

План работы мастерской "Ресторанный сервис" на I семестр 2022-2023 уч.год					
№ пп	Наименование программы	Наименование (ОП, ПМ, УП, ПП)	Вид работ	Количество часов	ИТОГО часов
1	Программы СПО, реализуемые с использованием материально-технической базы мастерской				388
1.1	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности	Практические занятия	30	388
1.2		ОГСЭ.06 Основы проектной и исследовательской деятельности	Практические занятия	24	
1.3		ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья	Практические занятия	6	
1.4		ОП.04 Организация обслуживания	Практические занятия и лабораторные работы	34	
1.5		ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Практические занятия	2	
1.6		ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности	Практические занятия	2	
1.7		ОП.10 Основы калькуляции и учета	Практические занятия	12	
1.8		МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Практические занятия и лабораторные работы	12	
1.9		УП.02 Учебная практика	Практические занятия и лабораторные работы	36	
1.10		МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Практические занятия и лабораторные работы	6	
1.11		УП.05 Учебная практика	Практические занятия и лабораторные работы	36	
1.12		МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	Практические занятия	12	
1.13		МДК.08.01 Организация процесса приготовления, подготовки к реализации и процесс приготовления, особенности подачи с учетом различных видов и форм и методов обслуживания блюд региональной и зарубежной кухни	Практические занятия и лабораторные работы	12	

1.4		УП.08 Учебная практика	Практические занятия и лабораторные работы	36	
1.5		ПП.08 Производственная практика	Практические занятия и лабораторные работы	72	
1.6	43.02.10 «Туризм»	МДК.02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания	Практические занятия	26	
1.7		МДК.02.02 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания	Практические занятия	16	
1.8	43.02.15 «Гостиничное дело»	МДК.06.01 Организация обслуживания в предприятиях питания	Практические занятия	10	
1.9		МДК.06.01 Организация обслуживания в предприятиях питания	Практические занятия	4	
2	Программы ДПО, реализуемые с использованием материально-технической базы мастерской				
2.1		Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Официант»	Практические занятия	26	
2.2		Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Ресторанный сервис» (с учетом стандарта WorldSkills по компетенции «Ресторанный сервис»)	Практические занятия	30	106
2.3		Кружок «Ресторанный сервис и кондитерское дело»	Практические занятия и лабораторные работы	50	
3	Дополнительные общеобразовательные программы для детей и взрослых, реализуемые с использованием материально-технической базы мастерской				
3.2		Мой любимый кофе		16	16
План работы мастерской "Ресторанный сервис" на II семестр 2022-2023 уч.год					
1	Программы СПО, реализуемые с использованием материально-технической базы мастерской				792
1.1	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности	Практические занятия	40	
1.2		ОГСЭ.05 Психология общения/Адаптированная психология общения	Практические занятия	6	792
1.3		ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Практические занятия	18	
1.4		ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и	Практические занятия	6	

		сырья			
1.5		ОП.03 Техническое оснащение организаций питания	Практические занятия	14	
1.6		ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Практические занятия	2	
1.7		ОП.08 Охрана труда	Практические занятия	6	
1.8		ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	Практические занятия	24	
1.9		МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Практические занятия и лабораторные работы	18	
1.10		ПП.02 Производственная практика	Практические занятия и лабораторные работы	72	
1.11		МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Практические занятия и лабораторные работы	12	
1.12		УП.03 Учебная практика	Практические занятия и лабораторные работы	36	
1.13		ПП.03 Производственная практика	Практические занятия и лабораторные работы	72	
1.14		МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Практические занятия и лабораторные работы	10	
1.15		УП.04 Учебная практика	Практические занятия и лабораторные работы	36	
1.16		ПП.04 Производственная практика	Практические занятия и лабораторные работы	72	
1.17		МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Практические занятия и лабораторные работы	6	
1.18		ПП.05 Производственная практика	Практические занятия и лабораторные работы	72	
1.19		МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	Практические занятия	18	
1.20		МДК.07.02 Выполнение работ по профессии 11176 Бармен	Практические занятия и лабораторные работы	28	

1.21		МДК.07.03 Выполнение работ по профессии 16399 Официант	Практические занятия и лабораторные работы	60	
1.22		УП.07 Учебная практика	Практические занятия и лабораторные работы	36	
1.23		ПП.07 Производственная практика	Практические занятия и лабораторные работы	72	
1.24	43.02.10 «Туризм»	МДК.02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания	Практические занятия	24	
1.25		МДК.02.02 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания	Практические занятия	18	
1.26	43.02.15 «Гостиничное дело»	МДК.06.01 Организация обслуживания в предприятиях питания	Практические занятия	10	
1.27		МДК.06.01 Организация обслуживания в предприятиях питания	Практические занятия	4	
2	Программы ДПО, реализуемые с использованием материально-технической базы мастерской				
2.1		Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Официант по формату WorldSkills»			
2.2		Кружок «Ресторанный сервис»	Практические занятия и лабораторные работы	50	
3	Дополнительные общеобразовательные программы для детей и взрослых, реализуемые с использованием материально-технической базы мастерской				
3.1		Мой любимый кофе		16	
3.2		Техники складывания салфеток		16	