Аннотации рабочих программ
программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих
по профессии
43.02.01 Официант, бармен
Квалификация: **Официант, бармен**
Форма обучения – **очная**
Срок обучения
на базе среднего общего образования – **10 месяцев**

Профессиональный цикл

Общепрофессиональные дисциплины (ОП)

ОП.01Основы культуры профессионального общения

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.02.01 Официант, бармен

1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих.

Учебная дисциплина «Основы культуры профессионального общения» входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

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

- соблюдать правила протокола и этикета; применять различные средства и техники эффективного общения в профессиональной деятельности, использовать приемы общения с учетом возраста, статуса гостя;
- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;
- определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности;

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

- основы протокола и этикета;
- нормы профессиональной этики;
- эстетику внешнего облика официанта, бармена;
- психологические особенности делового общения и его специфику в сфере обслуживания и деятельности официанта, бармена;
- механизмы взаимопонимания в общении;
- техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов, возникающих в профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)
В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать **профессиональными компетенциями**, включающими в себя способность:
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 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.
ПК 2.5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.
ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.
1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 34 часа;
самостоятельной работы обучающегося 14 часа.

ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены.

1.1 Область применения программы
Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.02.01 Официант, бармен
1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих.
Учебная дисциплина «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» входит в цикл общепрофессиональных дисциплин. ОП.02
1.3. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины:
В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен **уметь**:
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;
- осуществлять санитарно-гигиенический контроль качества сырья и кулинарной продукции;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования хранения пищевых продуктов;
- осуществлять органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров
- соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.

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

- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- понятие суточной нормы потребности человека в питательных веществах; усвояемость пищи и факторы, влияющие на нее;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- правила личной гигиены;
- санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре;
- санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов и процессу приготовления блюд;
- санитарные требования к реализации готовой продукции;
- санитарные требования к обслуживанию посетителей;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- санитарно-пищевое законодательство;
- основные пищевые инфекции, отравления, глистные заболевания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать **профессиональными компетенциями**, включающими в себя способность:

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 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.

ПК 2.5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.

ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 58 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов;
самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

ОП.03 Товароведение пищевых продуктов

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.02.01 Официант, бармен

1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих.

Учебная дисциплина «Товароведение пищевых продуктов » входит в цикл общепрофессиональных дисциплин. ОП.03

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен ***уметь:***

- владеть методами оценки качества пищевых продуктов;
- определять качество основных групп товаров;
- давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров;

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

- методы оценки качества пищевых продуктов;
- товароведческую характеристику основных групп товаров

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать **профессиональными компетенциями**, включающими в себя способность:

ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов

ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.

ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **85** часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **58** часов;
самостоятельной работы обучающегося **27** часов.

ОП.04 Правовые основы профессиональной деятельности.

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.02.01 Официант, бармен

1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих.

Учебная дисциплина «Правовые основы профессиональной деятельности » входит в цикл общепрофессиональных дисциплин. ОП.04

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- применять правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности;
- соблюдать требования действующего законодательства и защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства

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

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать **профессиональными компетенциями**, включающими в себя способность:

ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов

ПК 2.6 Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **48** часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **34** часов;
самостоятельной работы обучающегося **14** часа.

ОП.05 Безопасность жизнедеятельности

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.01 Официант, бармен**

1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих.

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» входит в цикл общепрофессиональных дисциплин. ОП.05

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим.

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

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность :

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать **профессиональными компетенциями**, включающими в себя способность:

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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 48 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часов;

самостоятельной работы обучающихся - 16 часа.

ОП. 06 Кулинарная и кондитерская продукция.

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.01 Официант, бармен**

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих.

Учебная дисциплина «Кулинарная и кондитерская продукция» входит в цикл общепрофессиональных дисциплин. ОП.06

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- распознавать ассортимент, определить по отличительным признакам вид, качество и дефекты готовой кулинарной и кондитерской продукции.

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

- нормативную базу, основные понятия, требования, определения в области технологии;

- принципы производства кулинарной продукции;

- классификацию, ассортимент, характеристику, особенности приготовления, требования к качеству, дефекты кулинарной и кондитерской продукции;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность :

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать **профессиональными компетенциями**, включающими в себя способность:

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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

всего – 75 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 75 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 42 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 33 часов;

Профессиональные модули (ПМ)

ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания

1.1.Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.01 Официант, бармен** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Обслуживание потребителей организаций общественного питания** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания
- Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов, классов
- Обслуживать массовые банкетные мероприятия
- Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания

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

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

- - подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- - осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;
- - осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
- - обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
- - консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости

с блюдами;

- - осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- - соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;
- - предоставлять счет и производить расчет с потребителем;
- - соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;
- - соблюдать личную гигиену;

знать:

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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля по очной форме обучения

Всего **667** часов, в том числе: максимальной учебной нагрузки обучающегося – **343** часов, включая: обязательной аудиторной нагрузки обучающегося – **240** часа; самостоятельной работы обучающегося – **103** часов; учебной практики и производственной практики (по профилю специальности) – **324** часов.

Результаты освоения профессионального модуля

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Обслуживание потребителей организаций общественного питания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером и классом организации общественного питания
ПК 1.2	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов, классов
ПК 1.3	Обслуживать массовые банкетные мероприятия

ПК 1.4	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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

Область применения программы

1.1 Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.01 Официант, бармен** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков, простых закусок и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.
- . Обслуживать потребителей бара, буфета.
- Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.
- Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.
- Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.
- Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.
- Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

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

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

иметь практический опыт:

- - подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- - встречи гостей бара и приема заказа;
- - обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;
- - приготовления и подачи горячих напитков;
- - приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;
- - приготовления и подачи простых закусок;

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

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

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля по очной форме обучения

Всего **655** часов, в том числе: максимальной учебной нагрузки обучающегося – **295** часов, включая: обязательной аудиторной нагрузки обучающегося – **200** часа; самостоятельной работы обучающегося – **95** часов; учебной практики и производственной практики (по профилю специальности) – **360** часов.

Результаты освоения профессионального модуля

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность , в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

ФК.00 Физическая культура

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.02.01 Официант, бармен

1.2 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

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

- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 80 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часа;
самостоятельной работы обучающегося 40 часа.