

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Самарской области  
«Новокуйбышевский гуманитарно – технологический колледж»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ «НГТК»  
В.М. Земалиндинова  
Приказ «03» февраля 2023 г. № 46.2-К

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **ПМ. 01 Обслуживание потребителей, организаций общественного питания**

для специальности:

43.01.01 Официант, бармен.

профиль подготовки: социально-экономический

на базе основного общего образования

2023

**ОДОБРЕНА**

Предметно - цикловой комиссией  
дисциплин и модулей профессионального  
цикла естественно-научного профиля  
Председатель ПЦК: Н.В. Москаева

**СОГЛАСОВАНО**

Зам.директора: О.С. Макарова

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ. 01 Обслуживание потребителей организации общественного питания профессии 43.01.01 Официант, бармен на основе федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.08.2013 N 29595.

**Разработчики:**

ГАПОУ «НГТК» мастер производственного обучения Е.Б.Фролова

**Рецензенты:**

ГАПОУ «НГТК»

(место работы)

председатель ПЦК

(занимаемая должность)

Н.В. Москаева

(инициалы, фамилия)

ГАПОУ «НГТК»

(место работы)

мастер п/о

(занимаемая должность)

Е.Б. Фролова

(инициалы, фамилия)

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

| Дата актуализации | Результаты актуализации | Подпись разработчика |
|-------------------|-------------------------|----------------------|
|                   |                         |                      |
|                   |                         |                      |
|                   |                         |                      |
|                   |                         |                      |

## СОДЕРЖАНИЕ

|  | стр.      |
|--|-----------|
| <b>1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>                                    | <b>4</b>  |
| <b>2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ<br/>УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>                    | <b>6</b>  |
| <b>3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ<br/>УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>                   | <b>8</b>  |
| <b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ<br/>ПРАКТИКИ</b>                     | <b>12</b> |
| <b>5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ<br/>ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b> | <b>16</b> |

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы учебной практики:

Программа учебной практики (рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности для специальности: 43.01.01 Официант, бармен в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Обслуживание потребителей, организаций общественного питания.**

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при организации повышения квалификации и переподготовки по профессиям «Официант», «Бармен».

**1.2. Цель учебной практики:** формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение умений, практического опыта в условиях реального производства по виду профессиональной деятельности **Обслуживание потребителей, организаций общественного питания.**

## 1.3. Требования к результатам учебной практики:

В результате прохождения производственной практики по ВПД обучающийся должен освоить:

| ВПД  | Профессиональные компетенции   |
|--|--|
| <b>Обслуживание потребителей, организаций общественного питания.</b> | «Официант», «Бармен»   |
|  | ПК 1.1 Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.<br>ПК 1.2 Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.<br>ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.<br>ПК 1.4 Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания. |

**1.4. Форма контроля освоения программы учебной практики** – дифференцированный зачет.

**1.5. Количество часов на освоение программы учебной практики:** 144 часа

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Обслуживание потребителей, организаций общественного питания.**

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код           | Наименование результата освоения практики  |
|---------------|--|
| <b>ПК 1.1</b> | Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.  |
| <b>ПК 1.2</b> | Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.  |
| <b>ПК 1.3</b> | Обслуживать массовые банкетные мероприятия.  |
| <b>ПК 1.4</b> | Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.   |
| <b>ОК 01</b>  | Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.   |
| <b>ОК 02</b>  | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.  |
| <b>ОК 03</b>  | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| <b>ОК 04</b>  | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.   |
| <b>ОК 05</b>  | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  |
| <b>ОК 06</b>  | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.  |
| <b>ОК 07</b>  | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).   |

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план учебной практики

| Наименование тем учебной практики (по специальности)                       | Содержание   | Объем часов |
|--|--|-------------|
| 1  | 2  | 3           |
| <b>ПМ.01 Обслуживание потребителей, организаций общественного питания.</b> |  | <b>144</b>  |
| Установочная конференция.  | <b>Содержание</b><br>Ознакомление с целями и задачами практики, требованиями, предъявляемыми к выполняемым видам работ и требованиями по оформлению отчета. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.<br>Ознакомление с профессиональными стандартами по рабочим профессиям «Официант», «Бармен». | <b>2</b>    |
|  | <b>Виды работ:</b><br>Формирование пакета отчетных документов по деятельности студента-практиканта в период прохождения производственной практики  |             |
| <b>Раздел 1. Предприятия общественного питания.</b>                        |  | <b>18</b>   |
| Тема 1.1. Общая характеристика процесса обслуживания.                      | <b>Содержание</b>  | <b>6</b>    |
|  | Предмет, цели, задачи, основные понятия.<br>Охрана труда.<br>Требования, предъявляемые к официанту<br>Профессиональная подготовка. Профессиональная этика  |             |
|  | <b>Виды работ:</b><br>Решение ситуационных задач.  |             |
| Тема 1.2 Основные типы предприятий общественного питания.                  | <b>Содержание</b>  | <b>6</b>    |
|  | Классификация предприятий общественного питания. Характеристика основных типов и классов предприятий общественного питания.<br>Принципы размещения предприятий общественного питания.<br>Услуги общественного питания.<br>Методы и формы обслуживания.   |             |
|  | <b>Виды работ:</b><br>Решение ситуационных задач.  |             |
| Тема 1.3 Производственные помещения предприятий                            | <b>Содержание</b>  | <b>6</b>    |
|  | Виды помещений предприятий общественного питания.<br>Производственная группа помещений.  |             |

|   |   |   |
|---|---|---|
| <p>общественного питания.<br/>Помещение для потребителей.</p>   | <p>Складские помещения. Организация работы раздаточных.<br/>Виды помещений для потребителей, их характеристика, расположение, оформление.<br/>Сервис-бар, сервизная, моечная столовой посуды<br/>Оборудование обеденного и банкетного зала.</p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>Подбор оборудования и инвентаря для производственных помещений предприятий общественного питания. Подбор оборудования и инвентаря для помещений потребителей.</p>  |   |
| <p><b>Раздел 2. Меню. Карта вин.</b></p>  |   | <p><b>12</b></p>                          |
| <p>Тема 2.1 Меню и преЙскуранты.<br/><br/>Тема 2.2 Меню. Карта вин</p>  | <p><b>Содержание:</b></p> <p>Назначение меню, правила и принцип составления, оформление.<br/>Ассортиментный минимум.<br/>Последовательность расположения блюд в меню<br/>Виды меню.<br/>Назначение и содержание преЙскуранта. Карта вин.</p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>Составление меню для различных видов предприятий (кафе, рестораны).<br/>Составление карты вин для ресторанов.</p>   | <p>6<br/><br/>6</p>                       |
| <p><b>Раздел 3. Столовые приборы, посуда, бельё.</b></p>  |   | <p><b>18</b></p>                          |
| <p>Тема 3.1. Виды столовой посуды.<br/><br/>Тема 3.2. Виды столовых приборов.<br/><br/>Тема 3.3. Виды столового белья.</p>    | <p><b>Содержание:</b></p> <p>Виды столовой посуды и приборов. История возникновения, материалы изготовления.<br/>Фарфоровая и керамическая посуда, её применение.<br/>Хрустальная и стеклянная посуда, её применение.<br/>Металлическая посуда, её применение.<br/>Столовые приборы индивидуального пользования.<br/>Вспомогательные столовые приборы.</p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>Подготовка и подбор фарфоровой посуды.<br/>Подготовка и подбор керамической посуды.<br/>Подготовка и подбор хрустальной посуды.<br/>Подготовка и подбор стеклянной посуды.<br/>Подготовка и подбор металлической посуды.<br/>Подготовка и подбор столовых приборов.<br/>Подготовка и подбор вспомогательных столовых приборов.<br/>Подготовка и подбор столового белья.</p> | <p>6<br/><br/>6<br/><br/>6<br/><br/>6</p> |
| <p><b>Раздел 4. Подготовка зала и обслуживание потребителей</b></p>   |   | <p><b>30</b></p>                          |
| <p>Тема 4.1 Накрытие стола скатертью. Подготовка зала к обслуживанию.<br/><br/>Тема 4.2. Складывание полотняных салфеток.</p> | <p><b>Содержание:</b></p> <p>Уборка зала, расстановка мебели<br/>Подготовка столового белья, посуды и приборов<br/>Характеристика различных видов сервировки.<br/>Сервировка стола: накрытие стола скатертью, сервировка стола тарелками, сервировка стола приборами, сервировка стола стеклянной (хрустальной) посудой, сервировка стола салфетками.</p>   | <p>6</p>                                  |

|   |   |                            |
|---|---|----------------------------|
| <p>Тема 4.3 Складывание бумажных салфеток.</p> <p>Тема 4.4 Подбор напитков и досервировка стола. Подача блюд. Подача супов</p> <p>Тема 4.5 Расчет потребителя, уборка зала.</p> | <p>Техника сервировки.<br/>         Формы и способы складывания салфеток.<br/>         Личная подготовка официанта, инструктаж.<br/>         Встреча потребителей и размещение их за столом.<br/>         Приём заказа и его выполнение.<br/>         Правила работы с подносом.<br/>         Способы подачи блюд<br/>         Способы подачи холодных и горячих закусок<br/>         Правила подачи бульонов и супов.<br/>         Правила подачи вторых блюд: особенности подачи некоторых рыбных блюд, мясных блюд, овощных блюд, блюд из яиц и творога.<br/>         Правила подачи сладких блюд, особенности подачи некоторых холодных сладких блюд, особенности подачи некоторых горячих сладких блюд<br/>         Правила подачи горячих напитков.<br/>         Правила подачи холодных безалкогольных и алкогольных напитков, правила сочетаемости напитков и блюд.</p> |                            |
|   | <p><b>Виды работ:</b></p> <p>Подготовка зала, расстановка мебели.<br/>         Отработка приёмов накрытия столов скатертями.<br/>         Отработка приёмов замены скатерти.<br/>         Свертывание салфеток.<br/>         Сервировка стола для завтрака.<br/>         Сервировка стола к обеду.<br/>         Сервировка стола к ужину.<br/>         Отработка приёмов и техники предварительной минимальной сервировки.<br/>         Отработка приёмов сервировки по меню заказных блюд.<br/>         Все виды предварительной сервировки.<br/>         Отработка техники встречи гостей, размещения их за столом, приема заказа.<br/>         Отработка техники работы с подносом.<br/>         Отработка подачи блюд разными способами.<br/>         Отработка техники подачи бульонов и супов.<br/>         Отработка техники подачи холодных и горячих напитков.</p>     | <p>6<br/>6<br/>6<br/>6</p> |
| <b>Раздел 5. Кулинарная характеристика блюд.</b>  |   | <b>36</b>                  |
| <p>Тема 5.1 Технологический процесс приготовления блюд.</p>   | <p><b>Содержание:</b></p> <p>Ознакомление с технологическим процессом приготовления блюд.<br/>         Механическая кулинарная обработка блюд, способы тепловой обработки блюд.</p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>Способы тепловой обработки блюд.</p>   | 6                          |
| <p>Тема 5.2. Кулинарная характеристика соусов.</p>  | <p><b>Содержание:</b></p> <p>Холодные соусы и заправки, подбор к блюдам</p>   | 6                          |



|  |   |           |
|--|---|-----------|
|  | Горячие соусы, особенности подачи, подбор к блюдам  |           |
|  | <b>Виды работ:</b>  |           |
|  | Подбор соусов к блюдам.   |           |
| Тема 5.3 Кулинарная характеристика холодных блюд и закусок, горячих закусок.                   | <b>Содержание:</b><br>Бутерброды открытые, бутерброды закрытые, канапе.<br>Холодные блюда и закуски, ассорти, особенности подачи.<br>Салаты из свежих и варёных овощей.<br>Горячие закуски запеченные, жареные, особенности подачи. | 6         |
|  | <b>Виды работ:</b>  |           |
|  | Приготовление бутербродов, холодных и горячих закусок   |           |
| Тема 5.4. Кулинарная характеристика первых блюд.   | <b>Содержание:</b><br>Характеристика прозрачных супов, пюреобразных супов.<br>Характеристика заправочных супов.   | 6         |
|  | <b>Виды работ:</b>  |           |
|  | Приготовление прозрачных супов, пюреобразных супов.<br>Приготовление заправочных супов.   |           |
| Тема 5.5 Кулинарная характеристика мучных изделий.   | <b>Содержание:</b><br>Пироги закрытые, кулебяки, курник, пироги открытые, пирожки печеные, расстегаи (подовые и закусочные), волованы.  | 6         |
|  | <b>Виды работ:</b>  |           |
|  | Решение ситуационных задач.   |           |
| Тема 5.6 Кулинарная характеристика напитков. Особенности подачи чая, какао, горячего шоколада. | <b>Содержание:</b><br>Горячие напитки. Кофе, способы приготовления. Чай, способы приготовления.<br>Какао, шоколад.  | 6         |
|  | <b>Виды работ:</b>  |           |
|  | Приготовление и подача различных видов кофе.  |           |
| <b>Раздел 6. Организация и технология обслуживания приёмов и банкетов.</b>                     |   | <b>24</b> |
| Тема 6.1 Обслуживание приёмов и банкетов с полным обслуживанием официантов.                    | <b>Содержание:</b><br>Общие требования к организации обслуживания банкетов, виды банкетов и приёмов, их характеристика.   | 6         |
| Тема 6.2. Обслуживание приемов и банкетов с частичным обслуживанием официантов.                | Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Меню.<br>Определение вариантов расстановки мебели. Сервировка.<br>Обслуживание на банкете с полным обслуживанием официантами.  | 6         |

|   |  |                   |
|---|--|-------------------|
| <p>Тема 6.3. Обслуживание приемов и банкетов смешанного типа.</p> | <p>Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами.<br/> Отличительные особенности банкета – фуршет.<br/> Сервировка фуршетного стола и расстановка закусок и напитков.<br/> Обслуживание на банкете – фуршет. Замена посуды и приборов.<br/> Подача кофе на банкете.<br/> Банкет-коктейль.<br/> Порядок подачи аперитива, горячих закусок и напитков на банкете – коктейль.<br/> Банкет-чай.<br/> Банкет по типу «Буфет».<br/> Комбинированные банкеты, виды, правила организации.<br/> Обслуживание свадеб, сервировка.</p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>Сервировка стола при обслуживании банкета с полным и частичным обслуживанием.<br/> Сервировка фуршетного стола.<br/> Сервировка свадебного стола.<br/> Сервировка фуршетного стола и расстановка закусок и напитков.</p> | <p>6</p>          |
| <p>Тема 6.4. Специальные формы обслуживания</p>                   | <p><b>Содержание:</b></p> <p>Зал-экспресс<br/> Стол-экспресс (репинский)<br/> Шведский стол<br/> Обслуживание участников съездов, конференций и пр.</p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>Сервировка шведского стола.<br/> Сервировка новогоднего стола.<br/> Сервировка стола для официального приёма.</p>   | <p>6</p>          |
| <p><b>Дифференцированный зачет</b></p>                            |  | <p>4</p>          |
|   |  | <p><b>144</b></p> |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.**

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие лабораторий и тренинговых кабинетов:

- Бар
- Банкетный зал

Оснащение:

#### **Бар**

Оборудование: барная стойка, высокие вращающиеся табуреты, блендер, кофемашинa, контрольно-кассовый аппарат, держатель для бутылок, дозатор для напитков, настольная электроплита, тостер, СВЧаппарат, гриль, блендер, миксер, соковыжималка, льдогенератор, холодильник, спид-рек (стеллаж для наиболее часто используемых напитков), бокалодержатель, полка для размещения бутылок.

#### **Банкетный зал**

Оснащение: столы, стулья.

#### **3.2. Общие требования к организации образовательного процесса.**

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла. Учебная практика проводится образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и может реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

#### **3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь на 1 - 2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года.

#### **3.4. Информационное обеспечение**

##### **Основные источники**

1. Барановский, В. А. Официант-бармен. [Текст]/: учеб. пособие для учащихся профессиональных лицеев, училищ и работников баров, Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна» Изменение № \_\_\_\_\_ «\_\_\_\_\_» 12 ресторанов / В. А. Барановский, Л. В. Кулькова. – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2012. – 352 с. – (Серия «Учебники XXI века»).
2. Богушева, В. И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания. [Текст] Учебное

- пособие. /В.И. Богушева – Ростов н/Д.: изд-во «Феникс», 2006.- 352 с.
3. Ермакова, В. И. Официант, бармен / В.И. Ермакова. - М.: Академия, 2012. - 272 с.
  4. Кучер, Л. С. Бармен. Базовый уровень [Текст]/ Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. - М.: Академия, 2011. - 630 с.
  5. Кучер, Л. С. Бармен. Повышенный уровень / Л.С. Кучер, Л.Н. Шкуратова. - М.: Академия, 2011. - 794 с.
  6. Кучер, Л. С. Ресторанный бизнес в России: технология успеха. [Текст]/ Л.С. Кучер, Л.М Шкуратова и др. – М.: РКонсультант, 2009.- С. 78-173.
  7. Кучер, Л. С. Организация обслуживания общественного питания. [Текст]/ Л.С. Кучер, Л.М Шкуратова Учебник. – М.: Издательский дом «Деловая культура», 2006.- 544 с.
  8. Оробейко, Е.С., Организация обслуживания: рестораны и бары [Текст]: Учебное пособие. / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер – М.: Альфа – М; ИНФРА – М, 2010. – 320 с.:ил. – (ПРОФИль).
  9. Радченко, Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания. [Текст]/ Л.А. Радченко - Ростов н/Д.: изд-во «Феникс», 2006.- 384 с.
  10. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. [Текст]/ В.В. Усов Учебник. Изд. 2-ое. М.: «Академия», 2006.- 416 с.

#### **Дополнительные источники**

1. «Услуги общественного питания. Термины и определения». [Текст]: ГОСТ Р 31985-2013– Введ. 01. 01. 2015.- М.: Госстандарт России: ФГУП «Стандартинформ».- 20 с.
2. «Услуги общественного питания. Общие требования». [Текст]: ГОСТ Р 31984-2012– Введ. 01. 01. 2015.- М.: Госстандарт России: ФГУП «Стандартинформ».- 20 с.
3. «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». [Текст]: ГОСТ Р 30524-2013– Введ. 01. 01. 2015.- М.: Госстандарт России: ФГУП «Стандартинформ».- 20 с.
4. «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования». [Текст]: ГОСТ Р 30389-2013– Введ. 01. 01. 2015.- М.: Госстандарт России: ФГУП «Стандартинформ».- 20 с.
5. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (утв. Приказом Ростехрегулирования от 27.12.2007 № 473-ст.
6. Закон РФ «О защите прав потребителей». Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна» Изменение № \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_ » 13
7. СанПиН 2. 2. 4. 548-96 «Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы».
8. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
9. Азбука ресторатора. М.: Современные ресторанные технологии, Изд-во

Жигулевского, 2003.

10. Ридель, Х. Бары и рестораны. Техники обслуживания [Текст]: Х. Ридель. - М.: Феникс, 2015. - 351 с.

### **Интернет-ресурсы**

1. Российская государственная библиотека [Электронный ресурс] / Центр информ. Технологий РГБ; ред. Власенко Т.В.; Web – мастер Козлова Н.В. - Электрон. Дан. – М.: Рос. Гос. Б-ка, 1997 – . – Режим доступа: [http:// www.rsl.ru](http://www.rsl.ru), свободный. – Загл. с экрана – Яз. русс., англ.
2. Книгосайт [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://knigosite.org>/свободный.
3. Электронная библиотека bookz.ru [Электронный ресурс] Режим доступа: [http://bookz.ru/authors/ol\\_ga-6amkut\\_/professi\\_197.html](http://bookz.ru/authors/ol_ga-6amkut_/professi_197.html)/свободный

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов прохождения учебной практики проводится на основе аттестационного листа обучающегося.

| Результаты обучения (сформированные умения, практический опыт в рамках ВПД)   | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения  |
|---|--|
| Организовывать рабочее место.   | Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике |
| Соблюдать требования к стандартам и качеству обслуживания гостей.   | Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике |
| Соблюдать требования к внешнему виду и личной гигиене работников сервиса.   | Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике |
| Подготавливать зал, бар к обслуживанию, в том числе при массовых мероприятиях.  | Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике |
| Соблюдать правила техники безопасности и противопожарной безопасности.  | Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике |
| Выполнять правила и нормы охраны труда и требования производственной санитарии и гигиены.   | Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике |
| Консультировать потребителей по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами.                                    | Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике |
| Осуществлять прием заказа на блюда и напитки.   | Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике |
| Принимать заказ и консультировать потребителей по напиткам и продукции бара, буфета.  | Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике |
| Размещать заказ потребителя.  | Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике |
| Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков и закусок. | Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике |
| Готовить и презентовать фирменные напитки и закуски с элементами шоу.   | Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике |
| Работать с нормативной документацией.   | Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике |
|   | <b>Дифференцированный зачет</b>  |







