

Государственное областное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Елецкий колледж инновационных технологий»

**Основная профессиональная образовательная программа  
профессионального обучения - программы профессиональной  
подготовки  
профессии 16399 Официант, 11176 Бармен**

Минимальный уровень образования принимаемых на обучение	Основное общее
Уровень получаемого образования	Профессиональное обучение
Длительность обучения	2 месяца /210 часов/ 30 дней
Недельная нагрузка аудиторными занятиями	35 часов
Режим занятий	5 дневная рабочая неделя
Завершающая форма обучения	Итоговая аттестация
Вид выдаваемого документа	свидетельство
Форма обучения	очная

г. Елец  
2023 год

Организация - разработчик: Государственное областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Елецкий колледж инновационных технологий»

Разработчики:

Рассмотрено Педагогическим советом  
ГОбПОУ «Елецкий колледж инновационных технологий»  
Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рассмотрено Методическим объединением «Профессионал»  
Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## Содержание

1.	Пояснительная записка.....	4
1.1.	Нормативно-правовые основы разработки программы.....	4
1.2.	Характеристика образовательной программы .....	4
1.3.	Требования к лицам, поступающим на обучение.....	5
1.4.	Планируемые результаты обучения.....	5
2.	Учебный план .....	11
3.	Календарный учебный график.....	12
4.	Рабочие программы дисциплин:	13
4.1.	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены .....	13
4.2.	Основы культуры профессионального общения .....	16
4.3.	Товароведение пищевых продуктов .....	19
4.4.	Организация и технология обслуживания в общественном питании ...	22
4.5.	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах.....	28
4.6.	Учебная практика.....	33
4.7.	Производственная практика.....	37
5.	Организационно-педагогические условия реализации программы.....	46
6.	Формы аттестации.....	49
7.	Фонды оценочных средств.....	51

## **1. Пояснительная записка**

### **1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы:**

Программа профессионального обучения для профессиональной подготовки по профессии рабочего «Официант, Бармен» разработана на основе:

- Федерального закона от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Закона РФ от 19.04.1991 года № 1032-1 (ред. от 02.07.2013) «О занятости населения в Российской Федерации»;
- Постановления Правительства РФ от 31.10.2002 года № 787 (ред. от 20.12.2003) «О порядке утверждения Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих»;
- Приказа Минобрнауки России от 18.04.2013 года № 292 (ред. от 21.08.2013) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Приказа Минобрнауки России от 02.07.2013 года № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

### **1.2. Характеристика образовательной программы**

При составлении образовательной программы учитывалась специфика работы образовательной организации, материальная база, укомплектованность штатом педагогических работников, которые будут привлекаться к учебному процессу, и график учебного процесса основной образовательной деятельности.

Квалификационные характеристики составлены в соответствии с действующим Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (Выпуск 1. Раздел «Профессии рабочих, общие для всех отраслей экономики»).

Продолжительность обучения по программе профессионального обучения для профессиональной подготовки по профессии рабочего «Официант, Бармен» составляет 210 часов.

Учебный план содержит перечень учебных дисциплин общепрофессионального цикла, профессионального цикла с указанием времени, отводимого на освоение учебных дисциплин, включая время, отводимое на лабораторные и практические занятия.

Учебные планы и программы включают объем учебного материала, необходимый для приобретения профессиональных знаний и практических навыков официанта, бармена.

Количество часов, отводимое на изучение отдельных тем, и последовательность их изучения в случае необходимости разрешается изменять при условии, что программа будет выполнена полностью по содержанию и общему количеству часов.

К концу обучения каждый обучающийся должен уметь самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные квалификационной характеристикой кондитера. Практическое обучение при подготовке рабочих состоит из двух этапов: учебной практики и производственной практики.

Учебная практика осуществляется на базе ГОБПОУ «Елецкий колледж инновационных технологий» под руководством мастера производственного обучения. Её результаты оформляются ведомостью и учитываются при сдаче итогового экзамена по профессии.

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания, обладающих необходимыми материально – техническими средствами в рамках заключенного с организацией договора.

Календарный учебный график регламентирует общие требования к организации образовательного процесса, в т.ч. продолжительность обучения по программам профессионального обучения для профессиональной подготовки по профессии рабочего «Официант, Бармен», сменность занятий, количество, начало, окончание и продолжительность учебных (аудиторных) занятий и перерывов.

### **1.3. Требования к лицам, поступающим на обучение**

Профессиональная подготовка не сопровождается повышением образовательного уровня обучающегося, проводится на базе не ниже основного общего образования.

Опыта практической работы не требуется.

Особые условия допуска к работе: наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке.

При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя возраст от 18 лет.

### **1.4. Планируемые результаты обучения**

В рамках программы профессиональной подготовки по профессии «Официант, Бармен» обучающийся должен освоить обобщенную трудовую функцию «Подготовка закусок и напитков к подаче по заданию бармена» 3 уровня квалификации и «Подготовка закусок и напитков к подаче» 4 уровня квалификации.

Профессиональные компетенции (трудовые функции)	Практический опыт (трудовые действия)	Умения	Знания
<p>ПК 1. Подготавливать рабочее место официанта, бармена, оборудование, инвентарь, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 2. Осуществлять приготовление и подготовку к приготовлению алкогольных и безалкогольных напитков</p>	<p>Проверка и расстановка мебели в залах обслуживания организации питания</p> <p>Подготовка столовой посуды и приборов, столового белья</p> <p>Предварительная сервировка столов посудой и приборами</p>	<p>Накрытие столов ассортиментом блюд по предварительным заказам</p> <p>Помощь официанту при подаче блюд и напитков.</p> <p>Прием и оформление оплаты за заказ по заданию официанта.</p> <p>Уборка столов в залах организации питания</p> <p>Подготовка мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию.</p>	<p>Расставляют мебель с учетом конфигурации торгового зала и вида обслуживания</p> <p>Готовят столовую посуду, столовые стекло и столовые приборы для сервировки стола и создания рабочего запаса. Подготавливают скатерти, салфетки и ручки к работе и создание резерва.</p> <p>Сервируют столы с соответствии с установленной последовательностью.</p> <p>Выполняют исполнительную сервировку стола в соответствии с предварительным заказом.</p> <p>Оказывают помощь официанту при подаче блюд и напитков.</p>
<p>ПК 3. Осуществлять сервировку столов организации питания; встречу потребителей организации питания и прием заказов от них; подачу готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания; проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы</p>	<p>Нарезка, взвешивание, порционирование, укладка блюд и закусок в посуду.</p>	<p>Подготовка закусок и напитков к подаче по заданию бармена.</p> <p>Приготовление и оформление закусок по заданию бармена.</p> <p>Приготовление чая, кофе, молочных коктейлей по заданию бармена.</p> <p>Помощь бармену в приготовлении закусок и их подаче.</p> <p>Помощь бармену в приготовлении алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и их подаче.</p> <p>Уборка использованной барной посуды со столов бара и барной стойки.</p> <p>Сбор, сдача пищевых и других отходов, тары, стеклянной посуды, макулатуры.</p> <p>Упаковка штучных и развесных товаров по заданию бармена</p> <p>Оценка наличия запасов столовой посуды,</p>	<p>Принимают и оформляют оплату за заказ по заданию официанта.</p> <p>Убирают посуду способом «в две тарелки»</p> <p>Подготавливают мебель, оборудование и инвентарь, посуду бара, буфета к обслуживанию и за размещают за барной стойкой на определенных местах.</p> <p>Нарезают, взвешивают, порционируют, укладывают блюда и закуски в посуду для отпуска потребителям.</p> <p>Подготавливают закуски и напитки к подаче, с последовательности подачи.</p> <p>Готовят и оформляют закуски по заданию бармена</p> <p>Готовят чай, кофе, молочные напитки по различным рецептурам.</p> <p>Оказывают помощь бармену в приготовлении закусок и их подаче.</p> <p>Оказывают помощь бармену в приготовлении алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и их подаче.</p> <p>Убирают использованную</p>

		<p>приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимого для сервировки столов</p> <p>Составление заявок на пополнение ассортимента столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимого для сервировки столов</p> <p>Получение из сервизной столовой посуды, приборов и столового белья</p>	<p>барную посуду со столов бара и барной стойки.</p> <p>Осуществляют сбор, сдачу пищевых и других отходов, тары, стеклянной посуды, макулатуры.</p> <p>Производят расчет с потребителем.</p> <p>Выполняют кассовые операции по счетам за выполненный заказ, благодарят за посещение и приглашают приходить еще.</p> <p>Составляют текущую отчетность по выполненным заказам.</p> <p>Выполняют подготовку зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания</p> <p>Выполняют подготовку инвентаря и упаковку блюд для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания</p> <p>Выполняют сервировку столов для проведения банкет фуршета ,коктейль фуршета банкет чая,банкета с полной рассадкой за столом.</p> <p>Выполняют подачу аперитива и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях</p> <p>Выполняют подачу блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях зависимости от вида мероприятия</p> <p>Выполняют подачу напитков на торжественных, официальных приемах и мероприятиях</p> <p>Производят сбор и замену использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях</p> <p>Оформляют витрину и барную стойку перед началом работы</p> <p>Проводят оценку наличия запасов запаса посуды, аксессуаров и инструментов перед открытием бара</p>
--	--	--	--

			<p>Оформляют заявки на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок</p> <p>Встречают потребителей бара и принимают заказ на продукцию бара</p> <p>Разрабатывают меню бара</p> <p>Приготовление и подача алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и</p> <p>Напитков согласно технологии,</p> <p>подача напитков в оригинальных бокалах</p> <p>Приготовление и подача свежавыжатых соков и прочих безалкогольных напитков подача напитков в оригинальных бокалах</p> <p>Осуществляют контроль за хранением и расходом продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок согласно технологической карты</p> <p>Оформление отчётно-финансовых документов о работе бара, делают отчет о продажах</p> <p>Опечатаывают холодильник.,убирают алкогольные напитки в ящик под барной стойкой.</p>
<p>ПК 4.</p> <p>Осуществлять обслуживание массовых мероприятий в организациях питания;</p> <p>обслуживание потребителей организации питания напитками и закусками за барной стойкой</p>	<p>Сервировка столов с учетом стандартов организации питания</p> <p>Контроль предварительной сервировки столов</p> <p>Проведение заключительных операций по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей.</p> <p>Оформление счета за сделанный заказ потребителем организации питания</p>	<p>Обучение помощников официанта на рабочих местах технологиям сервировки столов</p> <p>Встреча потребителей организации питания и размещение их в зале.</p> <p>Предложение потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков</p> <p>Рекомендация потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков.</p> <p>Прием, оформление и</p>	<p>Упаковывают штучные и развесные товары по заданию бармена</p> <p>Обеспечивают бесперебойную работу за счет наличия запасов столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимого для сервировки столов</p> <p>Контролируют запасы и составляют заявки на пополнение ассортимента столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимого для сервировки столов</p> <p>Получают в сервизной</p>



	<p>Составление текущей отчетности по выполненным заказам</p> <p>Подготовка зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания</p> <p>Подача блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях.</p> <p>Замена и сбор использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях</p> <p>Оформление витрины и барной стойки</p> <p>Оценка наличия запасов запаса посуды, аксессуаров и инструментов</p>	<p>уточнение заказа потребителей организации питания</p> <p>Передача заказа потребителей организации питания в основное производство и бар.</p> <p>Досервировка стола по меню заказа потребителей организации питания</p> <p>Получение блюд из основного производства организации питания</p> <p>Получение напитков, фруктов и других продуктов в баре, буфете</p> <p>Подача холодных закусок.</p> <p>Подача горячих закусок</p> <p>Подача первых блюд</p> <p>Подача вторых блюд</p> <p>Подача сладких блюд, десертов и других кондитерских изделий</p> <p>Подача горячих напитков</p> <p>Подача алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольный напитков</p> <p>Замена использованной посуды, приборов и столового белья.</p> <p>Предоставление счета за сделанный заказ потребителю организации питания.</p> <p>Получение оплаты от потребителей организации питания за выполненный заказ</p> <p>Проведение кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ</p> <p>Проводы потребителей предприятия организации питания</p> <p>Подготовка помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на выездных</p>	<p>столовую посуду, приборы и столовое белье с учетом вида обслуживания</p> <p>Производят предварительную сервировку стола с учетом основных требований расстановки посуды, стекла и столовых приборов.</p> <p>Обучают помощников официанта на рабочих местах технологиям сервировки столов</p> <p>Контролируют сервировку стола</p> <p>Встречают потребителей организации питания и размещение их в зале.</p> <p>Предлагают потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков</p> <p>Дают рекомендации потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков</p> <p>Принимают и, оформляют и уточняют заказ потребителей организации питания</p> <p>Передают заказ потребителей организации питания с начало в основное производство и бар.</p> <p>Производят досервировку стола посудой и приборами в соответствии с заказом.</p> <p>Получают блюда из основного производства организации питания</p> <p>Получают продукции в сервис баре.</p> <p>Подают холодные закуски различными методами</p> <p>Подают горячие закуски различными методами</p> <p>Подают первые блюда различными методами</p> <p>Подают вторые блюда различными методами</p> <p>Подают блюда сладкие блюда, десерты и кондитерские изделия различными методами</p> <p>Подают горячие напитки</p> <p>Подают алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки,</p>
--	--	---	---

		<p>мероприятиях Сервировка стола с учетом вида массового мероприятия Подача аперитива и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях Подача напитков на торжественных, официальных приемах и мероприятиях</p>	<p>показывают потребителем бутылку с напитком и подают Соответствующий фужер, бокал, стакан Проводят подготовку оборудования и инвентаря для презентации блюда в присутствии потребителей Выполняют замену столового белья и использованной посуды, приборов Оформляют счета за сделанный заказ потребителем питания Выполняют процедуру предоставления счета, подают на оформленной тарелке или специальной папке</p>
--	--	---	--

**2. Учебный план  
профессионального обучения  
по программе профессиональной подготовки  
профессии 16399 Официант, 11176 Бармен**

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Всего часов	В т.ч. лаборат орных и практич еских занятий	Распределение по месяцам		Форма промежут очной аттестаци и
				1	2	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>					
ОП.01	Основы культуры профессионального общения	6		6		ДЗ
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	10		10		ДЗ
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов	12		12		ДЗ
	<b>Итого</b>	<b>28</b>		<b>28</b>		
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>					
<b>ПМ.01</b>	<b>Обслуживание потребителей организаций Общественного питания</b>					
МДК 01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании	22		22		ДЗ
УП.01	Учебная практика	28	28	28		ДЗ
ПП.01	Производственная практика	42	42	13	29	ДЗ
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация и технология обслуживания в барах, буфетах</b>					
МДК 02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	21		21		ДЗ
УП.02	Учебная практика	28	28	28		ДЗ
ПП.02	Производственная практика	35	35		35	ДЗ
	<b>Итого</b>	<b>176</b>		<b>112</b>	<b>64</b>	
ИА	Квалификационный экзамен	6			6	Э
	<b>Всего</b>	<b>210</b>	<b>133</b>	<b>140</b>	<b>70</b>	

### 3. Календарный учебный график

Индекс	Наименование учебных курсов, дисциплин	1 неделя	2 неделя	3 неделя	4 неделя	5 неделя	6 неделя	Всего часов
ОП.01	Основы культуры профессионального общения	2	2	2	0	0	0	6
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	2	4	4	0	0	0	10
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов	4	4	4	0	0	0	12
МДК 01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании	13	9	0	0	0	0	22
УП.01	Учебная практика	14	14	0	0	0	0	28
ПП.01	Производственная практика	0	0	0	13	29		42
МДК 02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	0	2	11	8	0	0	21
УП.02	Учебная практика	0	0	14	14	0	0	28
ПП.02	Производственная практика	0	0	0	0	6	29	35
ИА	Квалификационный экзамен	0	0	0	0	0	6	6
	<b>Всего</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	<b>210</b>

#### График учебного процесса

Вид профессионального обучения	профессиональная подготовка
Теоретическое обучение	71 час
Учебная практика	56 часов
Производственная практика	77 часов
Квалификационный экзамен	6 часов

#### Сменность занятий

1 смена	2 смена
8.00 – 12.45	12.55 – 17.20

#### Продолжительность аудиторных занятий

1 смена	2 смена
45 минут с 10 минутным перерывом	45 минут с 10 минутным перерывом
Очное обучение 08.00 - 8.45 08.55 - 09.40 09.50 - 10.35 10.45 - 11.30 12.00 - 12.45	Очное обучение 12.55 - 13.40 13.50 – 14.35 14.45 – 15.30 15.40 – 16.25 16.35 – 17.25

## **4.1. Рабочая программа**

учебной дисциплины

Основы физиологии питания, санитарии и гигиены

2023г.

Тематический план и содержание обучения по дисциплине

Основы физиологии питания, санитарии и гигиены

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
Тема 1.1. Пищевые вещества и их значение	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Роль пищи для организма человека. Состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания. Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания. Виды заболеваний, возникающих при недостатке или переизбытке белков, жиров, углеводов. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания.	
Тема 1.2. Пищеварение и усвояемость пищи. Обмен веществ и энергии	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Пищеварение: сущность, строение пищеварительной системы. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Понятие об усвояемости пищи основных пищевых веществ. Факторы, влияющие на усвояемость пищи. Основные процессы обмена веществ, происходящие в организме человека. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека.	
Тема 1.3. Пищевые заболевания, гельминтозы и их профилактика	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Пищевые заболевания, их классификация. Пищевые инфекции, пищевые отравления, причины их возникновения, меры профилактики. Гельминтозы, характеристика гельминтов, способы заражения и меры профилактики	
Тема 1.4 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>
	Санитарный режим. Санитарные требования к территории предприятий. Уборка помещений, виды и способы уборки. Требования к уборочному инвентарю. Гигиенические требования к содержанию рабочих мест, производственному и обслуживающему персоналу. Дезинфекция, способы и методы дезинфекции. Дезинсекция и дератизация, способы обработки помещений и санитарно-бактериологический контроль качества уборки помещений. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде.	
	Дифференцированный зачет	
	<b>Итого</b>	<b>14</b>

## Контроль и оценка результатов обучения по программе

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;</li> <li>- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных/устных ответов,</li> <li>- тестирования.</li> </ul> <p><b>Итоговый контроль</b></p>
<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>- санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде,</li> <li>- правила личной гигиены работников пищевых производств;</li> <li>- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Адекватность,</li> <li>- оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</li> <li>- Точность оценки</li> <li>- Соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>- Рациональность действий и т.д.</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям;</li> <li>- оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</li> </ul>

## **4.2. Рабочая программа**

учебной дисциплины

Основы культуры профессионального общения

2023г.



Тематический план и содержание обучения по дисциплине  
Основы культуры профессионального общения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
Тема 1. Психологические свойства личности	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	Личность: понятие. Психологические свойства личности, их роль в профессиональной деятельности. Структура, самопознание личности. Психологическая защита личности. Понятие о способностях и задатках. Влияние способностей на результаты профессиональной деятельности.	
Тема 2. Группа и взаимодействие в ней	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	Коллектив: понятие, формальная и неформальная структура. Психология коллектива и руководства. Классификация групп. Групповая динамика. Социально-психологическая характеристика коллектива в организации общественного питания	
Тема 3. Принципы ведения партнерской беседы	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	Приемы ведения беседы. Запрещенные приемы во время деловой беседы. Значение выбора модели поведения для установления взаимопонимания и взаимодействия с посетителями и персоналом	
Тема 4. Конфликты в профессиональной деятельности	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	Конфликты: понятие, объекты, виды, причины возникновения и способы разрешения конфликтных ситуаций в профессиональной деятельности. Последствия конфликтов. Предотвращение конфликтов	
Тема 5. Профессиональная этика труда официанта .Нормы и правила современного этикета. Деловой этикет	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Профессиональная этика и создание собственного имиджа. Особенности профессиональной этики. Основные нормы и правила современного этикета. Профессиональный и речевой этикет.	
	Дифференцированный зачет	
<b>Итого</b>		<b>6</b>

## Контроль и оценка результатов обучения по программе

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>уметь: использовать знания психологии и этики в профессиональной деятельности;</p> <p>предотвращать и регулировать конфликтные ситуации;</p> <p>психологически грамотно строить беседу;</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p> <p><b>Итоговый контроль</b></p>
<p>знать:</p> <p>психологические свойства личности, их роль в профессиональной деятельности;</p> <p>причины возникновения и способы разрешения конфликтных ситуаций;</p> <p>особенности профессиональной этики;</p> <p>основные нормы и правила современного этикета;</p> <p>деловое общение;</p> <p>приемы ведения беседы;</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

**4.3. Рабочая программа**  
учебной дисциплины  
Товароведение пищевых продуктов

2023г.

Тематический план и содержание обучения по дисциплине

Товароведение пищевых продуктов

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
Тема 1.1. Теоретические основы товароведения	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5</b>
	Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров	
	Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров.	
	Общие требования к качеству сырья и продуктов. Факторы, влияющие на качество сырья и продуктов.	
	Методы определения качества продуктов: органолептические и лабораторные.	
	Органолептическая оценка качества продовольственных товаров	
Тема 1.2. Хранение продовольственных товаров	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>7</b>
	Основы хранения продовольственных товаров.	
	Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.	
	Факторы, влияющие на качество продовольственных товаров при хранении и транспортировании.	
	Дифференцированный зачет	
<b>Итого</b>		<b>12</b>

## Контроль и оценка результатов обучения по программе

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования.</li> </ul> <p><b>Итоговый контроль</b></p>
<p>знать</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров;</li> <li>-общие требования к качеству сырья и продуктов;</li> <li>- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализация различных видов продовольственных товаров;</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</li> <li>-Точность оценки</li> <li>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>-Рациональность действий и т.д.</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</li> <li>- оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</li> </ul>

#### **4.4. Рабочая программа**

учебной дисциплины

Организация и технология обслуживания в общественном питании

2023г.

Тематический план и содержание обучения по дисциплине  
Организация и технология обслуживания в общественном питании

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
Тема 1 «Введение. Общая характеристика процесса обслуживания».	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Характеристика баров и ресторанов Требования к официанту. Личная подготовка официанта к работе. Категории гостей и их особенности обслуживания	
Тема 2 «Информационное обеспечение процесса обслуживания»	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	Меню: понятие, назначение, виды. Требования, предъявляемые к составлению меню. Последовательность расположения в меню закусок, блюд, напитков. Карта бара. Карта чая. Карта кофе	
Тема 3. Виды и назначение столовой посуды	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>
	Характеристика и назначение столовой посуды, приборов, столового белья	
Тема 4 «Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап».	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>
	Этапы организации обслуживания: подготовительный, основной, завершающий. Подготовительный этап. Подготовка торговых посещений к обслуживанию. Уборка помещений: виды. Расстановка мебели в залах, варианты расстановки. Получение и подготовка посуды, приборов, столового белья, специй для сервировки столов. Составление заявок на пополнение ассортимента столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимого для сервировки столов	
	Предварительная сервировка столов с учетом стандартов организации питания. Сервировка стола для завтрака, бизнес – ланча, комплексного обеда. Сервировка стола обеда по меню заказных (порционных) блюд, ужина. Досервировка стола в соответствии с полученным заказом. Подготовка персонала к обслуживанию.	
	Основные элементы обслуживания: встреча гостей, размещение их в зале, предложение меню и карты вин, аперитива; прием и оформление заказа, рекомендации в выборе блюд и напитков, уточнение заказа, досервировка стола в соответствии с заказом, передача заказа на производство, подача напитков, закусок и блюд; расчет с гостями.	

Тема 5 «Обслуживание потребителей в предприятиях питания. Основной и завершающий этапы обслуживания» .	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>
	Откупоривание бутылок и розлив напитков. Особенность подачи игристых вин. Подача выдержанных и коллекционных вин	
	Порядок получения готовой продукции с производства, соблюдение требований к оформлению и температуре блюд Методы подачи блюд: французский (в «обнос»), английский (с применением приставного стола или тележки), русский (с использованием элементов обслуживания), европейский (с подачей блюд в индивидуальной тарелке гостя), комбинированный.	
	Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок. Правила подачи горячих закусок. Подбор посуды и правила подачи супов. Способы подачи горячих блюд. Порядок замены использованной посуды и приборов. Досервировка стола . Правила подачи горячих и холодных сладких блюд, фруктов и ягод ,напитков, кондитерских изделий. Подача табачных изделий. Подготовка стола для подачи десерта. Подбор посуды и приборов	
	Оформление счета за сделанный заказ потребителем организации питания. Предоставление счета за сделанный заказ потребителем организации питания. Получение оплаты от потребителя за выполненный заказ. Проведение кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ. Проводы потребителей предприятия организации питания Составление текущей отчетности по выполненным заказам	
Тема 6 «Специальные виды услуг и формы обслуживания».	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>
	Приемы и банкеты: определение, назначение, классификация. Понятие дипломатического протокола. Виды официальных приемов. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств. Роль менеджера в организации банкетной службы.	
Тема 7 «Работа в баре»	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>9</b>
	Характеристика баров и обслуживающего персонала: бармен, бариста, барбек: функции, основные требования Словарь бармена. Формирование товарных запасов бара. Методы и формы обслуживания потребителей в барах разных типов. Стили работы бармена (классический, флейринг и спидмикс). Барная стойка: понятие, назначение, виды. Оборудование бара: виды, назначение, рациональное размещение.	



	<p>Оформление витрины и барной стойки. Оценка наличия запасов посуды, аксессуаров и инструментов Составление заявок на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок</p> <p>Проверка наличия маркировки вино-водочных изделий, получаемых со склада, а также наличия сопроводительной документации.</p> <p>Эксплуатация и обслуживание музыкальной аппаратуры бара</p> <p>Встреча потребителей бара и прием заказа на продукция бар</p> <p>Характеристика безалкогольных напитков. Техника приготовления и правила подачи свежесжатых соков. Правила подачи пива.</p> <p>Правила подачи минеральных вод и прохладительных напитков.</p> <p>Характеристика смешанных напитков и коктейлей. Классификация коктейлей</p> <p>Основные базы для коктейлей. Смягчающе-сглаживающие компоненты коктейлей. Ароматизирующие компоненты.</p> <p>Вкусо-ароматические компоненты Ароматические модификаторы Приготовление и подача алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и напитков. Технология приготовления и подача смешанных напитков и украшений для оформления напитков.</p> <p>Приготовление и подача свежесжатых соков и прочих безалкогольных напитков Приготовление холодных и горячих закусок. Нарезка, взвешивание, порционирование, укладка блюд и закусок в посуду</p> <p>Оформление коктейлей. Коктейльный лед</p> <p>Принятие и оформление платежей за выполненный заказ</p> <p>Оформление отчетно-финансовых документов о работе бара</p> <p>Уборка использованной барной посуды со столов бара и барной стойки. Сбор, сдача пищевых и других отходов, тары, стеклянной посуды, макулатуры.</p> <p>Упаковка штучных и развесных товаров по заданию бармена</p> <p>Дифференцированный зачет</p>	
	<b>Итого</b>	<b>22</b>

## Контроль и оценка результатов обучения по программе

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>уметь:</p> <p>Проверка и расстановка мебели в залах обслуживания организации питания</p> <p>Подготовка столовой посуды и приборов, столового белья</p> <p>Предварительная сервировка столов посудой и приборами</p> <p>Накрытие столов ассортиментом блюд по предварительным заказам</p> <p>Помощь официанту при подаче блюд и напитков</p> <p>Прием и оформление оплаты за заказ по заданию официанта</p> <p>Уборка столов в залах организации питания</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>- письменного/устного опроса;</p> <p>- тестирования;</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>- письменных/устных ответов,</p> <p>- тестирования.</p> <p><b>Итоговый контроль</b></p>
<p>Знать:</p> <p>Оформление витрины и барной стойки</p> <p>Оценка наличия запасов посуды, аксессуаров и инструментов</p> <p>Составление заявок на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок</p> <p>Проверка наличия маркировки винно-водочных изделий, получаемых со склада, а также сопроводительной документации (товарно-транспортные накладные, сертификаты, декларации)</p> <p>Встреча потребителей бара и прием заказа на продукцию бара</p> <p>Разработка меню бара</p> <p>Приготовление и подача алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и напитков</p> <p>Приготовление и подача свежавыжатых соков и прочих безалкогольных напитков</p> <p>Приготовление холодных и горячих закусок</p> <p>Приготовление заготовок и украшений для приготовления и оформления напитков и закусок</p> <p>Контроль хранения и расхода продуктов, сырья, используемых при</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>- Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>- Точность оценки</p> <p>- Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>- Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

<p>приготовлении напитков и закусок  Эксплуатация и обслуживание музыкальной аппаратуры бара  Принятие и оформление платежей за выполненный заказ  Оформление отчетно-финансовых документов о работе бара  Подготовка бара, буфета к закрытию  Творческое приготовление и презентация фирменных напитков и закусок с элементами шоу</p>		
---	--	--

## **4.5. Рабочая программа**

учебной дисциплины

Организация и технология обслуживания в барах, буфетах

2023г.

Тематический план и содержание обучения по дисциплине  
Организация и технология обслуживания в барах, буфетах

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
<b>Тема 1</b> «Введение. Общая характеристика процесса обслуживания»	<b>Содержание учебного материала</b> Требования к официанту. Личная подготовка официанта к работе. Категории гостей и их особенности обслуживания	<b>1</b>
<b>Тема 3.</b> Виды и назначение столовой посуды	<b>Содержание учебного материала</b> Характеристика и назначение столовой посуды, приборов, столового белья	<b>1</b>
<b>Тема 4</b> «Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап».	<b>Содержание учебного материала</b> Расстановка мебели в залах, варианты расстановки. Получение и подготовка посуды, приборов, столового белья, специй для сервировки столов. Составление заявок на пополнение ассортимента столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимого для сервировки столов. Сервировка столов. Основные элементы обслуживания: встреча гостей, размещение их в зале, предложение меню и карты вин, аперитива; прием и оформление заказа, рекомендации в выборе блюд и напитков, уточнение заказа, досервировка стола в соответствии с заказом, передача заказа на производство, подача напитков, закусок и блюд; расчет с гостями.	<b>1</b>
<b>Тема 5</b> «Обслуживание потребителей в предприятиях питания. Основной и завершающий этапы обслуживания»	<b>Содержание учебного материала</b> Последовательность подачи блюд и напитков Порядок получения готовой продукции с производства, соблюдение требований к оформлению и температуре блюд Методы подачи блюд. Оформление счета за сделанный заказ потребителем организации питания. Предоставление счета за сделанный заказ потребителем организации питания. Получение оплаты от потребителя за выполненный заказ. Проведение кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ. Проводы потребителей предприятия организации питания Составление текущей отчетности по выполненным заказам	<b>10</b>

<b>Тема 6</b> «Специальные виды услуг и формы обслуживания»	<b>Содержание учебного материала</b> Подача напитков на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях Замена и сбор использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях. Виды инструментов и оборудования, используемого для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей	<b>4</b>
<b>Тема 7 «Работа в баре»</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Оформление витрины и барной стойки. Оценка наличия запасов посуды, аксессуаров и инструментов. Составление заявок на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок Проверка наличия маркировки вино-водочных изделий, получаемых со склада, а также наличия сопроводительной документации. Правила и последовательность подготовки бара к работе, оформление барной стойки. Особенности подачи различных напитков. Дифференцированный зачет	<b>11</b>
<b>Итого</b>		<b>28</b>

## Контроль и оценка результатов обучения по программе

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>уметь:</p> <p>Проверка и расстановка мебели в залах обслуживания организации питания</p> <p>Подготовка столовой посуды и приборов, столового белья</p> <p>Предварительная сервировка столов посудой и приборами</p> <p>Накрытие столов ассортиментом блюд по предварительным заказам</p> <p>Помощь официанту при подаче блюд и напитков</p> <p>Прием и оформление оплаты за заказ по заданию официанта</p> <p>Уборка столов в залах организации питания</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов, -тестирования.</p> <p><b>Итоговый контроль</b></p>
<p>Знать:</p> <p>Оформление витрины и барной стойки</p> <p>Оценка наличия запасов посуды, аксессуаров и инструментов</p> <p>Составление заявок на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок</p> <p>Проверка наличия маркировки винно-водочных изделий, получаемых со склада, а также сопроводительной документации (товарно-транспортные накладные, сертификаты, декларации)</p> <p>Встреча потребителей бара и прием заказа на продукцию бара</p> <p>Разработка меню бара</p> <p>Приготовление и подача алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и напитков</p> <p>Приготовление и подача свежавыжатых соков и прочих безалкогольных напитков</p> <p>Приготовление холодных и горячих закусок</p> <p>Приготовление заготовок и украшений для приготовления и оформления напитков и закусок</p> <p>Контроль хранения и расхода продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок</p> <p>Эксплуатация и обслуживание музыкальной аппаратуры бара</p> <p>Принятие и оформление платежей за выполненный заказ</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

Оформление отчетно-финансовых документов о работе бара Подготовка бара, буфета к закрытию Творческое приготовление и презентация фирменных напитков и закусок с элементами шоу		
--	--	--



**4.6. Рабочая программа**  
Учебной практики

2023г.  
Содержание программы учебной практики 01.

Виды работ	Объем часов
Виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимого для сервировки столов	3
Технологии сервировки столов	4
Материально-техническая база обслуживания	3
Санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и тар	4
Правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет	3
Характеристика блюд, изделий и напитков, включенных в меню	4
Правила сочетаемости напитков и блюд	3
Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания	4
Итого:	28

## Содержание программы учебной практики 02.

Виды работ	Объем часов
Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания. Виды и классификации баров, планировочные решения баров, буфетов	4
Ассортимент, рецептуры, современные технологии приготовления, правила оформления и подачи алкогольных, слабоалкогольных коктейлей, напитков, а также закусок и изделий, реализуемых в баре	3
Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов	4
Материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета	3
Правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета Правила ведения учётно-отчётной и кассовой документации	3
Сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции	4
Принципы и приемы презентации напитков и закусок потребителям Технологии наставничества и обучения на рабочих местах	4
Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности на предприятиях питания	3
<b>Итого:</b>	<b>28</b>

## Содержание программы

Реализация программы учебной практики предполагает наличие учебных кабинетов:

учебный кулинарный цех

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета « Технологического оборудования. Учебно-тренировочная лаборатория»

- плакаты;
- бланки технологических, технико-технологических карт;
- дополнительные тексты по специальности (ксерокопии).
- тексты из интернета.
- тематические презентации в MS Power Point, SMART
- раздаточный дидактический материал
- учебники
- комплекты заданий для текущего и итогового контроля знаний

Технические средства обучения:

- телевизор;
- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением с подключением к сети интернет;
- аудио-, видео- и мультимедийным оборудование
- интерактивная доска

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- тепловое оборудование;
- немеханическое оборудование;
- механическое оборудование;
- инвентарь для производства коктейлей и напитков.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- тепловое оборудование;
- немеханическое оборудование;
- механическое оборудование;
- инвентарь для производства коктейлей и напитков

Базами для прохождения учебной практики являются предприятия общественного питания города различных типов: кафе и рестораны, с которыми заключен договор. Руководителем закрепляется преподаватель дисциплин профессионального цикла.

На обучающихся, проходящих учебную практику на предприятиях, распространяются правила охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, соблюдение требований охраны труда и пожарной безопасности действующие на предприятии

Результатом освоения программы учебной практики, является сформированность у обучающихся профессиональных трудовых функций.

**4.7. Рабочая программа**  
Производственной практики

2023г.

Содержание программы производственной практики 01.

Виды работ	Объем часов
Оценка наличия запасов запаса посуды, аксессуаров и инструментов	2
Составление заявок на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок	4
Проверка наличия маркировки вино-водочных изделий, получаемых со склада, а также наличия сопроводительной документации (товаротранспортные накладные, сертификаты, декларации)	4
Встреча потребителей бара и прием заказа на продукцию бара	4
Разработка меню бара	4
Приготовление и подача алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и напитков	4
Приготовление и подача свежавыжатых соков и прочих безалкогольных напитков	4
Приготовление холодных и горячих закусок	4
Приготовление заготовок и украшений для приготовления и оформления напитков и закусок	4
Контроль хранения и расхода продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок	4
Эксплуатация и обслуживание музыкальной аппаратуры бара	
Принятие и оформление платежей за выполненный заказ	4
Оформление отчётно-финансовых документов о работе бара	
Подготовка бара, буфета к закрытию	
Творческое приготовление и презентация фирменных напитков и закусок с элементами шоу	
Итого:	42

## Содержание программы производственной практики 02.

Виды работ	Объем часов
Проверка и расстановка мебели в залах обслуживания организации питания	3
Подготовка столовой посуды и приборов, столового белья Предварительная сервировка столов посудой и приборами	3
Накрытие столов ассортиментом блюд по предварительным заказам	3
Помощь официанту при подаче блюд и напитков Прием и оформление оплаты за заказ по заданию официанта Уборка столов в залах организации питания	3
Подготовка мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию	3
Нарезка, взвешивание, порционирование, укладка блюд и закусок в посуду	3
Подготовка закусок и напитков к подаче по заданию бармена Приготовление и оформление закусок по заданию бармена	3
Приготовление чая кофе, молочных коктейлей по заданию бармена	3
Помощь бармену в приготовлении закусок и их подаче Помощь бармену в приготовлении алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и их подаче	5
Уборка использованной барной посуды со столов бара и барной стойки	3
Итого:	35



## Содержание программы

Общие сведения о предприятии общественного питания. Ознакомление с программой и порядком проведения производственной практики. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии. Требования безопасности труда на рабочих местах. Причины травматизма. Виды травм, меры предупреждения травматизма. Основные правила электробезопасности. Пожарная безопасность. Причины пожаров, меры предупреждения. Правила пользования средствами пожаротушения. Правила поведения при пожаре.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности обучающийся в ходе производственной практики должен овладеть трудовыми действиями в рамках следующих трудовых функций:

Выполнение инструкций и заданий официанта и бармена по обслуживанию потребителей организаций питания

- Проверка и расстановка мебели в залах обслуживания организации питания

- Подготовка столовой посуды и приборов, столового белья
- Предварительная сервировка столов посудой и приборами
- Накрытие столов ассортиментом блюд по предварительным заказам
- Помощь официанту при подаче блюд и напитков
- Прием и оформление оплаты за заказ по заданию официанта
- Уборка столов в залах организации питания.

Выполнение заданий бармена по приготовлению алкогольных и безалкогольных напитков, холодных, горячих блюд и закусок

- Подготовка мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию.

- Нарезка, взвешивание, порционирование, укладка блюд и закусок в посуду

- Подготовка закусок и напитков к подаче по заданию бармена
- Приготовление чая, кофе, молочных коктейлей по заданию бармена
- Помощь бармену в приготовлении закусок и их подаче
- Помощь бармену в приготовлении алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и их подаче

- Уборка использованной барной посуды со столов бара и барной стойки

- Сбор, сдача пищевых и других отходов, тары, стеклянной посуды, макулатуры

- Упаковка штучных и развесных товаров по заданию бармена

Сервировка столов организации питания

- Оценка наличия запасов столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимого для сервировки столов

- Составление заявок на пополнение ассортимента столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимого для

сервировки столов

- Получение из сервизной столовой посуды, приборов и столового белья

- Сервировка столов с учетом стандартов организации питания

- Обучение помощников официанта на рабочих местах технологиям

сервировки столов

- Контроль предварительной сервировки столов

Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них

- Встреча потребителей организации питания и размещение их в зале

- Предложение потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков

- Рекомендация потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков

- Прием, оформление и уточнение заказа потребителей организации питания

- Передача заказа потребителей организации питания в основное производство и бар

- Досервировка стола по меню заказа потребителей организации

Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания

- Получение блюд из основного производства организации питания

- Получение напитков, фруктов и других продуктов в баре, буфете

- подача холодных закусок

- подача горячих закусок

- подача первых блюд

- подача сладких блюд, десертов и других кондитерских изделий

- подача горячих напитков

- подача алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков

- Проведение заключительных операций по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей

- Замена использованной посуды, приборов и столового белья

Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы

- Оформление счета за сделанный заказ потребителем организации питания

- Предоставление счета за сделанный заказ потребителем организации питания

- Получение оплаты от потребителя за выполненный заказ

- Проведение кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ

- Проводы потребителей предприятия организации питания

- Составление текущей отчетности по выполненным заказам

Обслуживание массовых мероприятий в организациях питания

- Подготовка зала и инвентаря для обслуживания массовых

мероприятий в организациях питания

- Подготовка помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на выездных мероприятиях

- Подача аперитива и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях

- Подача блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях

- Подача напитков на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях

- Замена и сбор использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях

Обслуживание потребителей организации питания напитками и закусками за барной стойкой

- Оформление витрины и барной стойки

- Оценка наличия запасов посуды, аксессуаров и инструментов

- Составление заявок на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок

- Проверка наличия маркировки вино-водочных изделий, получаемых со склада, а также наличия сопроводительной документации

- Встреча потребителей бара и прием заказа на продукция бара

- Разработка меню бара

- Приготовление и подача алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и напитков

- Приготовление и подача свежевыжатых соков и прочих безалкогольных напитков

- Приготовление холодных и горячих закусок

- Приготовление заготовок и украшений для приготовления и оформления напитков и закусок

- Контроль хранения и расхода продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок

- Эксплуатация и обслуживание музыкальной аппаратуры бара

- Принятие и оформление платежей за выполненный заказ

- Оформление отчетно-финансовых документов о работе бара

- Подготовка бара, буфета к закрытию

- Творческое приготовление и презентация фирменных напитков и закусок с элементами шоу.

## Контроль и оценка результатов обучения по программе учебной и производственной практик

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимого для сервировки столов</li> <li>- различные виды сервировки стола и технологию выполнения</li> <li>- материально-техническая база обслуживания</li> <li>- виды уборки торговых помещений и температуру в торговом зале</li> <li>-порядок оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет меню</li> <li>- рекомендовать напитки к блюдам</li> <li>- культуру и этикет обслуживания потребителей организации питания.</li> <li>- меню, карту вин, карту бара</li> <li>-технику подачи блюд.</li> <li>-правила и очередность подачи блюд и напитков</li> <li>-требования к качеству блюд, температуру подачи блюд и напитков</li> <li>- технологию транширования и фламбирования блюд.</li> <li>- подобрать инструментов и оборудования для фламбирования и транширования.</li> <li>- правила и технику замены использованной столовой посуды и столовых приборов</li> <li>-порядок оформления счетов и расчета по ним с потребителями организации питания</li> <li>- формы расчетов с потребителями организаций питания</li> <li>-виды и назначение массовых мероприятий, проводимых в организациях питания</li> <li>-правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании</li> <li>- особенности проведения и виды кейтеринга</li> <li>- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания</li> <li>- виды баров и их отличительные особенности</li> <li>-технологии приготовления коктейлей, правила оформления и подачи, а также закусок и изделий, реализуемых в баре</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования.</li> </ul> <p><b>Итоговый контроль</b></p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- оборудование, инвентарь и посуду бара и буфета</li> <li>- правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета</li> <li>- правила ведения учётно-отчётной и кассовой документации</li> <li>- сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой кулинарной продукции</li> <li>-принципы и приемы презентации напитков и закусок потребителям</li> <li>-перенимают опыт у наставников</li> <li>- правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности на предприятиях питания</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимого для сервировки столов</li> <li>- Технологии сервировки столов</li> <li>- Санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и тар</li> <li>- Правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет</li> <li>- Характеристика блюд, изделий и напитков, включенных в меню</li> <li>- Правила сочетаемости напитков и блюд</li> <li>- Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания</li> <li>- Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности на предприятиях питания</li> <li>- Методы подачи блюд в организациях питания</li> <li>- Правила и очередность подачи блюд и напитков</li> <li>- Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>- Правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей.</li> <li>- Виды инструментов и оборудования, используемого для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей</li> <li>- Правила и технику замены использованной столовой посуды и столовых приборов</li> <li>- Порядок оформления счетов и расчета по ним с потребителями организации питания</li> <li>- Формы расчетов с потребителями организаций питания</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</li> <li>-Точность оценки</li> <li>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>-Рациональность действий и т.д.</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</li> <li>- оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Назначение массовых мероприятий, проводимых в организациях питания</li> <li>- Правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании</li> <li>- Особенности обслуживания массовых мероприятий в организациях питания и на выездных мероприятиях</li> <li>- Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности на предприятиях питания</li> <li>- Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания.</li> <li>- Виды и классификации баров, планировочные решения баров, буфетов</li> <li>- Ассортимент, рецептуры, современные технологии приготовления, правила оформления и подачи алкогольных, слабоалкогольных коктейлей, напитков, а также закусок и изделий, реализуемых в баре</li> <li>- Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве напитков и закусок, правила учета и выдач продуктов</li> <li>- Материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета</li> <li>- Правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета</li> <li>- Правила ведения учётно-отчётной и кассовой документации</li> <li>- Сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции</li> <li>- Принципы и приемы презентации напитков и закусок потребителям</li> <li>- Технологии наставничества и обучения на рабочих местах</li> <li>- Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности на предприятиях питания</li> </ul>		
---	--	--

## 5. Организационно-педагогические условия реализации программы.

Обеспечение программы профессионального обучения для профессиональной подготовки по профессии рабочий Кондитер включает в себя:

- кадровое обеспечение;
- учебно-методическое и информационное обеспечение;
- материально-техническое обеспечение.

### Кадровое обеспечение

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы. Педагогические работники, реализующие программу профессионального обучения для профессиональной подготовки по профессии рабочий Кондитер имеют высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование по направлению подготовки "Образование и педагогика" или в области, соответствующей преподаваемому предмету, без предъявления требований к стажу работы, либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительное профессиональное образование по направлению деятельности в образовательном учреждении без предъявления требований к стажу работы. Обязательна стажировка в профильных организациях не реже 1 -го раза в 3 года.

### Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

Основные источники:

1. Профессиональный стандарт Официант / бармен Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «01» декабря 2015 г. № 910н

2. ФЗ «О защите прав потребителей» от 07.02.92 № 2300/1-1 (с измен, и дополн. от 09.01.1996 № 2-ФЗ, от 17.12.1999 № 212-ФЗ, от 30.12.2001 № 196-ФЗ, от 22.08.2004 № 122-ФЗ, от 02.11.2004 № 127-ФЗ, от 21.12.2004 № 171-ФЗ, от 27.07.2006 № 140-ФЗ, от 16.10.2006 № 160-ФЗ, от 25.11.2006 № 193-ФЗ, от 25.10.2007 № 234-ФЗ, от 23.07.2008 № 160-ФЗ, от 23.11.2009 № 261-ФЗ)

3. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 №1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 №389)

4. ГОСТ Р 50762-2007 «Общественное питание. Классификация предприятий»

5. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»

6. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»

7. ГОСТ Р 50935-2007 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»

8. Иванникова Е.И. Барное дело: Учебник для сред. проф. образования.- М.:Издательский центр «Академия»,2022

9. Зайко Г., Джум Т. «Организация обслуживания и производства на предприятиях общественного питания», 2019 год

10. Могильный М.П, Т.В. Шленская « Справочник работника общественного питания», 2021 год

11. Оробейко Е., Шредер И. «Организация обслуживания : рестораны и бары», 2018 год

12. Радченко Л. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», 2019 год

Дополнительные источники:

1. Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих. Офиц.издание Министерства труда и социального развития Российской Федерации - М.; 2021

2. Квалификационный справочник должностей служащих. - М.: Инфра-М, 2019

Интернет ресурсы:

1. [www.cafevkus.ru](http://www.cafevkus.ru)

2. [www.rarlib.ru](http://www.rarlib.ru)

3. <http://menedzment.ru>

4. <http://restorannon-biznese>

Материально-техническое обеспечение

-рабочее место преподавателя:

-посадочные места по числу обучающихся;

-комплект учебно – наглядных пособий «Охрана труда и техника безопасности:

-оборудование рабочего места бармена: барная стойка  
холодильный шкаф, электрическая соковыжималка, блендер, миксер,  
электрический чайник;

-инструменты, инвентарь;

-ложка для мороженого, воронка – лейка, барные ложки с короткой и  
длинной ручками, джиггер 30/50 мл с делениями, терка, сквизер, ведро для  
шампанского, декантер,кувшин для сока, нож бармена с деревянной ручкой,  
разделочная доска, нож сомелье;

-ассортимент посуды из стекла: бокалы для шампанского,шампанское  
блюде, тулип, флюте, бокалы для вин, рюмки для вин, крепких алкогольных  
напитков, ликерные, посуда для смешанных напитков и коктейлей ( хайрикен, гоблет, айриш – кофе, маргарита, сауэр, шутер, пусс – кафе).

Технические средства:

-компьютер с лицензионным программным обеспечением, имеющим выход в  
сеть Интернет;

-интерактивная доска;



- классные доски;
- магнитная доска.

Информационное обеспечение реализации программы:

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и / или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе.

## 6. Формы аттестации

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения теоретических, практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, а также путем выполнения обучающимися практической квалификационной работы.

Текущий и промежуточный контроль проводится преподавателем в процессе проведения занятий теоретического обучения в форме устных опросов или контрольных работ, которые позволяют определить соответствие/несоответствие индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета или экзамена проводится за счёт часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или практики. Профессиональное обучение по данной программе включает 3 этапа: теоретическое обучение, которое завершается итоговым контролем в форме экзамена, дифференцированного зачета; учебная практика, которая завершается дифференцированным зачетом в учебном кулинарном цехе; производственная практика, которая проводится на предприятиях общественного питания и завершается дифференцированным зачетом.

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена, в ходе которого осуществляется проверка теоретических знаний и выполнение индивидуального практического задания (практическая квалификационная работа).

Экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов, классов, категорий по соответствующей профессии.

Экзамен проводится квалификационной комиссией, которая формируется приказом руководителя образовательной организации. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

По результатам реализации программы, на основании протоколов лицам, завершившим обучение по программе профессиональной подготовки, присваивается квалификация (профессия), разряд и выдается свидетельство.

Оценка отлично – аттестуемый студент уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами,

рационально организует рабочее место, соблюдает требования безопасности и охраны труда.

Оценка хорошо - владеет приемами работ практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым, правильно организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда.

Оценка удовлетворительно - ставится при недостаточном владении приемами работ практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью мастера, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда;

Оценка неудовлетворительно – аттестуемый студент не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требования безопасности труда не соблюдаются

## 7. Фонды оценочных средств

Задания для проведения квалификационного экзамена

### Задание 1

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 1.1-1.4

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете пользоваться; соответствующим оборудованием и инвентарем, инструментами и приспособлениями.

Место выполнения задания Учебная кухня ресторана

Время выполнения задания 2 часов

Задание:

- 2) Расставить мебель.
- 3) Покрыть столы скатертями, сложить салфетки.
- 4) Расставить самовары, чайники, чайные пары, десертные тарелки и приборы.
- 5) Разложить мучные кондитерские изделия, сладости.
- 6) В процессе обслуживания подавать посетителям ликеры, коньяки.

### Задание 2

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 1.1-1.4

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете пользоваться; соответствующим оборудованием и инвентарем, инструментами и приспособлениями.

Место выполнения задания Учебная кухня ресторана

Время выполнения задания 2 часов

Задание:

- 1) Подготовить зал.
- 2) Расставить мебель.
- 3) Накрыть столы банкетными скатертями, салфетками.
- 4) Засервировать столы стеклянной или хрустальной посудой, приборами.
- 5) Расставить цветы, фрукты и напитки.
- 6) Подать порционированные блюда и закуски.
- 7) Следить за порядком на столе и пополнять предметы сервировки

### Задание 3

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 1.1-1.4

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете пользоваться; соответствующим оборудованием и инвентарем, инструментами и приспособлениями.

Место выполнения задания Учебная кухня ресторана

Время выполнения задания 2 часов

Задание:

Составьте технологическую последовательность складывания салфетки в форме веера:

- 1) салфетку сложить пополам по горизонтали;
- 2) правый конец по диагонали отогнуть вверх;
- 3) сложить гармошкой до середины;
- 4) зафиксировать каждую складку;
- 5) подогнуть выступающий конец и поставить веер.

#### **Задание 4**

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 1.1-1.4

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете пользоваться; соответствующим оборудованием и инвентарем, инструментами и приспособлениями.

Место выполнения задания Учебная кухня ресторана

Время выполнения задания 2 часов

Задание: Составьте схему обслуживания банкета – коктейля.

- 1) Подготовка зала.
- 2) Расстановка столов.
- 3) Накрытие столов клеенкой.
- 4) Натирание стекла, подготовка пищевого льда.
- 5) Откупоривание бутылок.
- 6) Приготовление коктейлей.
- 7) Разлив напитков по бокалам.
- 8) Обслуживание гостей.

#### **Задание 5**

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 1.1-1.4

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете пользоваться; соответствующим оборудованием и инвентарем, инструментами и приспособлениями.

Место выполнения задания Учебная кухня ресторана

Время выполнения задания 2 часов

Задание:

Составьте технологическую последовательность салфетки в форме джонки:

- 1) салфетку сложить пополам, соединяя края;
- 2) подогнуть нижние углы, наложить друг на друга, вытянуть вверх четыре угла;
- 3) сложить правую сторону с левой так, чтобы получился квадрат;
- 4) сложить квадрат по диагонали, совместив нижние углы с углом на противоположной стороне;
- 5) боковые вершины сложить к середине так, чтобы они образовали острие.

### **Задание 6**

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 1.1-1.4

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете пользоваться; соответствующим оборудованием и инвентарем, инструментами и приспособлениями.

Место выполнения задания Учебная кухня ресторана

Время выполнения задания 2 часов

Задание: Составьте схему обслуживания по типу «шведского стола».

- 1) Подготовить зал.
- 2) Расставить мебель.
- 3) Накрыть столы банкетными скатертями, салфетками.
- 4) Засервировать столы посудой, приборами.
- 5) Расставить цветы, фрукты и напитки.
- 6) Расставить на столы порционированные блюда и закуски.
- 7) Следить за пополняемостью блюд, закусок и напитков на столах.