и доходы их собственников. Виды организационно-правовых форм предприятий и особенности их функционирования.		
	2. Особенности предпринимательства в сфере общественного питания. Понятийный аппарат в отрасли общественного питания. Классификация предприятий общественного питания и особенности введения предпринимательской деятельности с учетом характеристик.		
	3. Нормативная документация отрасли.		
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	1. Задание на проверку остаточных знаний по изученному понятийному аппарату.		
<b>Тема 2 Введение в профессию. Организация труда.</b>	<b>Содержание</b>	<b>5</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4
	1. Историческая ретроспектива ресторанного бизнеса: возникновение отрасли, мировая и отечественная история появления и развития сферы общественного питания.		
	2. История возникновения и развития баров. Основные понятия. Современное состояние и тенденции развития баров. Характеристика, особенности, услуги и формы обслуживания в барах. 2. Значимость профессии на современном этапе экономического развития. Профессиоведческая характеристика трудовой деятельности официанта и бармена, специфические особенности труда, уровни квалификации. Требования профессии, медицинские противопоказания.		

	3. Современный рынок труда в отрасли. Кадровая политика на предприятиях общественного питания. Права и обязанности сторон-участников трудовых отношений на предприятии общественного питания.		
	4. Правила безопасности на производстве: пожарная безопасность, электробезопасность, чрезвычайные ситуации, меры предосторожности, реагирование при возникновении чрезвычайных происшествий. Вредными для здоровья факторы.		
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	2. Анализ тенденций отрасли общественного питания на региональном уровне, определение перспектив развития.	4	
	3. Разработка должностных обязанностей официанта	6	
	4. Разработка должностных обязанностей бармена	6	
	5. Анализ рынка труда общественного питания.	4	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Выработка способов снижения негативных факторов, влияющих на здоровье сотрудника.	6	
<b>Тема 3 Организационная структура предприятия общественного питания</b>	<b>Содержание</b>		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4
	1. Управленческая структура предприятий питания	2	
	2. Состав и характеристика основных и вспомогательных групп помещений на предприятиях питания, их взаимодействие и взаимосвязь.		
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	6. Разноуровневые задачи и задания по особенностям групп помещений на предприятиях питания	6	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка организационных схем предприятий питания в зависимости от типа и класса	2	
<b>Тема 4 Производственная деятельность в общественном питании</b>	<b>Содержание</b>		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4
	1. Основы производства на предприятиях питания. Нормативная и технологическая документация на производстве. Производственный цикл и персонал на производстве.	2	
	2. Принципы ХАССП		

	3. Меню: виды и характеристика. Карта вин. Принципы составления меню для разных типов предприятий питания. Требования к оформлению меню.		
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	7.Разноуровневые задачи и задания по теме, работа со сборников рецептов блюд и кулинарных изделий.	<b>10</b>	
	8. Разработка меню для различных типов предприятий питания	<b>12</b>	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Разработка принципов ХАССП в зависимости от типа предприятия	<b>20</b>	
<b>Тема 5 Кулинарная характеристика блюд и напитков</b>	<b>Содержание</b>		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4
	1. Классификация холодных блюд и закусок, горячих закусок и соусов. Нормы выхода, сроки и условия хранения, температура подачи, требования к качеству готовых блюд.	<b>6</b>	
	2. Роль первых блюд в питании. Классификация и характеристика супов и бульонов. Нормы выхода, срок и условия хранения, требования к качеству. Температура подачи.		
	3. Характеристика горячих рыбных, мясных блюд, блюд их сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи, яиц и творога, гарниров. Нормы выхода, сроки и условия хранения готовых блюд, температура подачи. Требования к качеству готовых блюд.		
	4. Кулинарная характеристика сладких блюд и мучных изделий. Сроки и условия хранения готовых блюд, температура подачи. Требования к качеству готовых блюд.		
	5. Характеристика компонентов, используемых для приготовления смешанных напитков и коктейлей. Понятия, виды, назначения. Особенности подачи и сочетания с блюдами.		
	6. Характеристика крепкоалкогольных напитков: водка, джин, виски, мескаль, текила, кашаса, ром, коньяк, бренди, граппа, марк, ликеры, настойки, бальзамы. Особенности хранения, подачи, сочетания с продуктами и блюдами.		
	7. Среднеалкогольные напитки: вина натуральные, специальные, игристые, ароматизированные, пиво (классификация, терминология, приготовление). Характеристика, особенности воздействия на организм, хранения, подачи, рекомендации по употреблению и использованию в составе классических коктейлей.		

	8. Безалкогольные напитки и вспомогательные компоненты: виды, назначение, особенности применения, возможности использования, сочетания и рекомендации по приготовлению смешанных напитков. Смягчающие добавки: молоко, сливки, яйца, сиропы, сауэр-микс, их использование в составе коктейлей и смешанных напитков.			
	9. Добавки, изменяющие органолептические свойства смешанных напитков: ароматические горечи, острые соусы, пряности и приправы. Фрукты и овощи, используемые для оформления коктейлей.			
	<b>В том числе практических занятий</b>			
	9. Отработка приготовление безалкогольных и алкогольных коктейлей (коблеры, джулепы, кулеры, физы, флипы, лонги, шоты и т.п.)	<b>30</b>		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Доклады по кулинарным характеристикам, истории создания различных напитков и производства напитков	<b>10</b>		
<b>Тема 6</b> <b>Психологические аспекты в общественном питании</b>	<b>Содержание</b>		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4	
	1. Психология в общественном питании и ее место в психологии труда, социальной и общественной психологии. Психологические свойства личности, их роль в профессиональной деятельности. Психология работоспособности. Понятие способностей и их влияние на результаты работы. Мотивационная сфера личности в профессиональной деятельности.	<b>4</b>		
	2. Взаимодействие в коллективе. Психология коллектива и руководства. Характеристика коллектива на предприятиях общественного питания.			
	3. Характеристика потребителей по типам характера, темпераменту, ценностной ориентации и установкам, степени контактности. Приемы ведения беседы. Модели поведения для обеспечения взаимопонимания и взаимодействия с посетителями и внутри коллектива. Основы работы с конфликтами.			
	4. Профессиональная этика. Основные нормы и правила профессионального этикета. Создание собственного имиджа (речевой этикет, воспитание вкуса в одежде).			
	<b>В том числе практических занятий</b>			
10. Тренинг «Командообразование»	<b>6</b>			

	11. Тренинг «Управление конфликтами»	<b>6</b>	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Разработка инструкций и рекомендаций профессионального поведения для персонала	<b>20</b>	
<b>Тема 7 Подготовка к обслуживанию потребителей общественного питания</b>	<b>Содержание</b>		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4
	1. Характеристика форм и методов обслуживания на предприятиях общественного питания. Общая характеристика процесса обслуживания. Подготовка рабочего места бармена: порядок размещения посуды, инвентаря, мерных емкостей и продукции.	<b>5</b>	
	2. Торговая группа помещений. Виды торгового оборудования и мебели: требования и характеристики.		
	3. Барная стойка: понятие, назначение, виды, конструктивные особенности, современный дизайн, особенности интерьера барного пространства. Взаимосвязь сотрудников. Подготовка бара к приему гостей.		
	4. Столовая посуда: виды, назначение, профессиональные требования.		
	5. Посуда бара: виды, назначение, профессиональные требования.		
	6. Столовые приборы: виды, назначение, профессиональные требования.		
	7. Инвентарь бара: виды, назначение, правила использования, профессиональные требования.		
	8. Столовое белье и аксессуары: виды, назначение, профессиональные требования.		
	9. Основные виды предварительной сервировки стола. Общие правила сервировки, основные требования.		
	10. Вино: история, виды, культура распития, эногастрономические сочетания.		
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	12. Приемы работы с подносом.	<b>2</b>	
	13. Подготовка посуды, приборов, инвентаря к обслуживанию.	<b>2</b>	
	14. Работа со столовым бельем (накрытие стола, замена белья).	<b>4</b>	
	15. Отработка складывания бумажных и тканевых салфеток (простые и сложные формы).	<b>4</b>	
16. Ситуационные задания по сервировке стола: отработка различных приемов.	<b>18</b>		

	17. Откупоривание, презентация вин гостю, чтение этикеток. Декантация вина.	8	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Сообщение по темы с презентационным материалом	10	
<b>Тема 8 Основы обслуживания потребителей в торговом зале</b>	<b>Содержание</b>		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4
	1. Основные шаги в обслуживании потребителей: встреча и размещение потребителей за столами, предложение меню, прием и оформление заказа, расчет с посетителями, порядок уборки со столов. Шаги сервиса. Эмоциональный сервис.		
	2. Основные шаги обслуживания за баром: встреча, предложение меню, карты вин и коктейлей, прием заказа и оформление заказа, рекомендации в выборе коктейлей и напитков, выполнение заказа, расчет с посетителями, порядок уборки барной посуды. Методы и формы обслуживания потребителей в барах разных типов. Культура труда бармена. Стили работы бармена (классический, флейринг, спидмиксинг).		
	2. Правила подачи блюд и напитков, досервировка стола.		
	3. Стили обслуживания		
	4. Основы коммуникации «зал-кухня». Основные правила и этика поведения в коллективе.		
	5. Управление продажами на предприятиях общественного питания: техники продаж, роль официанта в прибыли предприятия, точки контакта с гостями.		
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	19. Ролевая игра «Обслуживание официантом» (предложение меню, прием заказа, подача блюд, досервировка, расчет).	6	
	20. Ролевая игра «Обслуживание за барной стойкой» (предложение меню, прием заказа, подача напитков, расчет).	6	
22. Тренинг «Эффективные продажи»	2		
<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка словаря официанта/бармена	5		
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> 1) ознакомление с предприятием, историей, типом, концепцией и миссией, корпоративными особенностями, режимом работы, ассортиментом предоставляемой продукции и услуг, формами обслуживания; 2) получение спецодежды/формы;		216	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4

<p>3) изучение нормативно-правовой и учредительной документации;  4) изучение правил безопасности и прохождение инструктажей;  5) изучение структуры управления, особенностей работы основных категорий сотрудников, обязанностей и квалификационных требований к каждой категории;  6) знакомство с квалификационной характеристикой профессии официант;  7) знакомство с материально-технической базой предприятия (планировка, состав помещений, взаимосвязь групп помещений между собой, оборудование и инвентарь);  8) организация рабочего места официанта, знакомство с оборудованием и инвентарем;  9) работа в сервисной, бельевой, моечной и раздаточной;  10) подготовка зала к обслуживанию (предварительная сервировка, уборка помещения и расстановка мебели, подготовка столовых приборов, посуды и белья);  11) обслуживание гостей на должности помощника официанта (раннера) (изучение техники приема заказа, отработка приёмов подачи блюд и напитков (правила подхода к столу, подача хлеба, напитков и категорий блюд, расстановка блюд на столе);  12) оформление и сдача отчета.</p>		
<p><b>Производственная практика</b>  <b>Виды работ:</b>  1) ознакомление с предприятием, историей, типом, концепцией и миссией, корпоративными особенностями, режимом работы, ассортиментом предоставляемой продукции и услуг, формами обслуживания;  2) получение спецодежды/формы;  3) изучение нормативно-правовой и учредительной документации;  4) изучение правил безопасности и прохождение инструктажей;  5) изучение структуры управления, особенностей работы основных категорий сотрудников, обязанностей и квалификационных требований к каждой категории;  6) исследование контингента предприятия;  7) знакомство с материально-технической базой предприятия (планировка, состав помещений, взаимосвязь групп помещений между собой, оборудование и инвентарь);  8) оценка средств дизайна, используемого для оформления интерьеров помещений и экстерьера;  9) подготовка зала к обслуживанию (предварительная сервировка, уборка помещения и расстановка мебели, подготовка столовых приборов, посуды и белья, складывание салфеток);  11) обслуживание гостей (самостоятельный прием заказа, досервировка, отработка приёмов подачи блюд и напитков (правила подхода к столу, подача хлеба, напитков и категорий блюд, расстановка блюд на столе, соблюдение последовательности);  12) консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд и напитков;  13) изучение и отработка техники расчета с гостем;</p>	180	<p>OK 01, OK 02, OK 03,  OK 04, OK 05, OK 06,  OK 07, ПК 1.1, ПК 1.2,  ПК 1.3, ПК 1.4</p>

14) специальные виды обслуживания (банкетное обслуживание, по предварительному заказу, по определенному случаю, по типу «шведский стол», семейные торжества, тематические мероприятия).		
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>2</b>	
<b>Всего</b>	<b>647</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) социально-гуманитарных дисциплин, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская(ие) и зоны по видам работ «Барное дело и искусство бариста», «Ресторанное искусство», оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 396 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15649-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562022>.

2. Культура речи и деловое общение : учебник и практикум для среднего профессионального образования / ответственные редакторы В. В. Химик, Л. Б. Волкова. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 308 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07792-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/565092>.

3. Николенко, П. Г. Организация обслуживания в организациях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 232 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16520-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/567801>.

4. Оборудование предприятий общественного питания и средства его оснащения Авроров, В. А. Оборудование предприятий общественного питания и средства его оснащения : учебник для среднего профессионального образования / В. А. Авроров. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 548 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18237-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/568230>.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Евсеевский Ф. Библия бармена / Ф.Евсеевский. — 5 -е изд., испр. и доп. — М.: Евробукс, 2019. — 384 с. — ISBN 978-5-904332-16-7.

2. Образовательная платформа «ЮРАЙТ»

3. Электронно-библиотечная система «BOOK.ru»

4. Электронно-библиотечная система «ZNANIUM.COM»

5. Электронно-библиотечная система «ЛАНЬ»

6. Электронно-библиотечная система «РУКОНТ»

7. Информационно-справочная система «Консультант Плюс» – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

8. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: <https://interdoka.ru/kulinaria/1982/>

9. Библиотека стандартов ГОСТ URL: <http://www.gost.ru>

10. Научная электронная библиотека – <https://elibrary.ru/>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ОК 01	Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес	Контрольные работы, зачеты, экзамен по модулю. Интерпретация результатов выполнения практических заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ОК 02	Организовывает собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность	
ОК 03	Решает проблемы, оценивает риски и принимает решения в нестандартных ситуациях	
ОК 04	Осуществляет поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	
ОК 05	Использует информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности	
ОК 06	Работает в коллективе и команде, обеспечивает ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	
ОК 07	Исполняет воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	
ПК 1.1	Выполняет все виды работ при подготовке залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.	
ПК 1.2	Соблюдает правила ресторанного этикета при встрече гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями. Правильно и точно принимает, оформляет и выполняет заказ на продукции и услуги организации общественного питания.	
ПК 1.3	Подготавливает залы, оборудование, инвентарь к обслуживанию массовых банкетных мероприятий. Соблюдает правила и техники обслуживания массовых банкетных мероприятий.	
ПК 1.4	Грамотно обслуживает гостей с использованием специальных форм организации питания. Обоснованно выбирает приёмы подачи блюд и напитков гостям различными способами.	

**Приложение 1.2**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.01.01 Официант, бармен**

**Рабочая программа профессионального модуля**

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

**2025 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля.....</b>	<b>22</b>
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.....	22
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	22
<b>2. Структура и содержание профессионального модуля .....</b>	<b>24</b>
2.1. Трудоемкость освоения модуля.....	24
2.2. Структура профессионального модуля.....	25
2.3. Содержание профессионального модуля .....	26
<b>3. Условия реализации профессионального модуля .....</b>	<b>33</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	33
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	33
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля .....</b>	<b>34</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

код и наименование модуля

#### 1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть профессионального цикла образовательной программы.

#### 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах	-
ОК 02	оценивать практическую значимость результатов поиска	приемы структурирования информации	-
ОК 03	применять современную научную профессиональную терминологию	современная научная и профессиональная терминология	-
ОК 04	презентовать бизнес-идею	порядок выстраивания презентации	-
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	-
ОК 06	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности	-
ОК 07	проявлять гражданско-патриотическую позицию	значимость профессиональной деятельности по профессии	-

ПК 2.1	соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подаче меню; осуществлять прием заказа на блюда и напитки; размещать заказ потребителя	правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания; информационную базу обслуживания в организации питания	предложение потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков; прием, оформление и уточнение заказа потребителей организации питания; передача заказа потребителям организации питания в основное производство и бар, буфет; досервировка стола по меню заказа потребителей организации питания
ПК 2.2	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	характеристику блюд, изделий и напитков, включенных в меню; правила сочетаемости напитков и блюд; требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	рекомендации потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков; передача заказа потребителям организации питания в основное производство, бар, буфет
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	получение блюд из основного производства организации питания; получение 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	подача холодных закусок; подача горячих закусок; подача первых блюд; подача вторых блюд; подача сладких блюд, десертов и других кондитерских изделий; подача горячих напитков; подача 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; правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов	проведение заключительных операций по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей; замена 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	подготовка 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	подготовка помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на массовых выездных мероприятиях

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Лекции	26	-
Практические занятия	174	-
Самостоятельная работа	88	-
Практика, в т.ч.:	252	-
учебная	72	72
производственная	180	180
Промежуточная аттестация, в том числе: ПМ.02.ЭК (экзамен по модулю)	2	-
<b>Всего</b>	<b>542</b>	<b>252</b>

## 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Лекции	Практические занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ОК 01 - ОК 07, ПК 2.1-ПК 2.7	МДК.02.01 Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	<b>248</b>	-	<b>248</b>	<b>26</b>	<b>148</b>	-	<b>74</b>		
ОК 01 - ОК 07, ПК 2.1-ПК 2.7	МДК.02.02* Технология и традиции производства алкогольных напитков народов мира	<b>40</b>	-	<b>40</b>	-	<b>26</b>	-	<b>14</b>		
ОК 01 - ОК 07, ПК 2.1-ПК 2.7	Учебная практика	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>72</b>					<b>72</b>	-
ОК 01 - ОК 07, ПК 2.1-ПК 2.7	Производственная практика	<b>180</b>	<b>180</b>	<b>180</b>						<b>180</b>
	Промежуточная аттестация	<b>2</b>								
	<b>Всего:</b>	<b>542</b>	<b>252</b>	<b>540</b>	<b>26</b>	<b>174</b>	-	<b>88</b>	-	<b>108</b>

## 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел. Предоставление услуг предприятия питания</b>			
<b>МДК.02.01 Организация и технология обслуживания в барах, буфетах</b>		<b>248</b>	
<b>Тема 1. Характеристика различных видов баров</b>	<b>Содержание</b>		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7
	Характеристика различных видов баров. История возникновения. Торгово-производственные помещения бара. Организация снабжения баров. Виды оборудования бара, характеристика.	<b>2</b>	
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	1. Задания на проверку остаточных знаний по изученному понятийному аппарату.	<b>4</b>	
<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Сравнительный анализ видов баров.	<b>8</b>		
<b>Тема 2. Подготовка бара к обслуживанию. Приёмы работы бармена</b>	<b>Содержание</b>		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7
	Барная стойка. Модули передней и задней линий. Подготовительный этап обслуживания. Расстановка столов, стульев. Полировка посуды, инвентаря. Размещение полотенец и салфеток. Подготовка оборудования бара к работе. Проверка исправности электрооборудования. Правила расположения посуды и инвентаря за стойкой бара. Организация рабочего места бармена. Личная подготовка бармена. Требования, предъявляемые к внешнему виду. Приемы работы бармена за барной стойкой. Правила отпуска прохладительных и алкогольных напитков за барной стойкой. Лед его назначение и виды, характеристика. Техника откупоривания бутылок и розлива напитков.	<b>4</b>	
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	2. Расстановка столов, стульев. Полировка посуды, инвентаря. Размещение полотенец и салфеток.	<b>6</b>	
	3. Изготовление льда в ледогенераторе.	<b>4</b>	
	4. Отработка приемов работы за барной стойкой.	<b>8</b>	
<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>8</b>		

	Составление подробного списка действий бармена перед началом работы. Создание чек-листа для бармена.		
<b>Тема 3. Организация обслуживания в баре</b>	<b>Содержание</b>		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7
	Методы и формы обслуживания потребителей в барах разных типов. Стили работы бармена. Алгоритм исполнения заказа в баре. Правила профессионального поведения бармена. Основной этап обслуживания в баре. Виды работ, осуществляемые барменом при обслуживании. Особенности подачи горячих напитков. Расчет с посетителями. Виды расчетов. Ответственность бармена и контроль за работой бара. Завершение рабочей смены, снятие отчёта по кассе. Сдача денежной выручки.	<b>2</b>	
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	5. Отработка правил поведения при работе с клиентами. Отработка алгоритма встречи гостей бара и приёма заказа.	<b>6</b>	
	6. Отработка алгоритма исполнения заказа в баре. Расчет гостей при наличной и безналичной формах оплаты, в том числе при наличии программ лояльности и скидок для гостей бара.	<b>6</b>	
	7. Получение, выдача и хранение денежных средств. Правила возврата платежей. Оформление и снятие отчета по кассе. Оформление акта сдачи выручки за смену.	<b>6</b>	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Разработка рекомендаций по улучшению организации обслуживания в баре.	<b>8</b>	
<b>Тема 4. Оборудование, посуда и инвентарь бара</b>	<b>Содержание</b>		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7
	Торгово-технологическое (холодильное, торговое, тепловое, механическое) и весоизмерительное оборудование бара. Посуда и инвентарь бара. Аксессуары бара. Международные единицы измерения жидкостей.	<b>4</b>	
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	8. Работа с технологическим (холодильное, тепловое, механическое) и весоизмерительным оборудованием бара, буфета.	<b>6</b>	
	9. Эксплуатация контрольно-кассовой техники и POS терминалов.	<b>6</b>	
	10. Работа с инвентарем и посудой бара, расстановка, оформление, полировка. Работа с аксессуарами и декоративным оформлением бара. Работа с рimmerом, приготовление наледи из сахара и соли.	<b>6</b>	

	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Классификация и назначение посуды в баре.	<b>8</b>	
<b>Тема 5. Технология приготовления коктейлей и смешанных напитков</b>	<b>Содержание</b>		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7
	История возникновения коктейлей. Классификация и характеристика смешанных напитков и коктейлей. Характеристика основных баз для коктейлей, смягчающе-сглаживающих компонентов коктейлей, наполнителей коктейлей, сопутствующих компонентов для коктейлей. Методы и техника приготовления смешанных напитков. Оформление коктейлей.	<b>2</b>	
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	11. Работа с шейкером методом «Шейк».	<b>6</b>	
	12. Разработка вариантов оформления коктейлей оформление коктейлей.	<b>6</b>	
	13. Изготовление коктейлей. Изготовление смешанных напитков.	<b>8</b>	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Описание основных принципов коктейльной технологии.	<b>10</b>	
<b>Тема 6. Технология приготовления холодных закусок</b>	<b>Содержание</b>		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7
	Классификация закусок. Порядок расположения закусок и их записи в меню. Технология бутербродов: ассорти, сэндвичи, канапе, тартинки. Горячие бутерброды. Технология закусок из мясной и рыбной гастрономии. Посуда для приготовления и сервировки. Требования к качеству и оформлению холодных блюд и закусок.	<b>4</b>	
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	14. Изготовление, оформление и подача простых холодных закусок.	<b>20</b>	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Составление таблицы «Классификация холодных закусок по видам и способам приготовления». Подготовка к проверочным работам по теме.	<b>8</b>	
<b>Тема 7. Карта вин и коктейлей бара</b>	<b>Содержание</b>		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7
	Карта вин. Карта коктейлей бара. Оформление карт вин и коктейлей.	<b>2</b>	
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	15. Разработка вариантов оформления карты вин и коктейлей.	<b>20</b>	

	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Разработка карты вин.	<b>8</b>	
<b>Тема 8. Приготовление безалкогольных смешанных напитков</b>	<b>Содержание</b>		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7
	Освежающие напитки. Молочные напитки и эг-ноги. Флиппы. Физы. Напитки с фруктами, мороженым, сливками. Щербеты.	<b>2</b>	
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	16. Алгоритм составления напитка с фруктами, мороженым и сливками.	<b>10</b>	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Описание основных принципов приготовления безалкогольных смешанных напитков.	<b>8</b>	
<b>Тема 9. Приготовление горячих и горячих смешанных напитков</b>	<b>Содержание</b>		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7
	Чай. Классификация чая по степени ферментации, методы заваривания. Нечайные чаи. Правила и техника приготовления и подачи чая. Горячие смешанные напитки на основе чая. Гроги и тодди. Кофе. Классификация кофе по видам и степени обжарки. Правила и техника приготовления и подачи чая, кофе. Горячие и холодные смешанные напитки на основе кофе.	<b>4</b>	
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	17. Приготовление чая. Приготовление горячих и холодных смешанных напитков на основе чая.	<b>10</b>	
	18. Приготовление кофе. Приготовление горячих и холодных смешанных напитков на основе кофе.	<b>10</b>	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Описание основных принципов приготовления горячих и горячих смешанных напитков.	<b>8</b>	
<b>МДК.02.02 Технология и традиции производства алкогольных напитков народов мира</b>			
<b>Тема 1. Классификация и пищевая ценность алкогольных напитков</b>	<b>Содержание</b>	<b>40</b>	ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.7
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	История возникновения и развития алкогольных напитков. Технологии производства, химический состав алкогольных напитков. Культура потребления.	<b>4</b>	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Создание теста по классификации и пищевой ценности алкогольных напитков.	<b>2</b>	

<b>Тема 2. Напитки и традиции в культуре разных народов</b>	<b>Содержание</b>		ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.7
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	Роль алкогольных напитков в истории человечества. Влияние алкоголя на культуру и традиции народов. Традиционные напитки разных народов. Изучение современных тенденций в производстве и потреблении алкогольных напитков.	<b>4</b>	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Разработка интерактивной карты мира с информацией о традиционных алкогольных напитках разных стран.	<b>2</b>	
<b>Тема 3. Технология производства слабоалкогольной продукции</b>	<b>Содержание</b>		ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.7
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	Определение слабоалкогольной продукции. Разновидности слабоалкогольных напитков (пиво, сидр, напитки на основе ягод и фруктов). Технологические процессы (соложение, затирание, варка сусле, брожение, сбраживание, фильтрация, осветление, розлив).	<b>4</b>	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Изучение истории производства слабоалкогольной продукции. Сбор информации о новых технологиях производства слабоалкогольных напитков.	<b>2</b>	
<b>Тема 4. Технология виноделия</b>	<b>Содержание</b>		ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.7
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	Исторический обзор виноделия в мире. Разнообразие винодельческих регионов и сортов винограда. Классификация вин. Сорты винограда и их характеристики. Технологический процесс виноделия (сбор винограда, дрожжевание, мацерация, выдержка, осветление, фильтрация, бутылирование). Стандарты качества вин. Виды упаковки, условия хранения.	<b>6</b>	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Изучение новых методов брожения. Сбор информации о органических и натуральных ингредиентах.	<b>4</b>	
<b>Тема 5. Технология производства</b>	<b>Содержание</b>		ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.7
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		

<b>ликероводочных изделий</b>	Определение ликероводочных изделий. Исторический обзор. Разнообразие ликероводочных изделий (настойки, ликеры, бальзамы, кремы, напитки с фруктовыми вкусами). Классификация ликероводочных изделий. Потребительский спрос на ликероводочные изделия. Сырье и материалы. Технологические процессы (приготовление спиртовой основы, приготовление ликерной основы, смешивание, осветление, фильтрация, выдержка, бутылирование). Стандарты качества ликероводочных изделий. Виды упаковки для ликероводочных изделий. Условия хранения.	<b>4</b>	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Анализ маркетинговой стратегии, каналы распространения, ценовая категория.	<b>2</b>	
<b>Тема 6. Технология производства спирта</b>	<b>Содержание</b>		ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.7
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	Определение спиртных напитков. История возникновения. Классификация. Потребительский спрос. Сырье. Технологический процесс (приготовление сусла, брожение, дистилляция, очистка и ректификация, выдержка, бутылирование). Стандарты качества, виды упаковки, условия хранения.	<b>4</b>	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b> Изучение истории возникновения и производства.	<b>2</b>	
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> 1) ознакомление с предприятием, историей, типом, концепцией и миссией, корпоративными особенностями, режимом работы, ассортиментом предоставляемой продукции и услуг, формами обслуживания; 2) получение спецодежды/формы; 3) изучение нормативно-правовой и учредительной документации; 4) изучение правил безопасности и прохождение инструктажей; 5) изучение структуры управления, особенностей работы основных категорий сотрудников, обязанностей и квалификационных требований к каждой категории; 6) знакомство с квалификационной характеристикой профессии бармен; 7) знакомство с материально-технической базой предприятия (планировка, состав помещений, взаимосвязь групп помещений между собой, оборудование и инвентарь); 8) организация рабочего места бармена, знакомство с оборудованием и инвентарем;	<b>72</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7	

<p>9) подготовка бара к обслуживанию (подготовка мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию);</p> <p>10) подготовка ингредиентов для приготовления простых холодных закусок с соблюдением санитарно-гигиенических требований;</p> <p>11) выполнение функций помощника бармена (барбека) (подготовка ингредиентов для приготовления напитков, поддержание чистоты и другие вспомогательные работы за барной стойкой);</p> <p>12) оформление и сдача отчета.</p>		
<p><b>Производственная практика</b>  <b>Виды работ:</b></p> <p>1) ознакомление с предприятием, историей, типом, концепцией и миссией, корпоративными особенностями, режимом работы, ассортиментом предоставляемой продукции и услуг, формами обслуживания;</p> <p>2) получение спецодежды/формы;</p> <p>3) изучение нормативно-правовой и учредительной документации;</p> <p>4) изучение правил безопасности и прохождение инструктажей;</p> <p>5) изучение структуры управления, особенностей работы основных категорий сотрудников, обязанностей и квалификационных требований к каждой категории;</p> <p>6) знакомство с материально-технической базой предприятия (планировка, состав помещений, взаимосвязь групп помещений между собой, оборудование и инвентарь);</p> <p>7) подготовка мебели, оборудования, инвентаря, аксессуаров, посуды, весоизмерительных приборов к обслуживанию, в том числе к выездному, в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>8) оформление витрины и барной стойки;</p> <p>9) приготовление и подача алкогольных, безалкогольных напитков и коктейлей;</p> <p>10) приготовление и подача чая и кофе;</p> <p>11) приготовление и подача простых холодных закусок с соблюдением санитарно-гигиенических требований;</p> <p>12) обслуживание гостей (самостоятельный прием заказа, отработка приёмов подачи напитков, соблюдение последовательности);</p> <p>13) консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе напитков;</p> <p>14) эксплуатация контрольно-кассовой техники и POS терминалов;</p> <p>15) отработка техники расчета с гостем.</p> <p>16) составление документации, отчетов с помощью специализированных программ;</p> <p>17) оформление и сдача отчета.</p>	<b>180</b>	<p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7</p>
<p><b>Промежуточная аттестация</b></p>	<b>2</b>	
<p><b>Всего</b></p>	<b>542</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) социально-гуманитарных дисциплин, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская(ие) и зоны по видам работ «Барное дело и искусство бариста», «Ресторанное искусство», оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Баранов, Б. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет : учебник для среднего профессионального образования / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 184 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12555-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/566368>.

2. Васюкова, А. Т., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, ; под ред. А. Т. Васюковой. — Москва : КноРус, 2025. — 182 с. — ISBN 978-5-406-14149-6. — URL: <https://book.ru/book/956675>.

3. Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе : учебное пособие / Т. А. Джум, Г.М. Зайко. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2024. — 528 с. — (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0369-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2079694>.

4. Инновационные технологии производства напитков: методические указания / Кузьмина С.П., Мурашкина А.Б. – Кинель: ИБЦ Самарского ГАУ, 2021. – 19 с. – URL: <https://lib.rucont.ru/efd/779303>.

5. Кунилова, О. В., Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в общественном питании : учебник / О. В. Кунилова. — Москва : КноРус, 2024. — 333 с. — ISBN 978-5-406-13182-4. — URL: <https://book.ru/book/954396>.

6. Любецкая, Т. Р. Барное дело : учебник / Т. Р. Любецкая. – 5-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2024. – 180 с. : ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=720325>.

7. Т. Р. Любецкая, В. В. Бронникова., Организация и технология обслуживания в барах, буфетах. Любецкая, Т. Р., Организация и технология обслуживания в барах, буфетах : учебник / Т. Р. Любецкая, В. В. Бронникова. — Москва : КноРус, 2024. — 246 с. — ISBN 978-5-406-13506-8. — URL: <https://book.ru/book/954850>.

8. Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2025. — 321 с. — ISBN 978-5-406-14539-5. — URL: <https://book.ru/book/957444>.

9. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 288 с. — ISBN 978-5-507-47837-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/329090>.

10. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 396 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15237-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/561624>.

### 3.2.2. Дополнительные источники

1. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. URL: <http://vsegost.com/Catalog/>
2. ГОСТ Р 56766-2015 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации. URL: <http://vsegost.com/Catalog/>
3. Образовательная платформа "ЮРАЙТ"
4. Электронно-библиотечная система "BOOK.ru"
5. Электронно-библиотечная система "ZNANIUM.COM"
6. Электронно-библиотечная система "ЛАНЬ"
7. Электронно-библиотечная система "РУКОНТ"
8. Информационно-справочная система "Консультант Плюс" - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>
9. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: <https://interdoka.ru/kulinaria/1982/>
10. Библиотека стандартов ГОСТ URL: <http://www.gost.ru>
11. Научная электронная библиотека – <https://elibrary.ru/>

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ОК 01	Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес	Контрольные работы, зачеты, экзамен по модулю. Интерпретация результатов выполнения практических заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ОК 02	Организовывает собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность	
ОК 03	Решает проблемы, оценивает риски и принимает решения в нестандартных ситуациях	
ОК 04	Осуществляет поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	
ОК 05	Использует информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности	
ОК 06	Работает в коллективе и команде, обеспечивает ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	
ОК 07	Исполняет воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	
ПК 2.1	Подготавливает бар, буфет к обслуживанию.	
ПК 2.2	Встречает гостей бара, буфета и принимает заказы; обслуживает гостей алкогольными и прочими напитками, а также прочей продукцией в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных.	
ПК 2.3	Эксплуатирует в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил	

ПК 2.4	Оформляет необходимую отчетно-учетную документацию. Осуществляет инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете.	
ПК 2.5	Готовит простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; соблюдает необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете.	
ПК 2.6	Производит расчет с гостями, оформляет платежи по счетам и ведет кассовую документацию.	
ПК 2.7	Готовит смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления.	

**Рабочая программа профессионального модуля**

**ПМ.03 ПРИМЕНЕНИЕ ЦИФРОВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ В ПРОЦЕССЕ**  
**ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля.....</b>	<b>386</b>
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.....	386
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	386
<b>2. Структура и содержание профессионального модуля .....</b>	<b>397</b>
2.1. Трудоемкость освоения модуля.....	397
2.2. Структура профессионального модуля.....	398
2.3. Содержание профессионального модуля .....	410
<b>3. Условия реализации профессионального модуля .....</b>	<b>44</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	44
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	44
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля .....</b>	<b>45</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ.03 ПРИМЕНЕНИЕ ЦИФРОВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ В ПРОЦЕССЕ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

код и наименование модуля

#### 1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Применение цифровых технологий в процессе обслуживания в организациях общественного питания».

Профессиональный модуль включен в вариативную часть образовательной программы.

#### 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 02	использовать современное программное обеспечение	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации	-
	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	-
ПК 3.1	приветствовать гостей во всех гостевых зонах, обеспечивать качественное обслуживание гостей, создавать благоприятную атмосферу на барах/в ресторанах, поддерживать чистоту и порядок в зале, сервирует столы	стандарты и основные процедуры обслуживания гостей, работы баров/ресторанов, виды и назначения используемых столовых приборов и посуды, столового белья, стандарты в области продуктов питания и напитков	работы с барным оборудованием и инвентарем, цифровой грамотности (работа с программами, работа с кассой), использования систем управления взаимоотношениями с клиентами, специализированных программ организации питания

ПК 3.2	использовать мессенджеры, чат-боты для приема заказа и первичного консультирования; поддерживает коммуникацию с клиентами в корпоративных приложениях	правил приёма, учёта и хранения продукции, правил приёма, выдачи, хранения и учёта денежных средств, а также правил ведения кассовой отчётности	составления отчетности в специализированных программах учета о выполненных заказах и реализованной продукции в баре
--------	---	---	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Лекции	-	-
Практические занятия	82	-
Курсовая работа	-	-
Консультации	-	-
Самостоятельная работа	54	-
Практика, в т.ч.:	36	36
учебная	-	-
производственная	36	36
Промежуточная аттестация, в том числе: ПМ.03.ЭК (экзамен по модулю)	2	-
<b>Всего</b>	<b>174</b>	<b>36</b>

### 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:							
				Лекции	Практические занятия	Курсовая работа (проект)	Консультация	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
ПК 3.1	МДК.03.01 Принятие заказов у гостей в организациях общественного питания на блюда и напитки посредством автоматизированных программ или мобильных терминалов	59	-	59	-	40	-	-	19		

ПК 3.2	МДК.03.02 Проведение расчетов гостей организации общественного питания с помощью цифровых технологий	77	-	77	-	42	-	-	35		
ПК 3.1	Производственная практика	36	36	36							36
	Промежуточная аттестация	2		2							
	<b>Всего:</b>	<b>174</b>	<b>36</b>	<b>174</b>	-	<b>82</b>	-	-	<b>54</b>		<b>36</b>

## 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>МДК.03.01 Принятие заказов у гостей в организациях общественного питания на блюда и напитки посредством автоматизированных программ или мобильных терминалов</b>		<b>59</b>	
<b>Тема 1. Основы работы с заказами</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p><b>В том числе практических занятий</b></p> <p>1. Понятие «заказ» на предприятиях общественного питания, стандарт обслуживания. Значимость профессии и отрасли на современном этапе экономического развития. Профессиоведческая характеристика трудовой деятельности, специфические особенности труда, уровни квалификации. Требования профессии, медицинские противопоказания. Правила этикета и обязанности официантов, барменов.</p> <p>2. Работа со стандартами обслуживания.</p> <p>3. Разработка технологии приема заказа.</p> <p><b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Анализ рынка труда общественного питания.</p>	          <b>2</b>          <b>2</b>  <b>2</b>  <b>4</b>	<b>ОК 2, ПК 3.1</b>
<b>Тема 2. Обслуживание потребителей в торговом зале</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p><b>В том числе практических занятий</b></p> <p>4. Процесс обслуживания; основные шаги от встречи до уборки столов; стили обслуживания; правила подачи блюд, напитков и досервировка стола; управление коммуникациями между персоналом и продажами.</p> <p>5. Ролевая игра по обслуживанию потребителей разными стилями.</p> <p><b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка сообщений по видам сервировки стола.</p>	          <b>2</b>          <b>4</b>  <b>5</b>	<b>ОК 2, ПК 3.1</b>
<b>Тема 3. Автоматизация процесса приема заказов на</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p><b>В том числе практических занятий</b></p> <p>Сущность автоматизации. История внедрения автоматизированных систем на предприятиях питания. Мировой и отечественный опыт автоматизации. Оптимизация приема заказа. Программное обеспечение</p>	          <b>4</b>	<b>ОК 2, ПК 3.1</b>

<b>предприятиях питания</b>	и программы для автоматизации приема заказов («ШКО», «r_keeper», «Restik», «Tillypad», «FastOperator», «Restoplace», «Caffesta» и т.п.).		
	5. Преимущества и недостатки каждой программы, ее обзор, необходимое оборудование.	4	
	6. Разноуровневые задачи и задания по теме, работа в программах.	6	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Обзор рынка программного обеспечения и приложения для процессов автоматизации приема заказов на предприятиях питания (подготовка группового отчета).	6	
<b>Тема 4. Мобильные терминалы на предприятиях питания</b>	<b>Содержание</b>		<b>ОК 2, ПК 3.1</b>
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	7. Понятие «мобильный терминал», виды терминалов, их характеристики и обоснования выбора. Функции мобильного терминала, преимущества и алгоритм работы с терминалами.	6	
	8. Отработка навыков работы с мобильным терминалом.	8	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Изучение технических характеристик различных мобильных терминалов (в виде таблицы).	4	
<b>МДК.03.02 Проведение расчетов гостей организации общественного питания с помощью цифровых технологий</b>		77	<b>ОК 2, ПК 3.2</b>
<b>Тема 1. Основы проведения расчетов гостей предприятия общественного питания</b>	<b>Содержание</b>		
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	1. Ключевые понятия; этикет и обязанности официантов; стандарт проведения расчета гостей предприятий питания; порядок оформления счета официантом; формы оплаты.	6	
	2. Ролевая игра по расчету гостей официантами.	4	
	3. Разработка стандарта проведения расчета гостей предприятий общественного питания.	4	
<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка сообщений по теме с презентационным материалом.	5		
<b>Тема 2. Цифровые технологии при расчете с гостями</b>	<b>Содержание</b>		<b>ОК 2, ПК 3.2</b>
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	4. Ключевые понятия; кассовые терминалы; актуальные операционные системы и устройства; интерфейс программ; мобильные приложения	6	

	для оплаты счет в кафе и ресторанах; системы самообслуживания; автоматизированные робототехнические комплексы.		
	5. Проект автоматизированной системы для расчета с гостями предприятий питания.	<b>6</b>	
	6. Изучение различных способов и форм автоматизации процесса расчетов с гостями предприятия питания.	<b>6</b>	
	7. Отработка навыков по проведению расчетов с гостями предприятия питания.	<b>10</b>	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка сообщений по теме. Изучение технических характеристик различных программ и операционных систем по расчету с гостями.	<b>30</b>	
<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ:</b> 1) ознакомление с предприятием, историей, типом, концепцией и миссией, корпоративными особенностями, режимом работы, ассортиментом предоставляемой продукции и услуг, формами обслуживания; 2) получение спецодежды/формы; 3) изучение нормативно-правовой и учредительной документации, стандартами обслуживания; 4) изучение правил безопасности и прохождение инструктажей; 5) изучение меню предприятия питания; 6) знакомство с материально-технической базой предприятия, задействованной в процессе принятия заказов и расчета с гостями (оборудование, автоматизированные системы, ПО и т.п.); 7) подготовка зала к обслуживанию (предварительная сервировка, уборка помещения и расстановка мебели, подготовка столовых приборов, посуды и белья, складывание салфеток); 8) прием заказов с использованием автоматизированных программ и цифровых технологий; 9) осуществление расчетов с гостями с помощью цифровых технологий; 10) оформление и защита отчета.		<b>36</b>	<b>ПК 3.1, ПК 3.2</b>
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>2</b>	
<b>Всего</b>		<b>174</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) социально-гуманитарных дисциплин, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская(ие) и зоны по видам работ «Барное дело и искусство бариста», «Ресторанное искусство», оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 396 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15649-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562022>.

2. Авроров, В. А. Оборудование предприятий общественного питания и средства его оснащения : учебник для среднего профессионального образования / В. А. Авроров. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 548 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18237-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/568230>.

3. Николенко, П. Г. Организация обслуживания в организациях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 232 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16520-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/567801>.

4. Николенко, П. Г. Бухгалтерский учет в организациях общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, А. М. Терехов. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 426 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15892-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/566234>.

5. Ветитнев, А. М. Информационные технологии в туристской индустрии : учебник для вузов / А. М. Ветитнев, В. В. Коваленко, В. В. Коваленко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 340 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07375-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/561772>.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Образовательная платформа «ЮРАЙТ»
2. Электронно-библиотечная система «BOOK.ru»
3. Электронно-библиотечная система «ZNANIUM.COM»
4. Электронно-библиотечная система «ЛАНЬ»
5. Электронно-библиотечная система «РУКОНТ»
6. Информационно-справочная система «Консультант Плюс» – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>
7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: <https://interdoka.ru/kulinaria/1982/>
8. Библиотека стандартов ГОСТ URL: <http://www.gost.ru>
9. Научная электронная библиотека – <https://elibrary.ru/>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ОК 02	1. Применяет программное обеспечение в профессиональной деятельности. 2. Использует различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	Контрольные работы, зачеты, экзамен по модулю. Интерпретация результатов выполнения практических заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК 3.1	1. Работает с барным оборудованием и инвентарем. 2. Работает с специализированными программами, с кассой.	
ПК 3.2	1. Составляет отчетность в специализированных программах учета о выполненных заказах и реализованной продукции в баре. 2. Использует мессенджеры, чат-боты для приема заказа и первичного консультирования гостей. 3. Поддерживает коммуникацию с клиентами в корпоративных приложениях.	

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1**  
**к ОПОП-П по профессии**  
**43.01.01 Официант, бармен**

**ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ**  
**(УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ)**

<b>Индекс УП/ПП</b>	<b>ПМ (индекс, наименование)</b>	<b>Вид практики (учебная/ производственная)</b>	<b>Тип (этап) практики (при наличии)</b>	<b>Семестр</b>	<b>Объем в часах</b>
УП. 01.01	ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания	Учебная практика	ознакомительная	1,2	216
УП.02.02	ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	Учебная практика	технологическая	2	72
		<b>Всего УП</b>	X	X	288
ПП. 01	ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания	Производственная практика	технологическая	2	180
ПП. 02	ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	Производственная практика	технологическая	2	180
ПП.03	ПМ 03. Применение цифровых технологий в процессе обслуживания в организациях	Производственная практика	технологическая	2	36

	общественног о питания				
		<b>Всего III</b>	X	X	396
		<b>Итого практики</b>	X	X	684

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

УП.01 ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания

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

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>50</b>
.....	
<b>1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики.....</b>	<b>51</b>
<b>1.3. Обоснование часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П</b>	
.....	
.....Ошибка! Закладка не определена.	
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....</b>	<b>52</b>
<b>2.1. Трудоемкость освоения учебной практики.....</b>	<b>52</b>
<b>2.2. Структура учебной практики .....</b>	<b>52</b>
<b>2.3. Содержание учебной практики.....</b>	<b>55</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....</b>	<b>57</b>
<b>3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики .....</b>	<b>57</b>
<b>3.2. Учебно-методическое обеспечение.....</b>	<b>57</b>
<b>3.3. Общие требования к организации учебной практики.....</b>	<b>58</b>
<b>3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики .....</b>	<b>58</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ...</b>	<b>59</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 731 и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

<u>УП.01.01 Учебная практика</u> код и наименование УП	ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций <u>общественного питания</u> код и наименование ПМ	<u>МДК 01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании</u> код и наименование МДК
<u>УП.02.01 Учебная практика</u> код и наименование УП	ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных <u>напитков и простых закусок</u> код и наименование ПМ	МДК 02.01 Организация и технология обслуживания в <u>барах, буфетах</u> код и наименование МДК

Учебная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 04	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 07	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)
ПК 1.1	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания
ПК 1.2	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов
ПК 1.3	Обслуживать массовые банкетные мероприятия
ПК 1.4	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания
ПК 2.1	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.
ПК 2.2	Обслуживать потребителей бара, буфета

ПК 2.3	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
ПК 2.4	Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями
ПК 2.5	Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции
ПК 2.6	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета
ПК 2.7	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки

Цель учебной практики: формирование первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности: «Обслуживание потребителей организаций общественного питания», «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок».

### 1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	Практический опыт / умения
Обслуживание потребителей организаций общественного питания	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовка столовой посуды и приборов;</li> <li>– расчёт необходимого количества столового белья;</li> <li>– расстановка мебели в торговом зале;</li> <li>– накрывание стола скатертью различными способами;</li> <li>– складывание салфеток;</li> <li>– сервировка стола к завтраку, для обеда, к ужину;</li> <li>– выполнение предварительной сервировки стола</li> </ul>
Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовка зала;</li> <li>– подготовка посуды и инвентаря;</li> <li>– подготовка необходимых компонентов для приготовления коктейлей, блюд и напитков;</li> <li>– встреча посетителей;</li> <li>– обслуживание посетителей;</li> <li>– приготовление коктейлей и напитков;</li> <li>– приготовление простых блюд и закусок;</li> <li>– составление отчетной документации;</li> <li>– расчёт посетителей;</li> <li>– уборка зала;</li> <li>– эксплуатация оборудования, установленного в барах и буфетах</li> </ul>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Трудоемкость освоения учебной практики

Код УП	Объем, ак.ч.	Форма проведения учебной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
УП. 01	216	концентрированно	1,2	Дифференцированный зачет
УП. 02	72	концентрированно	2	Дифференцированный зачет
Всего УП	288	X	X	X

### 2.2. Структура учебной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Объем часов
УП 01. Учебная практика				
ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7	Раздел 1. Подготовительный этап	Инструктаж на рабочем месте, техника безопасности. Знакомство с квалификационной характеристикой профессии «Официант, бармен». Знакомство с материально-технической базой предприятия (планировка, состав помещений, взаимосвязь групп помещений между собой). Организация рабочего места официанта, знакомство с оборудованием и инвентарем.	Тема 1.1. Подготовка к выполнению работы официанта	24
<b>ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ</b>				<b>24</b>
ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ОК 1, ОК 2, ОК 3,	Раздел 2. Технологический этап	Подготовка столовой посуды и приборов. Расчёт необходимого количества столового белья. Расстановка мебели в торговом зале.	Тема 2.1. Подготовка зала к обслуживанию потребителя	40

ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7		Накрывание стола скатертью различными способами. Складывание салфеток. Сервировка стола к завтраку, для обеда, к ужину. Выполнение предварительной сервировки стола.		
		Отработка техники приема заказа. Отработка приёмов подачи блюд и напитков (правила подхода к столу, подача хлеба, напитков и категорий блюд, расстановка блюд на столе)	Тема 2.2. Технология обслуживания гостей в должности помощника официанта (раннера)	136
<b>ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ</b>				<b>176</b>
ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7	Раздел 3. Заключительный этап	Анализ информации, полученной в ходе практики. Оформление отчета по практике. Подписание отчета руководителем практики от организации. Описываются производственные навыки приобретенные в период прохождения производственной практики. Анализируются выявленные недостатки в организации. Подготовка и защита отчета по практике.	Тема 3.1. Систематизация и оформление документов по практике	16
<b>ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ</b>				<b>16</b>
УП 02. Учебная практика				

ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7	Раздел 1. Подготовительный этап	Инструктаж на рабочем месте, техника безопасности. Знакомство с материально-технической базой предприятия (планировка, состав помещений, взаимосвязь групп помещений между собой). Организация рабочего места бармена, знакомство с оборудованием и инвентарем.	Тема 1.1. Подготовка к выполнению работы бармена	8
<b>ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ</b>				<b>8</b>
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7	Раздел 2. Технологический этап	Подготовка бара к обслуживанию (подготовка мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию); подготовка ингредиентов для приготовления простых холодных закусок с соблюдением санитарно-гигиенических требований	Тема 2.1. Подготовка бара и обслуживание потребителей	20
		Выполнение функций помощника бармена (барбека): подготовка ингредиентов для приготовления напитков, поддержание чистоты и другие вспомогательные работы за барной стойкой	Тема 2.2. Технология обслуживания гостей в должности помощника бармена (барбека)	36
<b>ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ</b>				<b>56</b>
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7,	Раздел 3. Заключительный этап	Анализ информации, полученной в ходе практики. Оформление отчета по практике. Подписание отчета руководителем практики от	Тема 3.1. Систематизация и оформление документов по практике	8

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7		организации. Описываются производственные навыки приобретенные в период прохождения производственной практики. Анализируются выявленные недостатки в организации. Подготовка и защита отчета по практике.		
<b>ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ</b>				<b>8</b>

### 2.3. Содержание учебной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем учебной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
<b>УП 01.01. ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания</b>		
<b>Раздел 1. Подготовительный этап</b>		
Тема 1.1. Подготовка к выполнению работы официанта	<b>Содержание</b> Инструктаж на рабочем месте, техника безопасности. Знакомство с квалификационной характеристикой профессии «Официант, бармен». Знакомство с материально-технической базой предприятия (планировка, состав помещений, взаимосвязь групп помещений между собой). Организация рабочего места официанта, знакомство с оборудованием и инвентарем.	24
<b>Раздел 2. Технологический этап</b>		
Тема 2.1. Подготовка зала к обслуживанию потребителей	<b>Содержание</b> Производственные помещения предприятий общественного питания. Помещения для потребителей. Меню. Карта вин. Виды столовой посуды и приборов, столовое бельё. Накрытие стола скатертью. Подготовка зала к обслуживанию. Складывание салфеток.	40
Тема 2.2. Технология обслуживания гостей в должности помощника официанта (раннера)	<b>Содержание</b> Подбор напитков и досервировка стола. Подача блюд. Расчет потребителя, уборка зала. Обслуживание приемов и банкетов. Специальные формы обслуживания.	136
<b>Раздел 3. Заключительный этап</b>		
	<b>Содержание</b>	

Тема 3.1. Систематизация и оформление документов по практике	Анализ информации, полученной в ходе практики. Оформление отчета по практике. Подписание отчета руководителем практики от организации. Описываются производственные навыки приобретенные в период прохождения производственной практики. Анализируются выявленные недостатки в организации. Подготовка и защита отчета по практике.	16
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		216
<b>УП 02.01. ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок</b>		
<b>Раздел 1. Подготовительный этап</b>		
Тема 1.1. Подготовка к выполнению работы бармена	<b>Содержание</b>	
	Инструктаж на рабочем месте, техника безопасности. Знакомство с материально-технической базой предприятия (планировка, состав помещений, взаимосвязь групп помещений между собой). Организация рабочего места бармена, знакомство с оборудованием и инвентарем.	8
<b>Раздел 2. Технологический этап</b>		
Тема 2.1. Подготовка бара и обслуживание потребителей	<b>Содержание</b>	
	Общая характеристика процесса обслуживания за барной стойкой. Торговые помещения бара, их характеристика и оснащение. Общая характеристика оборудования бара и буфета. Оборудование бара и буфета, их характеристика. Классификация напитков бара.	20
Тема 2.2. Технология обслуживания гостей в должности помощника бармена (барбека)	<b>Содержание</b>	
	Технология приготовления коктейлей и напитков. Технология приготовления закусок и десертов несложного изготовления. Обслуживание гостей.	36
<b>Раздел 3. Заключительный этап</b>		
Тема 3.1. Систематизация и оформление документов по практике	<b>Содержание</b>	
	Анализ информации, полученной в ходе практики. Оформление отчета по практике. Подписание отчета руководителем практики от организации. Описываются производственные навыки приобретенные в период прохождения производственной практики. Анализируются выявленные недостатки в организации. Подготовка и защита отчета по практике.	8
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		72

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Мастерская(ие) и зоны по видам работ («Барное дело и искусство бариста» и «Ресторанное искусство»), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Авроров, В.А. Оборудование предприятий общественного питания и средства его оснащения: учебник для среднего профессионального образования / В. А. Авроров. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 548 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18237-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/568230>.

2. Баранов, Б.А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет : учебник для среднего профессионального образования / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 184 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12555-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/566368>.

3. Николенко, П.Г. Организация обслуживания в организациях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 232 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16520-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/567801>.

4. Оборудование предприятий общественного питания и средства его оснащения. Сологубова, Г.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 396 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15649-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562022>.

5. Любецкая Т.Р., Бронникова В.В. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах. Любецкая, Т. Р., Организация и технология обслуживания в барах, буфетах : учебник / Т. Р. Любецкая, В. В. Бронникова. — Москва : КноРус, 2024. — 246 с. — ISBN 978-5-406-13506-8. — URL: <https://book.ru/book/954850>.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Библиотека стандартов ГОСТ URL: <http://www.gost.ru>

2. Евсеевский Ф. Библия бармена / Ф.Евсеевский. — 5 -е изд., испр. и доп. — М.: Евробукс, 2019. — 384 с. — ISBN 978-5-904332-16-7.

3. Информационно-справочная система «Консультант Плюс» – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

4. Научная электронная библиотека – <https://elibrary.ru/>

5. Образовательная платформа «ЮРАЙТ»

6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: <https://interdoka.ru/kulinaria/1982/>

7. Электронно-библиотечная система «BOOK.ru»

8. Электронно-библиотечная система «ZNANIUM.COM»

9. Электронно-библиотечная система «ЛАНЬ»

10. Электронно-библиотечная система «РУКОНТ»

### **3.3. Общие требования к организации учебной практики**

Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских, лабораториях и иных структурных подразделениях образовательного учреждения, либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля (далее – Профильная организация), и образовательным учреждением.

Сроки проведения учебной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по профессии 43.01.01 Официант, бармен специальности.

Учебная практика реализуется в форме практической подготовки и проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

### **3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики**

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла.

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

Индекс УП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
УП 01.01	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7	<p>Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес.</p> <p>Организовывает собственную деятельность, определяет методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивает их эффективность. Решает проблемы, оценивает риски и принимает решения в нестандартных ситуациях.</p> <p>Осуществляет поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Использует информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.</p> <p>Работает в коллективе и команде, обеспечивает ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>Исполняет воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p> <p>Выполняет все виды работ при подготовке залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.</p> <p>Соблюдает правила ресторанного этикета при встрече гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями. Правильно и точно принимает, оформляет и выполняет заказ на продукции и услуги организации общественного питания. Подготавливает залы, оборудование, инвентарь к обслуживанию массовых банкетных мероприятий.</p>	Отчет, содержащий графические, фото материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		Соблюдает правила и техники обслуживания массовых банкетных мероприятий. Грамотно обслуживает гостей с использованием специальных форм организации питания. Обоснованно выбирает приёмы подачи блюд и напитков гостям различными способами.	
УП 02.01	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7	<p>Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес. Организует собственную деятельность, определяет методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивает их эффективность. Решает проблемы, оценивает риски и принимает решения в нестандартных ситуациях. Осуществляет поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Использует информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности. Работает в коллективе и команде, обеспечивает ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. Исполняет воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). Подготавливает бар, буфет к обслуживанию. Эксплуатирует в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил. Оформляет необходимую отчетно-учетную документацию. Осуществляет инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете. Оформляет необходимую отчетно-учетную документацию. Осуществляет</p>	Отчет, содержащий графические, фото материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		<p>инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете. Готовит простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; соблюдает необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете. Производит расчет с гостями, оформляет платежи по счетам и ведет кассовую документацию. Готовит смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления.</p>	
--	--	---	--

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

ПП.01 ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания

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

ПП.03 ПМ 03. Применение цифровых технологий в процессе обслуживания в организациях общественного питания

**2025 г.**

## СОДЕРЖАНИЕ

1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы: ..50	
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ .....</b>	<b>64</b>
1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы: ..64	
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики .....	65
1.3. Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П .....	66
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....</b>	<b>66</b>
2.1. Трудоемкость освоения производственной практики .....	66
2.2. Структура производственной практики.....	66
2.3. Содержание производственной практики.....	74
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ .....</b>	<b>74</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики .....	74
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	74
3.3. Общие требования к организации производственной практики .....	75
3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики.....	76
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ .....</b>	<b>76</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа производственной практики (ПП) является частью программы подготовки по профессии 43.01.01 Официант, бармен в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 731 и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

<u>ПП.01.01 Производственная практика</u> код и наименование УП	ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций <u>общественного питания</u> код и наименование ПМ	МДК 01.01 Организация и технология обслуживания в <u>общественном питании</u> код и наименование МДК
<u>ПП.02.01 Производственная практика</u> код и наименование УП	ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных <u>напитков и простых закусок</u> код и наименование ПМ	МДК 02.01 Организация и технология обслуживания в <u>барах, буфетах</u> код и наименование МДК
<u>ПП.03.01 Производственная практика</u> код и наименование УП	ПМ 03. Применение цифровых технологий в процессе обслуживания в организациях <u>общественного питания</u> код и наименование ПМ	МДК 03.01 Принятие заказов у гостей в организациях общественного питания на блюда и напитки посредством автоматизированных программ или мобильных <u>терминалов</u> код и наименование МДК МДК 03.02 Проведение расчетов гостей организации общественного питания с помощью цифровых <u>технологий</u> код и наименование МДК

Производственная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы

ОК 04	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 07	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)
ПК 1.1	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания
ПК 1.2	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов
ПК 1.3	Обслуживать массовые банкетные мероприятия
ПК 1.4	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания
ПК 2.1	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.
ПК 2.2	Обслуживать потребителей бара, буфета
ПК 2.3	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
ПК 2.4	Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями
ПК 2.5	Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции
ПК 2.6	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета
ПК 2.7	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки
ПК 3.1	Пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки
ПК 3.2	Вести учетно-отчетную документацию с использованием компьютера и мобильных устройств со специальным программным обеспечением

Цель производственной практики: приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности: «Обслуживание потребителей организаций общественного питания», «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок», «Применение цифровых технологий в процессе обслуживания в организациях общественного питания».

## 1.2. Планируемые результаты освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт:

Наименование вида деятельности	Практический опыт/ умения
Обслуживание потребителей организаций общественного питания	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовка столовой посуды и приборов;</li> <li>– расчёт необходимого количества столового белья;</li> <li>– расстановка мебели в торговом зале;</li> <li>– накрывание стола скатертью различными способами;</li> <li>– складывание салфеток;</li> <li>– сервировка стола к завтраку, для обеда, к ужину;</li> </ul>

	– выполнение предварительной сервировки стола
Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	– подготовка зала; – подготовка посуды и инвентаря; – подготовка необходимых компонентов для приготовления коктейлей, блюд и напитков; – встреча посетителей; – обслуживание посетителей; – приготовление коктейлей и напитков; – приготовление простых блюд и закусок; – составление отчетной документации; – расчёт посетителей; – уборка зала; – эксплуатация оборудования, установленного в барах и буфетах
Применение цифровых технологий в процессе обслуживания в организациях общественного питания	– использование различных цифровых средств для решения профессиональных задач; – принятие заказов у гостей на блюда и напитки посредством автоматизированных программ или мобильных терминалов; – принятия и оформления платежей; – оформления отчетно-финансовых документов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Трудоемкость освоения производственной практики

Код ПП	Объем, ак.ч.	Форма проведения производственной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр
ПП. 01	180	концентрированно	2
ПП. 02	180	концентрированно	2
ПП. 03	36	концентрированно	2
Всего ПП	396	X	X

### 2.2. Структура производственной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Объем часов
ПП 01. Производственная практика				
ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4,	Раздел 1. Подготовительный этап	Инструктаж на рабочем месте, техника безопасности. Знакомство с работой основных категорий работников предприятия питания, их обязанностями и	Тема 1.1. Подготовка к выполнению работы официанта	24

ОК 5, ОК 6, ОК 7		квалификационными требованиями к каждой категории. Знакомство с материально-технической базой предприятия (планировка, состав помещений, взаимосвязь групп помещений между собой). Оценка средств дизайна, используемого для оформления интерьеров помещений и экстерьера.		
<b>ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ</b>				<b>24</b>
ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7	Раздел 2. Технологический этап	Охарактеризовать контингент предприятия. Подготовка зала к обслуживанию (предварительная сервировка, уборка помещения и расстановка мебели, подготовка столовых приборов, посуды и белья, складывание салфеток).	Тема 2.1. Подготовка зала к обслуживанию потребителей	40
		Обслуживание гостей (самостоятельный прием заказа, досервировка, отработка приёмов подачи блюд и напитков (правила подхода к столу, подача хлеба, напитков и категорий блюд, расстановка блюд на столе, соблюдение последовательности). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд и напитков. Отработка техники расчета с гостем. Участие в специальных видах обслуживания (банкетное обслуживание, по	Тема 2.2. Технология обслуживания гостей в должности официанта	100

		предварительному заказу, по определенному случаю, по типу «шведский стол», семейные торжества, тематические мероприятия).		
<b>ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ</b>				<b>140</b>
ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7	Раздел 3. Заключительный этап	Анализ информации, полученной в ходе практики. Оформление отчета по практике. Подписание отчета руководителем практики от организации. Описываются производственные навыки приобретенные в период прохождения производственной практики. Анализируются выявленные недостатки в организации. Подготовка и защита отчета по практике.	Тема 3.1. Систематизация и оформление документов по практике	16
<b>ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ</b>				<b>16</b>
<b>ПП 02. Производственная практика</b>				
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7	Раздел 1. Подготовительный этап	Инструктаж на рабочем месте, техника безопасности. Знакомство с работой основных категорий работников предприятия питания, их обязанностями и квалификационными требованиями к каждой категории. Знакомство с материально-технической базой предприятия (планировка, состав помещений, взаимосвязь групп помещений между собой.	Тема 1.1. Подготовка к выполнению работы бармена	24

<b>ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ</b>				<b>24</b>
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7	Раздел 2. Технологический этап	Подготовка предприятия к обслуживанию, в том числе к выездному: мебели, оборудования, инвентаря, аксессуаров, посуды, весоизмерительных приборов, в соответствии с инструкциями и регламентами. Оформление витрины и барной стойки.	Тема 2.1. Подготовка бара и обслуживание потребителей	40
		Обслуживание гостей: консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе напитков и закусок; самостоятельный прием заказа; приготовление и подача алкогольных, безалкогольных напитков и коктейлей, чая и кофе, простых холодных закусок с соблюдением санитарно-гигиенических требований; соблюдение последовательности подачи напитков и блюд; эксплуатация контрольно-кассовой техники и POS терминалов; отработка техники расчета с гостем.	Тема 2.2. Технология обслуживания гостей в должности бармена	100
<b>ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ</b>				<b>140</b>
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ОК 1, ОК 2, ОК 3,	Раздел 3. Заключительный этап	Анализ информации, полученной в ходе практики. Оформление отчета по практике. Подписание отчета руководителем практики от организации. Описываются производственные	Тема 3.1. Систематизация и оформление документов по практике	16

ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7		навыки приобретенные в период прохождения производственной практики. Анализируются выявленные недостатки в организации. Подготовка и защита отчета по практике.		
<b>ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ</b>				<b>16</b>
<b>ПП 03. Производственная практика</b>				
ПК 3.1, ПК 3.2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7	Раздел 1. Подготовительный этап	Инструктаж на рабочем месте, техника безопасности. Знакомство предприятием.	Тема 1.1. Подготовка к выполнению работы официанта, бармена	6
<b>ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ</b>				<b>6</b>
ПК 3.1, ПК 3.2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7	Раздел 2. Технологический этап	Знакомство с материально-технической базой предприятия, задействованной в процессе принятия заказов и расчета с гостями (оборудование, автоматизированные системы, ПО и т.п.).	Тема 2.1. Подготовка бара и обслуживание потребителей	4
		Прием заказов с использованием автоматизированных программ и цифровых технологий. Осуществление расчетов с гостями с помощью цифровых технологий.	Тема 2.2. Технология обслуживания гостей в должности официанта, бармена	20
<b>ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ</b>				<b>24</b>
ПК 3.1, ПК 3.2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7	Раздел 3. Заключительный этап	Анализ информации, полученной в ходе практики. Оформление отчета по практике. Подписание отчета руководителем практики от организации. Описываются	Тема 3.1. Систематизация и оформление документов по практике	6

		производственные навыки приобретенные в период прохождения производственной практики. Анализируются выявленные недостатки в организации. Подготовка и защита отчета по практике.		
<b>ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ</b>				<b>6</b>

### 2.3. Содержание производственной практики

<b>Наименование разделов профессионального модуля и тем учебной практики</b>	<b>Содержание работ</b>	<b>Объем, ак.ч.</b>
<b>ПП 01.01. ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания</b>		
<b>Раздел 1. Подготовительный этап</b>		
Тема 1.1. Подготовка к выполнению работы официанта	<b>Содержание</b>	24
	Инструктаж на рабочем месте, техника безопасности. Ознакомление предприятием, с работой отделов и структурных подразделений. Должностные обязанности официанта и стандартов работы. Производственные и торговые помещения предприятий общественного питания. Дизайн, используемый для оформления интерьеров помещений и экстерьера. Контингент предприятия.	
<b>Раздел 2. Технологический этап</b>		
Тема 2.1. Подготовка зала к обслуживанию потребителей	<b>Содержание</b>	40
	Ассортимент, назначение посуды, приборов и столового белья. Расчет количества посуды, приборов для обслуживания банкетов; количества столового белья. Подготовка столового белья к обслуживанию. Подготовка посуды и приборов к обслуживанию. Отработка приемов накрытия столов скатертями и их замена. Сервировка столов к обслуживанию специальных мероприятий: сервировка стола для завтрака, бизнесланча, комплексного обеда, сервировка обеда по меню заказных блюд, ужина, сервировка столов для проведения банкета-чай, банкета-кофе. Сервировка столов к обслуживанию специальных мероприятий: сервировка и	

	оформление композициями из цветов, аксессуарами.	
Тема 2.2. Технология обслуживания гостей в должности официанта	<b>Содержание</b>	
	Прием заказа у гостя. Поддачи холодных блюд и закусок, горячих блюд, десертов. Подбор напитков и досервировка стола. Расчет потребителя, уборка зала. Обслуживание приемов и банкетов. Специальные формы обслуживания.	100
<b>Раздел 3. Заключительный этап</b>		
Тема 3.1. Систематизация и оформление документов по практике	<b>Содержание</b>	
	Анализ информации, полученной в ходе практики. Оформление отчета по практике. Подписание отчета руководителем практики от организации. Описываются производственные навыки приобретенные в период прохождения производственной практики. Анализируются выявленные недостатки в организации. Подготовка и защита отчета по практике.	16
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		<b>180</b>
<b>ПП 02.01. ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок</b>		
<b>Раздел 1. Подготовительный этап</b>		
Тема 1.1. Подготовка к выполнению работы бармена	<b>Содержание</b>	
	Инструктаж на рабочем месте, техника безопасности. Материально-техническая база предприятия (планировка, состав помещений, взаимосвязь групп помещений между собой). Организация рабочего места бармена, знакомство с оборудованием и инвентарем.	24
<b>Раздел 2. Технологический этап</b>		
Тема 2.1. Подготовка бара и обслуживание потребителей	<b>Содержание</b>	
	Оборудование бара и буфета, их характеристика. Классификация напитков бара. Подготовка предприятия к обслуживанию, в том числе к выездному: мебели, оборудования, инвентаря, аксессуаров, посуды, весоизмерительных приборов, в соответствии с инструкциями и регламентами. Оформление витрины и барной стойки. Эксплуатация льдогенератора, кофемолки, кофемашины, посудомоечной машины, холодильного и другого оборудования.	40
Тема 2.2. Технология обслуживания гостей в должности бармена	<b>Содержание</b>	
	Технология обслуживания в барах. Освоение навыков работы с потребителями бара: встреча гостей и их приветствие, активное общение с потребителями бара; предложение меню и	100

	<p>карты бара, помощь и рекомендации при выборе напитков, закусок. Принятие заказа. Технология приготовления алкогольных и безалкогольных смешанных напитков</p> <p>Освоение навыков приготовления алкогольных и безалкогольных смешанных напитков различными методами: шейк, стир, билд и блэнд. Освоение навыков приготовления алкогольных смешанных напитков различными методами: шейк, стир, билд и блэнд. Отработка навыков приготовления смешанных напитков с молоком, сливками и мороженым различными методами. Подбор необходимой посуды для подачи напитков. Приготовление украшений и аксессуаров для смешанных напитков. Технология приготовления смешанных напитков на основе кофе. Освоение навыков работы с кофемолкой, кофемашиной, приготовление кофе- эспрессо и смешанных напитков на его основе. Завершающий процесс обслуживания. Осуществление расчёта с потребителями. Уборка столов в торговом зале, использованной посуды и приборов, мытьё посуды. Осуществление уборки рабочего места бармена, инвентаря и рабочего оборудования.</p>	
<b>Раздел 3. Заключительный этап</b>		
Тема 3.1. Систематизация и оформление документов по практике	<b>Содержание</b>	
	<p>Анализ информации, полученной в ходе практики. Оформление отчета по практике. Подписание отчета руководителем практики от организации. Описываются производственные навыки приобретенные в период прохождения производственной практики. Анализируются выявленные недостатки в организации. Подготовка и защита отчета по практике.</p>	16
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		<b>180</b>
<b>ПП 03.01. ПМ 03. Применение цифровых технологий в процессе обслуживания в организациях общественного питания</b>		
<b>Раздел 1. Подготовительный этап</b>		
Тема 1.1. Подготовка к выполнению работы бармена	<b>Содержание</b>	
	<p>Инструктаж на рабочем месте, техника безопасности. Материально-техническая база предприятия (планировка, состав помещений, взаимосвязь групп помещений между собой). Организация рабочего места бармена, знакомство с оборудованием и инвентарем.</p>	6
<b>Раздел 2. Технологический этап</b>		
	<b>Содержание</b>	

Тема 2.1. Подготовка предприятия к обслуживанию потребителей	Подготовка предприятия к обслуживанию, в том числе к выездному: мебели, оборудования, инвентаря, аксессуаров, посуды, весоизмерительных приборов, в соответствии с инструкциями и регламентами.	4
Тема 2.2. Технология обслуживания гостей в должности официанта, бармена	<b>Содержание</b>	
	Прием заказов с использованием автоматизированных программ и цифровых технологий. Осуществление расчетов с гостями с помощью цифровых технологий.	20
<b>Раздел 3. Заключительный этап</b>		
Тема 3.1. Систематизация и оформление документов по практике	<b>Содержание</b>	
	Анализ информации, полученной в ходе практики. Оформление отчета по практике. Подписание отчета руководителем практики от организации. Описываются производственные навыки приобретенные в период прохождения производственной практики. Анализируются выявленные недостатки в организации. Подготовка и защита отчета по практике.	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		36

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (далее – Профильные организации).

База прохождения производственной практики должна быть укомплектована оборудованием, техническими средствами обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся. База практики должна обеспечивать безопасные условия труда для обучающихся.

При определении мест производственной практики (по профилю специальности) для лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации, относительно рекомендованных условий и видов труда.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Авроров, В.А. Оборудование предприятий общественного питания и средства его оснащения: учебник для среднего профессионального образования / В. А. Авроров. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 548 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18237-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/568230>.
2. Баранов, Б.А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет : учебник для среднего профессионального образования / Б. А. Баранов, И. А.

- Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 184 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12555-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/566368>.
3. Васюкова, А. Т., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, ; под ред. А. Т. Васюковой. — Москва : КноРус, 2025. — 182 с. — ISBN 978-5-406-14149-6. — URL: <https://book.ru/book/956675>.
  4. Любецкая, Т. Р. Барное дело : учебник / Т. Р. Любецкая. — 5-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2024. — 180 с. : ил., табл. — (Учебные издания для бакалавров). — Режим доступа: по подписке. — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=720325>.
  5. Николенко, П.Г. Организация обслуживания в организациях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 232 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16520-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/567801>.
  6. Любецкая Т.Р., Бронникова В.В. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах. Любецкая, Т. Р., Организация и технология обслуживания в барах, буфетах : учебник / Т. Р. Любецкая, В. В. Бронникова. — Москва : КноРус, 2024. — 246 с. — ISBN 978-5-406-13506-8. — URL: <https://book.ru/book/954850>.
  7. Оборудование предприятий общественного питания и средства его оснащения. Сологубова, Г.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 396 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15649-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562022>.
  8. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 288 с. — ISBN 978-5-507-47837-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/329090>.

### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Библиотека стандартов ГОСТ URL: <http://www.gost.ru>
2. Евсеевский Ф. Библия бармена / Ф.Евсеевский. — 5 -е изд., испр. и доп. — М.: Евробукс, 2019. — 384 с. — ISBN 978-5-904332-16-7.
3. Информационно-справочная система «Консультант Плюс» — Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>
4. Научная электронная библиотека — <https://elibrary.ru/>
5. Образовательная платформа «ЮРАЙТ»
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: <https://interdoka.ru/kulinaria/1982/>
7. Электронно-библиотечная система «BOOK.ru»
8. Электронно-библиотечная система «ZNANIUM.COM»
9. Электронно-библиотечная система «ЛАНЬ»
10. Электронно-библиотечная система «РУКОНТ»

### 3.3. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится в профильных организациях на основе договоров, заключаемых между образовательным организацией СПО и профильными организациями.

В период прохождения производственной практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Сроки проведения производственной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

Производственная практика реализуется в форме практической подготовки и проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

### 3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации и от профильной организации.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Индекс УП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПП 01.01	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7	Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес. Организовывает собственную деятельность, определяет методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивает их эффективность. Решает проблемы, оценивает риски и принимает решения в нестандартных ситуациях. Осуществляет поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Использует информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности. Работает в коллективе и команде, обеспечивает ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. Исполняет воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Отчет, содержащий графические, фото материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		<p>Выполняет все виды работ при подготовке залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.</p> <p>Соблюдает правила ресторанного этикета при встрече гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями. Правильно и точно принимает, оформляет и выполняет заказ на продукции и услуги организации общественного питания. Подготавливает залы, оборудование, инвентарь к обслуживанию массовых банкетных мероприятий.</p> <p>Соблюдает правила и техники обслуживания массовых банкетных мероприятий. Грамотно обслуживает гостей с использованием специальных форм организации питания.</p> <p>Обоснованно выбирает приёмы подачи блюд и напитков гостям различными способами.</p>	
ПП 02.01	<p>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7</p>	<p>Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес.</p> <p>Организовывает собственную деятельность, определяет методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивает их эффективность. Решает проблемы, оценивает риски и принимает решения в нестандартных ситуациях.</p> <p>Осуществляет поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Использует информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.</p> <p>Работает в коллективе и команде, обеспечивает ее сплочение,</p>	<p>Отчет, содержащий графические, фото материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике</p>

		<p>эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. Исполняет воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). Подготавливает бар, буфет к обслуживанию. Эксплуатирует в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил. Оформляет необходимую отчетно-учетную документацию. Осуществляет инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете. Оформляет необходимую отчетно-учетную документацию. Осуществляет инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете. Готовит простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; соблюдает необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете. Производит расчет с гостями, оформляет платежи по счетам и ведет кассовую документацию. Готовит смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления.</p>	
ПП 03.01	ПК 3.1, ПК 3.2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7	<p>Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес. Организует собственную деятельность, определяет методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивает их эффективность. Решает проблемы, оценивает риски и принимает решения в нестандартных ситуациях. Осуществляет поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Использует</p>	<p>Отчет, содержащий графические, фото материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике</p>

		<p>информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности. Работает в коллективе и команде, обеспечивает ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. Исполняет воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p> <p>Использует различные цифровые средства для решения профессиональных задач.</p> <p>Принимает заказы у гостей на блюда и напитки посредством автоматизированных программ или мобильных терминалов.</p> <p>Принимает и оформляет платежи.</p> <p>Оформляет отчётно-финансовые документы.</p>	
--	--	---	--