

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор ОГАПОУ «Белгородский  
техникум общественного питания»  
Сиденко И.Э.  
«27» августа 2021 г.

**СОГЛАСОВАНО**  
Директор ООО «Гостиничный  
Комплекс Белгород»  
Винников С.А.  
«27» июля 2021 г.



## **ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ)**

**по профессии 43.01.01 Официант, бармен**  
(наименование специальности)

**ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»**  
(наименование образовательного учреждения)

**ООО «Гостиничный Комплекс Белгород»**  
(наименование предприятия)

на 2021/2024 учебные годы

2021 г.

Программа практической подготовки (дуального обучения) разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен;
- рабочих программ профессиональных модулей и практик по профессии 43.01.01 Официант, бармен;
- постановления Правительства Белгородской области от 18 марта 2013 г. № 85-пп (с изм. №190-пп от 19.05.2014 г.; №539-пп от 21.12.2020 г.) «О порядке организации дуального обучения учащихся и студентов».

Организации - разработчики программы:  
Образовательное учреждение:  
ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»

Предприятие/организация:  
ООО «Гостиничный Комплекс Белгород»

Разработчики программы:  
Коргун О.В. зам. директора по УПР ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»;  
Бондарь А.В., зам. директора по УР ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»;  
Винников С.А., директор ООО «Гостиничный Комплекс Белгород»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

|   |                   |
|---|-------------------|
| <b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ)</b>                                | <b>стр.<br/>4</b> |
| <b>2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ)</b>                             | <b>10</b>         |
| <b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ)</b>                     | <b>11</b>         |
| <b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ)</b> | <b>13</b>         |

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ)

## 1.1. Область применения программы

Программа практической подготовки (дуального обучения) является составной частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен в рамках реализации практической подготовки (дуального обучения).

Программа практической подготовки (дуального обучения) используется с целью организации взаимодействия работодателей с обучающимися техникума в процессе организации обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания.

Цель программы:

- обеспечение обучающихся теоретическими знаниями, достаточными для профессиональной ориентации и последующего трудоустройства, приобретение профессиональных приёмов и навыков самостоятельной работы, адаптация к будущей трудовой деятельности.

- возможность подготовки рабочих кадров, непосредственно для нужд предприятий общественного питания г. Белгорода и Белгородской области, экономия времени и средств на поиск и подбор рабочих кадров, их переобучения и адаптации к условиям конкретного предприятия.

Задачи программы:

1. Создание необходимых условий для достижения нового, современного качества профессионального образования;

2. Предоставление равных возможностей и доступа к полноценному профессиональному образованию различных категорий обучающихся в соответствии с их способностями, потребностями и индивидуальными качествами;

3. Расширение социализации обучающихся через обеспечение последовательности между общим и профессиональным обучением и более эффективно подготовкой выпускников техникума в производственной деятельности и самостоятельной жизни.

## 1.2. Требования к результатам освоения программы:

Обучающийся должен 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;
  - 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.

Обучающийся должен иметь практический опыт в:

- 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;
- 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.

Обучающийся должен 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;

- 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.

*В части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):*

- Обслуживание потребителей организаций общественного питания.
- Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.

*И соответствующих общих и профессиональных компетенций (ПК):*

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).

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.

### 1.3. Количество часов на освоение программы: 2-3 курсов

| Всего часов                    | В соответствии с ФГОС | В ПОО      | На предприятии/ организации | Наименование предприятия            |
|--------------------------------|-----------------------|------------|-----------------------------|-------------------------------------|
| <b>Аудиторные часы</b>         | <b>497</b>            | <b>497</b> |                             |                                     |
| <i>из них:</i>                 |                       |            |                             |                                     |
| часы теоретического обучения   | 339                   | 339        |                             |                                     |
| часы лабораторных работ        | 144                   | 144        |                             |                                     |
| часы практических занятий      | 14                    | 14         |                             |                                     |
| <b>Часы практики</b>           | <b>1404</b>           |            | <b>1404</b>                 | ООО «Гостиничный Комплекс Белгород» |
| <i>из них</i>                  |                       |            |                             |                                     |
| часы учебной практики          | 432                   |            | 432                         |                                     |
| часы производственной практики | 972                   |            | 972                         |                                     |
| <b>Всего</b>                   | <b>1901</b>           | <b>497</b> | <b>1404</b>                 |                                     |



**Распределение  
учебных часов на освоение программы практической подготовки (дуального обучения) обучающихся  
на базе основного общего образования 2- 3 курсы**

| №<br>п/<br>п             | Код и наименование учебной дисциплины, МДК, ПМ, практики                | Учебная нагрузка в соответствии ФГОС | Учебная нагрузка по практической подготовки (дуального обучения) |           |            |           |      |            |           |      |            |           |      |            |           |      |        |             |             |        |
|--------------------------|---|--------------------------------------|--|-----------|------------|-----------|------|------------|-----------|------|------------|-----------|------|------------|-----------|------|--------|-------------|-------------|--------|
|                          |   |                                      | всего часов  | из них    |            | II курс   |      |            |           |      |            | III курс  |      |            |           |      |        | Всего часов |             |        |
|                          |   |                                      |  | лабор.    | практич.   | 3 семестр |      |            | 4 семестр |      |            | 5 семестр |      |            | 6 семестр |      |        |             |             |        |
|                          |   |                                      |  |           |            | теор.     | лаб. | практ.     | теор.     | лаб. | практ.     | теор.     | лаб. | практ.     | теор.     | лаб. | практ. | теор.       | лаб.        | практ. |
| 1                        | МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании  | 168                                  | 36   |           |            |           |      |            |           |      |            |           |      |            |           |      |        |             |             |        |
| 2                        | МДК.02.01 Организация и технология обслуживания в барах, буфетах        | 206                                  | 72   |           |            |           |      |            |           |      |            |           |      |            |           |      |        |             |             |        |
| 3                        | МДК.02.02 Технология приготовления смешанных напитков и простых закусок | 123                                  | 36   | 14        |            |           |      |            |           |      |            |           |      |            |           |      |        |             |             |        |
| <b>ИТОГО ПО МДК</b>      |   | <b>497</b>                           | <b>144</b>   | <b>14</b> |            |           |      |            |           |      |            |           |      |            |           |      |        |             |             |        |
| 1                        | <i>Учебная практика УП.01</i>   | 216                                  |  |           | 216        |           |      |            |           |      |            |           |      |            |           |      |        |             | 216         |        |
| 2                        | <i>Учебная практика УП.02</i>   | 216                                  |  |           |            |           |      |            |           | 216  |            |           |      |            |           |      |        |             | 216         |        |
| 3                        | <i>Производственная практика ПП.01</i>                                  | 432                                  |  |           |            |           | 432  |            |           |      |            |           |      |            |           |      |        |             | 432         |        |
| 4                        | <i>Производственная практика ПП.02</i>                                  | 540                                  |  |           |            |           |      |            |           | 72   |            |           | 468  |            |           |      |        |             | 540         |        |
| <b>ИТОГО ПО ПРАКТИКЕ</b> |   | <b>1404</b>                          | <b>-</b>   | <b>-</b>  | <b>216</b> |           |      | <b>432</b> |           |      | <b>288</b> |           |      | <b>468</b> |           |      |        |             | <b>1404</b> |        |
| <b>ВСЕГО</b>             |   | <b>1901</b>                          | <b>144</b>   | <b>14</b> | <b>216</b> |           |      | <b>432</b> |           |      | <b>288</b> |           |      | <b>468</b> |           |      |        |             | <b>1404</b> |        |

**Расчет коэффициента дуальности**

1. Учебные занятия по ПМ + все виды практики (в соответствии с ФГОС СПО и рабочим учебным планом): 1901 ч.
2. Лабораторные и практические работы, проводимые на предприятии/организации: 0.
3. Практическое обучение на предприятии/организации (все виды практики): 1404 ч.
4. Коэффициент дуальности: 73,8 %

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ)

### 2.1. Объем программы и виды учебной работы

| Вид учебной работы   | Объем часов<br>(профессиональный цикл) |        |        |        | % от объема образовательной программы по ФГОС |        |        |        |
|--|--|--------|--------|--------|---|--------|--------|--------|
| 1  | 2                                      |        |        |        | 3   |        |        |        |
| Максимальная учебная нагрузка (всего)                                | 497                                    |        |        |        | 11,9  |        |        |        |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)                     | 1901                                   |        |        |        | 68,5  |        |        |        |
| <b>в том числе в ПОО:</b>  | 1 курс                                 | 2 курс | 3 курс | 4 курс | 1 курс  | 2 курс | 3 курс | 4 курс |
| теоретические занятия  | -                                      | 76     | 120    | -      | -   | 4,0    | 6,3    | -      |
| лабораторные занятия   | -                                      | -      | -      | -      | -   | -      | -      | -      |
| практические занятия   | -                                      | 38     | 80     | -      | -   | 2,0    | 4,2    | -      |
| <b>в том числе на базе Предприятия:</b>                              | -                                      | -      | -      | -      | -   | -      | -      | -      |
| теоретические занятия  | -                                      | -      | -      | -      | -   | -      | -      | -      |
| лабораторные занятия   | -                                      | -      | -      | -      | -   | -      | -      | -      |
| практические занятия   | -                                      | -      | -      | -      | -   | -      | -      | -      |
| учебная практика   | -                                      | 216    | 216    | -      | -   | 11,3   | 11,3   | -      |
| производственная практика  | -                                      | 432    | 540    | -      | -   | 22,7   | 28,4   | -      |
| <i>Итоговая аттестация в форме выпускной квалификационной работы</i> |  |        |        |        |   |        |        |        |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ)

3.1. а) Требования к минимальному материально-техническому обеспечению в профессиональной образовательной организации.

б) Требования к минимальному материально-техническому обеспечению на предприятии/организации

– помещения для учебных занятий:

| № п/п | Наименование учебного кабинета | Количество |
|-------|--------------------------------|------------|
| 1     | Мастерская «Бар»               | 1          |
| 2     | Мастерская «Банкетный зал»     | 1          |

#### Требования к оснащённости баз практик

| № п/п   | Наименование оборудования   | Кол-во единиц |
|---|---|---------------|
| Мастерская «Бар» (14 м <sup>2</sup> )             |   |               |
| 1   | Комплект корпусной мебели (барная стойка и стеллаж (витрина), барные стулья)  | 1 шт.         |
| 2   | Натуральные образцы стеклянной и металлической посуды, столовых приборов  | 1 шт.         |
| 3   | Бутылки для флейринга   | 1 шт.         |
| 4   | Столовое бельё  | 1 шт.         |
| 5   | Образцы технологического оборудования для бара (блендер, соковыжималка, миксер для молочных коктейлей, термопот, кофемолка, кофемашина, электрочайник, льдогенератор) | 1 шт.         |
| 6   | Кассовый аппарат  | 1 шт.         |
| 7   | Стенд информационный  | 2 шт.         |
| Мастерская «Банкетный зал» (20,4 м <sup>2</sup> ) |   |               |
| 1.  | Стол банкетный  | 1 шт.         |
| 2.  | Наперон   | 1 шт.         |
| 3.  | Стол с крылом   | 4 шт.         |
| 4.  | Стулья  | 4 шт.         |
| 5.  | Стеллаж для посуды  | 1 шт.         |
| 6.  | Стойка для подносов бук "Триджек" 50x40x80 см.  | 1 шт.         |
| 7.  | Комод для официантов  | 1 шт.         |
| 8.  | Табличка "Резерв" 5x6,5 см из нержавеющей стали   | 1 шт.         |
| 9.  | Комплект столовой посуды и приборов   | 4 шт.         |
| 10.   | Бокалы в ассортименте   | 1 шт.         |
| 11.   | Набор столовых приборов   | 1 шт.         |
| 12.   | Набор для специй "Айвори"   | 1 шт.         |
| 13.   | Хлебница плетеная прямоугольная   | 1 шт.         |
| 14.   | Чайник фарфоровый "Кунстверк" "Грейс" 500мл.  | 1 шт.         |
| 15.   | Щипцы для сахара из нержавеющей стали "Pinti" "Metal Craft"   | 1 шт.         |
| 16.   | Ваза стеклянная для фруктов "Тоскана"   | 1 шт.         |
| 17.   | Ведро для льда стеклянное "Карат" с щипцами   | 1 шт.         |
| 18.   | Ведро для шампанского из нержавеющей стали "Prohotel" 4,3 л   | 1 шт.         |

|                                     |  |        |
|-------------------------------------|--|--------|
| 19.                                 | Графин круглый со стеклянной крышкой   | 1 шт.  |
| 20.                                 | Кофейная пара фарфоровая "Кунстверк" "Паула"                                 | 1 шт.  |
| 21.                                 | Молочник фарфоровый "S&S quadro", 230 мл                                     | 1 шт.  |
| 22.                                 | Нарзанник "KitchenwareI" двухступенчатый бордо                               | 1 шт.  |
| 23.                                 | Поднос прорезиненный круглый d-40 см   | 1 шт.  |
| 24.                                 | Сахарница фарфоровая "Кунстверк" 250 мл.)                                    | 1 шт.  |
| ООО «Гостиничный Комплекс Белгород» |  |        |
| 1.                                  | Стол банкетный   | 15 шт. |
| 2.                                  | Стул   | 30 шт. |
| 3.                                  | Комплекты столовой посуды и приборов   | 1 шт.  |
| 4.                                  | Столовое бельё   | 30 шт. |
| 5.                                  | Стеллаж для посуды   | 3 шт.  |
| 6.                                  | Комод для официантов   | 2 шт.  |
| 7.                                  | Стойка для подносов  | 5 шт.  |
| 8.                                  | Комплект корпусной мебели – барная стойка, барные стулья, стеллажи (витрины) | 1 шт.  |
| 9.                                  | Комплекты столовой посуды и приборов   | 1 шт.  |
| 10.                                 | Кофемашина   | 1 шт.  |
| 11.                                 | Блендер  | 3 шт.  |
| 12.                                 | Соковыжималка  | 1 шт.  |
| 13.                                 | Миксер для молочных коктейлей  | 1 шт.  |
| 14.                                 | Термопот   | 1 шт.  |
| 15.                                 | Кофемолка  | 1 шт.  |
| 16.                                 | Льдогенератор  | 1 шт.  |
| 17.                                 | Стеллаж для посуды   | 3 шт.  |
| 18.                                 | Стол сервировочный   | 2 шт.  |
| 19.                                 | Комплекты столовой посуды и приборов   | 1 шт.  |
| 20.                                 | Подносы  | 5 шт.  |
| 21.                                 | Тележка официанта  | 5 шт.  |

### 3.2. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации кураторов обучающихся (преподавателей и мастеров производственного обучения ПОО):

- наличие высшего или среднего профессионального образования;
- наличие у мастеров производственного обучения 3-5 квалификационного разряда.

Требования к квалификации наставников на предприятии:

- среднее или высшее профессиональное образование;
- квалификация не ниже официанта, бармена 4-5 разряда;
- опыт непрерывной работы по профилю специальности не менее одного года.

Ответственный на Предприятии за проведение дуального обучения – директор или управляющий предприятием.

Ответственный на Предприятии за проведение инструктажа по охране труда и инструктажа на рабочем месте:

- инженер по охране труда на предприятии или заведующий производством.

Ответственный на Предприятии за прием обучающихся и распределение по рабочим местам:

– заведующий производством предприятия.

### 3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

#### 4. (ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ)

*Контроль и оценка результатов освоения программы практической подготовки (дуального обучения) осуществляется текущим, промежуточным, итоговым контролем и на ИГА.*

| <b>Результаты обучения<br/>(освоенные умения, усвоенные знания,<br/>сформированные компетенции)</b>   | <b>Формы и методы контроля и оценки<br/>результатов обучения</b>   |
|---|--|
| <i>перечисляются все знания и умения, общие и профессиональные компетенции (коды)</i>   |  |
| <u>Обучающийся должен знать:</u><br>виды, типы и классы организаций общественного питания;<br>основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;<br>материально-техническую и информационную базу обслуживания;<br>правила личной подготовки официанта к обслуживанию;<br>виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;<br>способы расстановки мебели в торговом зале;<br>правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;<br>методы организации труда официантов;<br>правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;<br>правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;<br>способы подачи блюд;<br>правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;<br>правила и технику уборки использованной посуды;<br>порядок оформления счетов и расчета с потребителем;<br>кулинарную характеристику блюд;<br>правила сочетаемости напитков и блюд;<br>требования к качеству, температуре подачи | <ul style="list-style-type: none"><li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения специальных видов услуг и форм обслуживания;</li><li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий практических заданий в рамках учебной и производственной практик;</li><li>- Тестовый контроль;</li></ul> |

|   |  |
|---|--|
| <p>блюд и напитков;<br/> правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями;<br/> виды и классификации баров;<br/> планировочные решения баров, буфетов;<br/> материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;<br/> правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;<br/> характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;<br/> правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;<br/> виды и методы обслуживания в баре, буфете;<br/> технологии приготовления смешанных и горячих напитков;<br/> технологии приготовления простых закусок;<br/> правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации;<br/> сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;<br/> правила личной подготовки бармена к обслуживанию;<br/> правила охраны труда;<br/> правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.</p> |  |
| <p><u>Обучающийся должен уметь:</u><br/> подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;<br/> осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;<br/> осуществлять прием заказа на блюда и напитки;<br/> обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;<br/> консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;<br/> осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;<br/> соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;<br/> предоставлять счет и производить расчет с потребителем;</p>  | <p>- Наблюдение и оценка преподавателя и мастера производственного обучения при проведении учебной и производственной практик;<br/> - Самоконтроль и взаимоконтроль обучающихся;</p> |

|  |   |
|--|---|
| <p>соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;</p> <p>соблюдать личную гигиену;</p> <p>подготавливать бар, буфет к обслуживанию;</p> <p>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;</p> <p>принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;</p> <p>готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;</p> <p>эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;</p> <p>готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;</p> <p>соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;</p> <p>производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;</p> <p>осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;</p> <p>оформлять необходимую отчетно-учетную документацию;</p> <p>соблюдать правила профессионального этикета;</p> <p>соблюдать правила личной гигиены.</p> |   |
| <p><u>Обучающиеся должны овладеть профессиональными компетенциями:</u></p> <p>ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.</p> <p>ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.</p> <p>ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.</p> <p>ПК 1.4. Обслуживать потребителей при</p>  | <p>-Экспертная оценка качества выполнения работ во время проведения учебной практики, производственной практики;</p> <p>-Наблюдение и оценка мастера производственного обучения при прохождении учебной практики обучающимися;</p> <p>- Экзамен (квалификационный) по профессиональным модулям.</p> |

|   |  |
|---|--|
| <p>использовании специальных форм организации питания.</p> <p>ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.</p> <p>ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.</p> <p>ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговое-технологическое оборудование в процессе обслуживания.</p> <p>ПК 2.4. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.</p> <p>ПК 2.5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.</p> <p>ПК 2.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.</p> <p>ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.</p> |  |
|---|--|