Министерство образования и науки Хабаровского края

Краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

«Хабаровский технологический колледж»



**АННОТАЦИИ К УЧЕБНЫМ ДИСЦИПЛИНАМ ПО ППКРС**

**ПРОФЕССИИ СПО 43.01.01 Официант, бармен.**

**Программы учебных дисциплин «Общепрофессионального цикла»**

Рабочая программа каждой учебной дисциплины имеет следующую структуру:

1. Паспорт программы учебной дисциплины

1.1. Область применения программы

1.2. Место дисциплины в структуре ППКРС

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

3. Условия реализации программы учебной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

3.2. Информационное обеспечение обучения

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

**Учебная дисциплина**

**ОП.01. Основы культуры профессионального общения**

**1.1. Область применения программы**

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

Программа учебной дисциплины может быть использована при подготовке по профессиям:

Официант

Бармен

Буфетчик

Программа учебной дисциплины может быть использованав дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области торговли при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) общего образования.

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:**

Учебная дисциплина **ОП.01. Основы культуры профессионального общения** входит в **ОП.00 Общепрофессиональный цикл** программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **43.01.01 Официант, бармен.**

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

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

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

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

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

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

* максимальной учебной нагрузки обучающегося **99** часа, в том числе:
* обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **68** часов;
* самостоятельной работы обучающегося **31** часов.

**2. Тематический план и содержание учебной дисциплины.**

**3. Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины.**

**4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.**

**Учебная дисциплина**

**ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены**

**1.1. Область применения программы**

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

Программа учебной дисциплины может быть использована при подготовке по профессиям:

Официант

Бармен

Буфетчик

Программа учебной дисциплины может быть использованав дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке, переподготовки квалифицированных специалистов по профессии СПО Официант, бармен при наличии основного общего образования для работы на предприятиях общественного питания при наличии основного общего образования, а так же на базе среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:**

Учебная дисциплина **ОП.02. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены** входит в **ОП.00 Общепрофессиональный цикл** программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **СПО 43.01.01 Официант, бармен.**

**1.3. 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 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.

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

- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;

- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;

- питание суточной нормы потребности человека в питательных веществах;

- усвояемость пищи и факторов влияющих 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 приготовлению 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.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на осв50** часов, в том числе:

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

самостоятельной работы обучающегося **16** час.

**2. Тематический план и содержание учебной дисциплины.**

**3. Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины.**

**4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины**.

**Учебная дисциплина**

**ОП.03. Товароведение пищевых продуктов**

**1.1. Область применения программы**

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

Программа учебной дисциплины может быть использована при подготовке по профессиям:

Официант

Бармен

Буфетчик

Программа учебной дисциплины может быть использованав дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке, переподготовки квалифицированных специалистов по профессии СПО Официант, бармен при наличии основного общего образования для работы на предприятиях общественного питания при наличии основного общего образования, а так же на базе среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:**

Учебная дисциплина **ОП.03. Товароведение пищевых продуктов** входит в **ОП.00 Общепрофессиональный цикл** программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО **43.01.01 Официант, бармен**

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

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

- владеть методами оценки качества пищевых продуктов;

- определять качество основных групп товаров;

- давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров;

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

- методы оценки качества пищевых продуктов;

- товароведную характеристику основных групп товаров.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **79** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **54** часов;

самостоятельной работы обучающегося **25** час.

**2. Тематический план и содержание учебной дисциплины.**

**3. Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины.**

**4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.**

**Учебная дисциплина**

**ОП.04. Правовые основы профессиональной деятельности**

**1.1. Область применения программы**

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

Программа учебной дисциплины может быть использована при подготовке по профессиям:

Официант

Бармен

Буфетчик

Программа учебной дисциплины может быть использованав дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области торговли при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) общего образования.

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:**

Учебная дисциплина **ОП.04. Правовые основы профессиональной деятельности** входит в **ОП.00 Общепрофессиональный цикл** программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО **43.01.01 Официант, бармен.**

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

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

- Применять правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности;

- соблюдать требования действующего законодательства и защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;

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

- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в области профессиональной деятельности;

- основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения;

- права и обязанности работников в области профессиональной деятельности;

- организационно-правовые формы организаций;

- формы оплаты труда.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **59** часов, в том числе:

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

самостоятельной работы обучающегося **19** час.

**2. Тематический план и содержание учебной дисциплины.**

**3. Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины.**

**4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.**

**Учебная дисциплина**

**ОП.05. Безопасность жизнедеятельности**

**1.1 Область применения программы**

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

Программа учебной дисциплины может быть использована в качестве программы обучения работающего населения при подготовке населения в области гражданской обороны и защиты от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.

**1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:**

Учебная дисциплина **ОП.05. Безопасность жизнедеятельности** входит в **ОП.00 Общепрофессиональный цикл** программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО **43.01.01 Официант, бармен**

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

В результате освоения дисциплины образующийся 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;

- оказать первую помощь пострадавшим;

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

**-** принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

- основы военной службы и обороны государства;

- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

- способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах на производстве и в быту;

- 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-учебные специальности, родственные профессиям СПО;

- область применения получаемых профессиональных знаний при использовании обязанностей военной службы;

- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим;

**1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **46 часов***.*

В том числе:

обязательной аудитории учебной нагрузки обучающегося – **32 часов** *;*

самостоятельной работы обучающегося – 14 **час.**

**2. Тематический план и содержание учебной дисциплины.**

**3. Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины.**

**4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.**

**Учебной дисциплины**

**ФК.00 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

**1.1 Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 100114 Официант, бармен

Программа учебной дисциплины может быть использованав дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке, переподготовки квалифицированных специалистов по профессии СПО Официант, бармен при наличии основного общего образования для работы на предприятиях общественного питания, а так же на базе среднего (полного) общего образования.

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:**

Учебная дисциплина ФК.00 Физическая культура входит в   
П.00 Профессиональный цикл программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.01 Официант, бармен

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

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

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

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

- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

- основы здорового образа жизни;

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 80 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов;

самостоятельной работы обучающегося 40 часов.

**2. Тематический план и содержание учебной дисциплины.**

**3. Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины.**

**4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.**

**Рабочие программы профессиональных модулей**

**«Профессионального цикла»**

Программы профессиональных модулей является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.01 Официант, бармен предусматривает освоение следующих профессиональных модулей:

**ПМ 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания на 1162 часов.**

**ПМ 02** **Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок на** **909 часов.**

**Аннотации указанных программ приведены ниже**.

Рабочая программа каждого профессионального модуля имеет следующую структуру:

1. Паспорт программы профессионального модуля

1.1. Область применения программы

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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля

2. Результаты освоения профессионального модуля

3. Структура и содержание профессионального модуля

3.1. Тематический план профессионального модуля

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

4. Условия реализации программы профессионального модуля

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

4.2. Информационное обеспечение обучения

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Итоговая аттестация по профессии завершается выполнением выпускной квалификационной работой.

**ПМ.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании**

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля– является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО **43.01.01 Официант, бармен** сроком обучения 2 года 10 месяцев на базе среднего (полного) общего образования (профессия по ОК 016-94: 16399 Официант), в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Обслуживание потребителей организаций общественного питания** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1.ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.

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

3. ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.

4. ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.

Программа профессионального модуля может быть использованав дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовки в области обслуживания в общественном питании, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

**иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

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

**знать:**

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

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Всего **1162** часов, в том числе:

-максимальной учебной нагрузки обучающегося **370** часов, включая:

* обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -**250** часов;
* самостоятельной работы обучающегося –**120** часов;

- учебной и производственной практики-**792** часа.

# **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 1.1. | Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, 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. |
| ОК 1 | Понимать сущность |
| 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 | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. |
| ОК 8 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

**Междисциплинарные курсы:**

МДК 01.01 **Организация и технология обслуживания в общественном питании** – 370 часов

Реализация программы профессионального модуля предполагает рассредоточенную **учебную практику**  после изучения каждого раздела. Занятия по учебной практике проводятся в лаборатории торгово-технологического оборудования.

**Производственная практика**  проводится рассредоточено в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся после освоения всех разделов профессионального модуля.

**3. Структура и содержание профессионального модуля**

**4. Условия реализации программы профессионального модуля**

**5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля**

Итоговая аттестация по профессии завершается выполнением выпускной квалификационной работой.

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

**1.1. Область применения программы**

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, соответствии с ФГОС по профессии (профессиям) СПО **43.01.01 Официант, бармен** сроком обучения 2 года 10 месяцев на базе среднего (полного) общего образования (профессии по ОК 016-94: 11176 Бармен, 11301 Буфетчик), в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. ПК 2.1. Выполнять все виды работ по подготовке бара и буфета обслуживанию;
2. ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара и буфета;
3. ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово- технологическое оборудование в процессе обслуживания;
4. ПК 2.4. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями;
5. ПК 2.5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции;
6. ПК 2.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли различными методами, горячие напитки.
7. ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

Программа профессионального модуля может быть использованав дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовки в области общественного питания, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

**иметь практический опыт:**

* подготовки бара и буфета к обслуживанию;
* встречи гостей бара и приема заказа;
* обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;
* приготовления и подачи горячих напитков;
* приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;
* приготовления и подачи простых закусок;
* принятия и оформления платежей;
* оформления отчетно-финансовых документов;
* подготовки бара, буфета к закрытию;
* подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;

**уметь:**

* подготавливать 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 классификацию баров;
* планировочные решения баров, буфетов;
* материально- техническое и информационно 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 и 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.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Всего **909** часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося **297** часов, включая:

* обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -**202** часа;
* самостоятельной работы обучающегося –**95** часа;

- учебной и производственной практики-**612** часов.

# **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 2.1. | Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию. |
| ПК 2.2. | Обслуживать потребителей бара, буфета. |
| ПК 2.3. | Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-техническое оборудование в процессе обслуживания. |
| ПК 2.4. | Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями |
| ПК 2.5 | Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции |
| ПК 2.6 | Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета. |
| ПК 2.7 | Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки. |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей 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 | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. |
| ОК 8 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

**Междисциплинарные курсы:**

**МДК 02.01. Организация и технология обслуживания в барах и буфетах** – 297 часов.

Реализация программы профессионального модуля предполагает рассредоточенную **учебную практику** после изучения каждого раздела. Занятия по учебной практике проводятся в лаборатории торгово-технологического оборудования.

**Производственная практика**  проводится рассредоточено в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся после освоения всех разделов профессионального модуля.

**3. Структура и содержание профессионального модуля**

**4. Условия реализации программы профессионального модуля**

**5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля**

Итоговая аттестация по профессии завершается выполнением выпускной квалификационной работой.

## Обучение ведётся на русском языке