

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ  
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ  
43.01.01 ОФИЦИАНТ, БАРМЕН**

**АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ  
ДИСЦИПЛИН ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО УЧЕБНОГО ЦИКЛА**

**ОП.01. ОСНОВЫ КУЛЬТУРЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБЩЕНИЯ**

**1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих; разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.01 Официант, бармен, входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00. Сервис и туризм.

**2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:** дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл

**3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен

**уметь:** соблюдать правила протокола и этикета;

применять различные средства и техники эффективного общения в профессиональной деятельности, использовать приёмы общения с учётом возраста, статуса гостя;

использовать приёмы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;

определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности;

**знать:**

основы протокола и этикета;

нормы профессиональной этики;

эстетику внешнего вида официанта, бармена;

психологические особенности делового общения и его специфику в сфере обслуживания и деятельности официанта, бармена;

механизмы взаимопонимания в общении;

техники и приёмы общения, слушания, ведения беседы, убеждения;

источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов, возникающих в профессиональной деятельности

**4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **48** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **32** часа;

самостоятельной работы обучающегося - **16** часов.

**5. Формы контроля**

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

**6. Составитель программы**

Суханова Светлана Анатольевна, преподаватель дисциплин профессионального цикла; высшая квалификационная категория

## **ОП.02 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ**

### **1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих; разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.01 Официант, бармен, входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00.Сервис и туризм.

Рабочая программа дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

**2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии:** дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл.

**3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины**

В результате освоения дисциплины 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;

**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 и сбалансированного питания для различных групп населения;
- правила личной гигиены;
- санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, к 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.

**4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **45** часов,

в том числе:

обязательной аудиторной нагрузки обучающегося - **32** часа

самостоятельная работа обучающегося – **13** часов.

**5. Формы контроля**

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

**6. Составитель программы**

Емельянова Светлана Алексеевна, преподаватель дисциплин профессионального цикла, высшая квалификационная категория

## **ОП.03 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

### **1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих; разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.01 Официант, бармен, входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00.Сервис и туризм.

Рабочая программа дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

**2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии:** дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл.

**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;

**знать:**

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

**4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **100 часов**,

в том числе,

обязательной аудиторной нагрузки обучающегося – **68 часов**,

самостоятельной работы обучающегося – **32 часа**.

**5. Формы контроля**

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

**6.Составитель программы**

Емельянова Светлана Алексеевна, преподаватель дисциплин профессионального цикла, высшая квалификационная категория

## **ОП.04 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

### **1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих; разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.01 Официант, бармен, входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00.Сервис и туризм.

Рабочая программа дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

**2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии:** дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл.

**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;

**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.

**4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **46** часа,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **34** часов;

самостоятельной работы обучающегося - **12** часов.

**5. Формы контроля**

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

**6. Составитель программы**

Суханова Светлана Анатольевна, преподаватель дисциплин профессионального цикла, высшая квалификационная категория

## **ОП.05 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

### **1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих; разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.01 Официант, бармен, входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00.Сервис и туризм.

Рабочая программа дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

**2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии:** дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл.

**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 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.

#### **4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **68** часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **45** часов;

самостоятельной работы обучающегося - **23** часа.

#### **5. Формы контроля**

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

#### **6. Составитель программы**

Егоров Александр Петрович, преподаватель-организатор ОБЖ, первая квалификационная категория

## **ФК.00 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

### **1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих; разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.01 Официант, бармен, входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00.Сервис и туризм.

**2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:** дисциплина входит в профессиональный учебный цикл.

**3. 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;

**знать:**

роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

основы здорового образа жизни;

**4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **80** часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **40** часов;

самостоятельной работы обучающегося - **40** часов.

**5. Формы контроля**

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

**6. Составитель программы**

Девяшин Андрей Владимирович, преподаватель физической культуры; первая квалификационная категория



# АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

## ПМ.01 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

### 1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих; разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.01 Официант, бармен, входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00.Сервис и туризм в части освоения основного вида деятельности (ВД): **Обслуживание потребителей организаций общественного питания** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в профессиональной подготовке, профессиональной переподготовке по профессии «Официант, бармен», на базе основного общего образования, без опыта работы.

### 2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

#### **иметь практический опыт:**

- выполнение всех видов работ по подготовке залов организация 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 заказных 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 организаций питания;
- применения, инновационных методов и форм организаций 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 организации 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;
- метода организации труда официантов;
- правила оформления и подачи 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.

**3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – **1092** часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **265** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **180** часов;

самостоятельной работы обучающегося – **85** часов;

учебной и производственной практики – **828** часов.

**4. Формы контроля**

Промежуточная аттестация в форме экзамена (квалификационного)

**5. Составители программы**

Алсараева Елена Леонидовна, преподаватель дисциплин профессионального цикла, первая квалификационная категория;

Губанова Алефтина Николаевна, мастер производственного обучения, высшая квалификационная категория;

Тютикова Любовь Васильевна, мастер производственного обучения, высшая квалификационная категория

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

### **1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих; разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.01 Официант, бармен, входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00.Сервис и туризм в части освоения основного вида деятельности (ВД): **Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном образовании, в профессиональной подготовке по профессии «Официант, бармен» на базе основного общего образования, без опыта работы.

### **2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

#### **иметь практический опыт:**

подготовки бара, буфета к обслуживанию;

встречи гостей бара и приёма 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;

оформление отчётно-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 заказы 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 расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;  
осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;  
оформлять необходимую отчётно-учётную 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;  
характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;  
правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;  
виды и методы обслуживания в баре, буфете;  
технологии приготовления смешанных и горячих напитков;  
технологии приготовления простых закусок;  
правила ведения учётно-отчётной 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.

**3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Всего – **1328** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **428** часов,  
включая

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **289** часов;  
самостоятельной работы обучающегося – **139** часа;  
учебной и производственной практики – **576** часов.

**4. Формы контроля**

Промежуточная аттестация в форме экзамена (квалификационного)

**5. Составители программы**

Алсараева Елена Леонидовна, преподаватель дисциплин профессионального цикла, первая квалификационная категория;

Губанова Алефтина Николаевна, мастер производственного обучения, высшая квалификационная категория;

Тютикова Любовь Васильевна, мастер производственного обучения, высшая квалификационная категория

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК

### 1. Область применения рабочей программы.

Рабочая программа учебной и производственной практик является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих; разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.01 Официант, бармен, входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00.Сервис и туризм, в части освоения квалификаций: «официант, бармен, буфетчик» и основных видов деятельности (ВД): **Обслуживание потребителей организаций общественного питания. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.**

**2. Цели учебной практики:** формирование у обучающихся первичных практических умений опыта деятельности в рамках профессиональных модулей ППКРС

**Цели производственной практики:** формирование у обучающихся профессиональных компетенций в условиях реального производства.

**3. Требования к результатам учебной и производственной практик.** В результате прохождения учебной и производственной практик по ВД обучающийся должен освоить:

	<b>ВД</b>	<b>Профессиональные компетенции</b>
1	Обслуживание потребителей организаций общественного питания	ПК 1.1.Выполнять подготовку зала к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом обслуживания ПК 1.2.Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов, классов ПК 1.3 Обслуживать массовые банкетные мероприятия ПК 1.4Обслуживание при использовании специальных форм организаций питания.
2	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	ПК 2.1.Выполнять подготовку у бара буфета к обслуживанию ПК 2.2.Обслуживать потребителей бара, буфета ПК 2.3.Эксплуатировать инвентарь весоизмерительное и торговое оборудование в процессе обслуживания ПК 2.4.Вести учетно отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями П.К 2.5Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции П.К 2.6. Производить расчет с посетителями используя различные формы расчетов П.К 2.7.Изготавливать смешанные напитки, в том

## **5. Количество часов на освоение программы учебной и производственной практик.**

Всего **1404** часов, в том числе

- в рамках освоения ПМ.01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» - **828** часов:

учебная практика **432** часа

производственная практика - **396** часов;

- в рамках освоения ПМ.02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовление смешанных напитков и простых закусок» - **576** часов:

учебная практика **216** часов;

производственная практика **360** часов;

## **5. Формы контроля**

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

## **6. Составители программы**

Губанова Алефтина Николаевна, мастер производственного обучения, высшая квалификационная категория;

Тютикова Любовь Васильевна, мастер производственного обучения, высшая квалификационная категория