



Директор ОГАПОУ
техникум общественного питания»
«31» августа 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ
«Белгородский
Сиденко И.Э.

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО «Гостиничный
Комплекс Белгород»
«28» июля 2023 г. Винников С.А.

ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ)

по профессии 43.01.01 Официант, Бармен
(код и наименование профессии)

ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»
(наименование профессиональной образовательной организации)

ООО «Гостиничный Комплекс «Белгород»
(полное наименование предприятия/организации)

на 2023 /2026 учебные годы

2023 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:


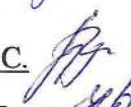




Образовательное учреждение:

ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»

Предприятие/организация:

ООО «Гостиничный Комплекс «Белгород»

Разработчики программы:

<u>Сиденко И.Э.</u> (Ф.И.О.)		Директор (должность)	ОГАПОУ «БТОП» (место работы)
<u>Герчак М.С.</u> (Ф.И.О.)		заместитель директора по УМР (должность)	ОГАПОУ «БТОП» (место работы)
<u>Борисевич Е.С.</u> (Ф.И.О.)		заместитель директора по УПР (должность)	ОГАПОУ «БТОП» (место работы)
<u>Косухина О.В.</u> (Ф.И.О.)		заместитель директора по УР (должность)	ОГАПОУ «БТОП» (место работы)
<u>Винников С.А.</u> (Ф.И.О.)		Директор (должность)	ООО «Гостиничный Комплекс «Белгород» (место работы)
<u>Жукова Е.Н.</u> (Ф.И.О.)		Преподаватель (должность)	ОГАПОУ «БТОП» (место работы)
<u>Асадуллаев Р.Г.</u> (Ф.И.О.)		Преподаватель (должность)	ОГАПОУ «БТОП» (место работы)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ)	стр. 5
2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ)	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ)	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ)	13

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 торговотехнологическое 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
Аудиторные часы	497	497		
<i>из них:</i>				
часы теоретического обучения	339	339		
часы лабораторных работ	144	144		
часы практических занятий	14	14		
Часы практики	1404		1404	ООО «Гостиничный Комплекс Белгород»
<i>из них</i>				
часы учебной практики	432		432	
часы производственной практики	972		972	
Всего	1901	497	1404	

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

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины, МДК, ПМ, практики	Учебная нагрузка в соответствии с ФГОС		Учебная нагрузка по практической подготовки (дуального обучения)														
		всего часов	из них	II курс			III курс			Всего часов								
				3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	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														
ИТОГО ПО МДК		497	144	14														
1	Учебная практика УП.01	216			216													216
2	Учебная практика УП.02	216								216								216
3	Производственная практика ПП.01	432					432											432
4	Производственная практика ПП.02	540								72				468				540
ИТОГО ПО ПРАКТИКЕ		1404			216		432			288			468					1404
ВСЕГО		1901	144	14	216		432			288			468					1404

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 (профессиональный цикл)				% от объема образовательной программы по ФГОС			
	1	2	3	4	1	2	3	4
Максимальная учебная нагрузка (всего)	497				11,9			
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	1901				68,5			
в том числе в ПОО:	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	-
в том числе на базе Предприятия:	-	-	-	-	-	-	-	-
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 ²)		
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 ²)		
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 "Гриджек" 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.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания, сформированные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>перечисляются все знания и умения, общие и профессиональные компетенции (коды)</i>	
<u>Обучающийся должен знать:</u> 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	<ul style="list-style-type: none">- Экспертное наблюдение и оценка выполнения специальных видов услуг и форм обслуживания;- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий практических заданий в рамках учебной и производственной практик;- Тестовый контроль;

<p> блюды и напитки; 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; технологии приготовления смешанных и горячих напитков; технологии 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. </p>	
<p> <i>Обучающийся должен уметь:</i> 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; </p>	<p> - Наблюдение и оценка преподавателя и мастера производственного обучения при проведении учебной и производственной практик; - 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 торгово-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>	
--	--