

# АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ПО ПРОФЕССИИ 43.01.01 ОФИЦИАНТ, БАРМЕН

## ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ

### ОП.01. «Основы культуры профессионального общения»

Учебная дисциплина является частью основной образовательной программы по профессии СПО 43.01.01 Официант, бармен.

Аннотация составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

**Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 02. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП 03. Товароведение пищевых продуктов, ОП 04. Правовые основы профессиональной деятельности, ОП 05. Безопасность жизнедеятельности.

Учебная дисциплина может быть использована в профессиональном образовании при подготовке обучающихся по профессии 43.01.01 Официант, бармен, а также в профессиональном обучении (программы повышения квалификации, подготовки и переподготовки в рамках профессии) в сфере индустрии питания.

#### **Требования к результатам освоения дисциплины:**

Результатом освоения рабочей программы является овладение обучающимися общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, исходя из целей и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной

	деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 04	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 07	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Код	Наименование профессиональной компетенции
1	Обслуживание потребителей организаций 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.
2	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
ПК 2.2.	Обслуживать потребителей бара, буфета.
ПК 2.6.	Производить расчет с потребителями, используя различные формы расчета.

**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 конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности.

**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 причин, виды и способы разрешения конфликтов, возникающих в профессиональной деятельности.

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 107 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часов,  
самостоятельной подготовки 35 часов.

Вид промежуточной аттестации – экзамен.

## **ОП.02. «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»**

Учебная дисциплина является частью основной образовательной программы по профессии СПО 43.01.01 Официант, бармен.

Аннотация составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

**Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 01. Основы культуры профессионального общения, ОП 03. Товароведение пищевых продуктов, ОП 04. Правовые основы профессиональной деятельности, ОП 05. Безопасность жизнедеятельности.

Учебная дисциплина может быть использована в профессиональном образовании при подготовке обучающихся по профессии 43.01.01 Официант, бармен, а также в профессиональном обучении (программы повышения квалификации, подготовки и переподготовки в рамках профессии) в сфере индустрии питания.

### **Требования к результатам освоения дисциплины:**

Результатом освоения рабочей программы является овладение обучающимися общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, исходя из целей и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 04	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами,

	руководством, клиентами.
ОК 07	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Код	Наименование профессиональной компетенции
1	Обслуживание потребителей организаций общественного питания
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.
2	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
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.

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

- уметь:
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;
  - осуществлять санитарно-гигиенический контроль качества сырья и кулинарной продукции;
  - соблюдать санитарно-гигиенические требования реализации готовой 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;

**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.

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 63 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 42 часов,  
самостоятельной подготовки 21 часов.

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

### ОП.03. «Товароведение пищевых продуктов»

Учебная дисциплина является частью основной образовательной программы по профессии СПО 43.01.01 Официант, бармен.

Аннотация составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

**Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 01. Основы культуры профессионального общения, ОП 02. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП 04. Правовые основы профессиональной деятельности, ОП 05. Безопасность жизнедеятельности.

Учебная дисциплина может быть использована в профессиональном образовании при подготовке обучающихся по профессии 43.01.01 Официант, бармен, а также в профессиональном обучении (программы повышения квалификации, подготовки и переподготовки в рамках профессии) в сфере индустрии питания.

#### **Требования к результатам освоения дисциплины:**

Результатом освоения рабочей программы является овладение обучающимися общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, исходя из целей и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 04	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 07	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Код	Наименование профессиональной компетенции
1	Обслуживание потребителей организаций общественного питания
ПК 1.2.	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

Код	Наименование профессиональной компетенции
2	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
ПК 2.1.	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.
ПК 2.2.	Обслуживать потребителей бара, буфета.

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

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

**знать:**

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

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 62 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 42 часа, самостоятельной подготовки 20 часов.

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

#### **ОП.04. «Правовые основы профессиональной деятельности»**

Учебная дисциплина является частью основной образовательной программы по профессии СПО 43.01.01 Официант, бармен.

Аннотация составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

**Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплинами ОП 01. Основы культуры профессионального общения, ОП 02. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП 03. Товароведение пищевых продуктов, ОП 05. Безопасность жизнедеятельности.

Учебная дисциплина может быть использована в профессиональном образовании при подготовке обучающихся по профессии 43.01.01 Официант, бармен, а также в профессиональном обучении (программы повышения квалификации, подготовки и переподготовки в рамках профессии) в сфере индустрии питания.

#### **Требования к результатам освоения дисциплины:**

Результатом освоения рабочей программы является овладение обучающимися общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, исходя из целей и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 04	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 07	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Код	Наименование профессиональной компетенции
1	Обслуживание потребителей организаций общественного питания
ПК 1.2.	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

Код	Наименование профессиональной компетенции
2	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
ПК 2.6.	Производить расчет с потребителями, используя различные формы расчета.

**В результате изучения 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;

**знать:**

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

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 62 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 42 часа, самостоятельной подготовки 20 часов.

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

## ОП.05. «Безопасность жизнедеятельности»

Учебная дисциплина является частью основной образовательной программы по профессии СПО 43.01.01 Официант, бармен.

Аннотация составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

**Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплинами ОП 01. Основы культуры профессионального общения, ОП 02. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП 03. Товароведение пищевых продуктов, ОП 04. Правовые основы профессиональной деятельности.

Учебная дисциплина может быть использована в профессиональном образовании при подготовке обучающихся по профессии 43.01.01 Официант, бармен, а также в профессиональном обучении (программы повышения квалификации, подготовки и переподготовки в рамках профессии) в сфере индустрии питания.

### **Требования к результатам освоения дисциплины:**

Результатом освоения рабочей программы является овладение обучающимися общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, исходя из целей и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 04	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами,

	руководством, клиентами.
ОК 07	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Код	Наименование профессиональной компетенции
1	Обслуживание потребителей организаций общественного питания
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.

Код	Наименование профессиональной компетенции
2	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах
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 потребителями, используя различные формы расчета.
ПК 2.7.	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

**В результате изучения 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 профессии;

- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим;

**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 нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа, самостоятельной подготовки 22 часов.

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

# ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ

## Профессиональные модули

### ПМ.01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания»

Профессиональный модуль принадлежит к профессиональному учебному циклу и является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01. Официант, бармен.

Профессиональный модуль состоит из:

- МДК 01.01. Организация и технология обслуживания в общественном питании.

**Место профессионального модуля в структуре ОПОП:** в составе профессионального цикла, ПМ.01.

#### **Требования к результатам освоения дисциплины:**

Результатом освоения рабочей программы является овладение обучающимися общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, исходя из целей и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 04	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 07	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
-------	--

Код	Наименование профессиональной компетенции
1	Обслуживание потребителей организаций общественного питания
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.

**В результате изучения профессионального модуля обучающийся 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;
- обслуживание 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 посетителей 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;
- представлять 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.

**Количество часов на освоение профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 334 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 230 часов,  
самостоятельной подготовки 104 часа.

Вид промежуточной аттестации – междисциплинарный экзамен.

## ПМ.02 «Организация и технология обслуживания в барах, буфетах»

Профессиональный модуль принадлежит к профессиональному учебному циклу и является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01. Официант, бармен.

Профессиональный модуль состоит из:

- МДК 02.01. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах.

**Место профессионального модуля в структуре ОПОП:** в составе профессионального цикла, ПМ.02.

### Требования к результатам освоения дисциплины:

Результатом освоения рабочей программы является овладение обучающимися общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, исходя из целей и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 04	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 07	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Код	Наименование профессиональной компетенции
2	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах

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 потребителями, используя различные формы расчета.
ПК 2.7.	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

**В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:**

**иметь практический опыт:**

- подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- встречи гостей бара и приема заказа;
- обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;
- приготовления и подача горячих напитков;
- приготовления и подача 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 бар, буфет к обслуживанию;
- обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;
- готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;
- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;

- готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;
- соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;
- производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;
- осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;
- оформлять необходимую отчетно-учетную документацию;
- соблюдать правила профессионального этикета;
- соблюдать правила личной гигиены;

**знать:**

- виды и классификации баров;
- планировочные решения баров, буфетов;
- материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;
- правила безопасной эксплуатации оборудования бара и буфета;
- характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;
- правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- виды и методы обслуживания в баре, буфете;
- 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.

Реализация программы профессионального модуля предполагает рассредоточенную учебную практику после изучения каждого раздела в количестве 180 часов. Занятия по учебной практике проводятся в учебно-производственных лабораториях.

Производственная практика в рамках профессионального модуля проводится концентрированно в количестве 540 часов на предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся после освоения всех разделов профессионального модуля.

**Количество часов на освоение профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 318 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 220 часа,  
самостоятельной подготовки 98 часов.

Вид промежуточной аттестации – междисциплинарный экзамен.

