

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

ОГЛАВЛЕНИЕ

ПМ.01 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.	3
ПМ.02 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ЗА БАРНОЙ СТОЙКОЙ, БУФЕТОМ С ПРИГОТОВЛЕНИЕМ СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ И ПРОСТЫХ ЗАКУСОК.....	27

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика примерной рабочей программы профессионального модуля	5
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы	5
2. Структура и содержание профессионального модуля	9
2.1. Трудоемкость освоения модуля.....	9
2.2. Структура профессионального модуля.....	10
2.3. Тематический план профессионального модуля	11
3. Условия реализации профессионального модуля.....	16
3.1. Материально-техническое обеспечение	16
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	16
3.3. Основные печатные и/или электронные издания	16
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	17
4.1. Оценка компетенций, формируемых в ходе теоретических, практических и лабораторных занятий	17
4.2. Оценка компетенций, формируемых в ходе прохождения производственной и учебной практики.....	23

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель профессионального модуля «ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания» по профессии «Официант, бармен» — формирование профессиональных компетенций, необходимых для качественного обслуживания потребителей организаций общественного питания, включая подготовку высококвалифицированных работников, обладающих необходимыми теоретическими знаниями и практическими навыками в области организации процесса приема заказов, подачи блюд и напитков, учета и контроля качества продукции.

Место образовательной программы в структуре основной профессиональной образовательной программы (ОПОП): образовательная программа реализуется в рамках обязательного курса профессионального учебного цикла и направлена на освоение профессиональных компетенций, прохождение производственной и учебной практики, а также прохождение итоговой аттестации, обеспечивая выпускников необходимым уровнем квалификации для самостоятельной трудовой деятельности в отрасли туризм и гостеприимство.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ОПОП).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Наименование компетенции (ОК/ПК)	Знать	Уметь	Владеть
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	принципы выбора методов решения профессиональных задач в разных контекстах	анализировать ситуацию и выбирать оптимальный способ действия	применение стандартов обслуживания на практике;
	стандарты обслуживания в сегменте HoReCa;	адаптировать сервис под целевую аудиторию;	адаптация сервиса под запросы гостей;
	особенности целевой аудитории	ориентироваться в нормативной базе	работа с нормативными документами
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации	методы поиска и анализа информации;	искать и анализировать данные;	работа с базами данных;
	ИТ-инструменты для контроля качества;	использовать ИТ-системы;	анализ отчётов;
	формы учётной документации	вести учёт продукции	заполнение учётных форм
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное развитие	законодательная база социального питания;	анализировать нормативные документы;	работа с нормативной документацией;
	санитарные нормы;	применять нормы на практике;	контроль соблюдения санитарных норм;
	принципы планирования профессионального развития	ставить цели для профессионального роста	планирование обучения и развития
	сегментация рынка HoReCa класса «Люкс»;	анализировать рынок;	работа с VIP-клиентами;
	особенности премиум-сервиса;	определять ценовую политику;	применение стандартов премиум-обслуживания

Наименование компетенции (ОК/ПК)	Знать	Уметь	Владеть
	ценообразование в премиум-сегменте	планировать развитие карьеры	постановка профессиональных целей
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	принципы командной работы;	распределять задачи;	работа в бригаде;
	техники эффективного взаимодействия;	координировать действия с коллегами;	делегирование полномочий
	роли в коллективе	разрешать конфликты в команде	поддержка позитивного климата в коллективе
	техники командной работы	распределять задачи в команде;	координация бригады при обслуживании VIP-гостей;
	методы мотивации персонала;	мотивировать коллег;	поддержка высокого уровня сервиса;
	стратегии обслуживания VIP-гостей	согласовывать действия	решение оперативных задач
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке РФ с учётом особенностей социального и культурного контекста	правила деловой коммуникации;	вести диалог с клиентами;	работа с клиентами в устной и письменной форме;
	стандарты общения с гостями;	оформлять письменные запросы и ответы;	соблюдение норм этикета в коммуникации
	нормы этикета и протокола;	консультировать VIP-гостей;	обслуживание VIP-клиентов;
	техники работы с претензиями;	разрешать конфликтные ситуации;	работа с эксклюзивными запросами;
	особенности VIP-обслуживания	соблюдать нормы этикета	применение протокола
	особенности устной и письменной коммуникации на гос. языке РФ	учитывать культурный контекст в общении	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию	принципы антикоррупционного поведения;	соблюдать стандарты поведения	этичное поведение в профессиональной среде;
	нормы этики в профессиональной деятельности	действовать в рамках закона;	соблюдение антикоррупционных норм
	ответственность персонала	предотвращать конфликт интересов	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на иностранном языке	профессиональная документация на гос. и иностранном языках;	читать и понимать профессиональную документацию;	работа с англоязычными меню и винными картами;
	термины и понятия HoReCa на английском языке;	использовать иностранные термины в работе;	общение с иностранными гостями;
	виды сервировки и их особенности	проверять состояние инвентаря	оценка состояния посуды и приборов
ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и	виды меню и их особенности;	консультировать гостей по меню;	приём заказов в разных форматах (телефон, онлайн, лично);
	технологии приёма заказов;	принимать и оформлять заказы;	работа с CRM-системами и POS-терминалами;

Наименование компетенции (ОК/ПК)	Знать	Уметь	Владеть
классом организации общественного питания	правила работы с системами бронирования	работать с системами бронирования;	сервировка столов под разные форматы обслуживания
		сервировать столы	
ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов	концепция сегмента HoReCa;	анализировать потребности клиентов;	обслуживание гостей с учётом специфики сегмента;
	целевая аудитория сегмента;	применять стандарты обслуживания;	применение нормативных требований в работе
	нормативно-правовая база HoReCa	работать с нормативными актами	обслуживание по индивидуальным запросам;
	стандарты VIP-обслуживания;	консультировать по меню и винной карте;	работа с винной картой;
	техники презентации блюд;	презентовать блюда и напитки;	разрешение конфликтов
	правила взаимодействия с гостями	поддерживать высокий уровень сервиса	
ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия	технологии организации банкетов;	разрабатывать сценарии мероприятий;	подготовка банкетной сервировки;
	кейтеринговые услуги;	планировать ресурсы;	координация работы команды;
	расчёт ресурсов для мероприятий	организовывать кейтеринг	организация выездного обслуживания
ПК 1.4. Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания	виды специальных форм организации питания;	организовывать обслуживание в разных форматах (банкет, кейтеринг и др.);	обслуживание при использовании специальных форм организации питания;
	технологии обслуживания в разных форматах;	адаптировать сервис под формат мероприятия	организация выездного обслуживания
	требования к сервису в HoReCa	работать с эксклюзивными запросами;	обслуживание по индивидуальным запросам;
	винные карты и авторские меню;	консультировать по винам и авторским блюдам;	работа с винной картой;
	техники разрешения конфликтов;	решать нестандартные задачи	разрешение сложных ситуаций
	стандарты индивидуального сервиса		
ПКд 3.1. Заказ, получение, организация хранения и использования продуктов	требования к качеству продукции;	составлять заявки на продукты;	оформление заявок на продукты и инвентарь;
	нормы хранения продуктов;	контролировать качество поступающих продуктов;	проверка соответствия продукции нормам
	порядок оформления заявок	анализировать нормативную базу	
ПКд 3.2. Организация работы бригады официантов/барменов	логистика поставок в соцучреждениях;	составлять графики поставок;	планирование закупок;
	принципы ротации продуктов;	распределять задачи между сотрудниками;	оптимизация логистики;

Наименование компетенции (ОК/ПК)	Знать	Уметь	Владеть
	методы организации работы бригады	контролировать логистику	координация работы команды
	методы организации работы бригады;	распределять задачи;	управление командой на мероприятии;
	техники координации;	контролировать выполнение;	распределение зон ответственности;
	логистика мероприятий	оптимизировать логистику	оперативное решение проблем
ПКд 3.3. Контроль работы подчинённых и подготовка отчётности	нормативы калорийности;	составлять меню с учётом норм	разработка диетических меню;
	диетические требования	оценивать качество блюд	дегустация и оценка блюд;
	методы контроля качества блюд	заполнять учётную документацию	оформление актов списания

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	в т.ч. в форме практ. подготовки
учебные занятия	80	50
курсовая проект (работа)	18	18
самостоятельная работа	-	-
практика, в т.ч.:	396	396
учебная	180	180
производственная	216	216
промежуточная аттестация	18	18
всего	512	482

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 01, ОК 05, ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.4	Раздел 1. Организация обслуживания в организациях общественного питания сегмента HoReCa	40	20	40	40				
ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ПКд 3.1, ПКд 3.2, ПКд 3.3 ОК 06, ОК 09, ОК 02	Раздел 2. Организация социального питания	40	20	40	40				
ОК 01, ОК 03, ПК 1.2 ОК 05, ПК 1.3, ПКд 3.2 ОК 04, ПК 1.4	Раздел 3. Организация питания типа «Люкс»	40	22	40	40				
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПКд 3.1, ПКд 3.2, ПКд 3.3	Производственная практика	216	216						216
	Промежуточная аттестация	18	18						
	Всего:	354	296	120	120				216

2.3. Тематический план профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Трудоемкость программы в акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
МДК.01.01. Организация и технология обслуживания в организациях общественного питания			
Раздел 1. Организация обслуживания в организациях общественного питания сегмента HoReCa		40/20	
Тема 1.1. Особенности работы сегмента HoReCa	<i>Содержание</i>	4	ОК 01, ПК 1.2, ПК 1.4
	концепция сегмента horeca, целевая аудитория, стандарты обслуживания, нормативно-правовая база		
Тема 1.2. Технология обслуживания клиентов сегмента HoReCa: специфика меню, сервиса и взаимодействия с гостями	<i>Содержание</i>	4	ПК 1.1, ОК 01, ОК 05
	специфика меню, сервиса, взаимодействия с гостями, работа с заказами		
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных занятий</i>	6	
	Практическое занятие № 1: отработка навыков приёма заказов, работы с системой бронирования	6	
Тема 1.3. Подготовка зала и инвентаря для обслуживания сегмента HoReCa	<i>Содержание</i>	4	ПК 1.1, ОК 01, ОК 09
	требования к подготовке зала, сервировке, подаче блюд, технике безопасности		
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных занятий</i>	8	
	Практическое занятие № 2: отработка техники сервировки и подачи блюд	4	
	Лабораторное занятие № 1: анализ состояния столовой посуды и приборов	4	
Тема 1.4. Работа с заказами: бронирование столиков, приём заказов на вынос и доставку	<i>Содержание</i>	4	ОК 01, ОК 09, ПК 1.1
	порядок приёма и оформления заказов, работа с cgm-системами, стандарты коммуникации		
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных занятий</i>	4	
	Практическое занятие № 3: моделирование ситуаций приёма заказов по телефону, через веб-ресурсы, мессенджеры	4	
Раздел 2. Организация социального питания		40/20	
Тема 2.1. Нормативно-правовая база социального питания	<i>Содержание</i>	4	ОК 03, ПКд 3.1
	законодательные акты, регулирующие социальное питание, санитарные нормы, требования к качеству продукции		
	<i>Содержание</i>	2	ПКд 3.2, ОК 04, ОК 01

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Трудоемкость программы в акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 2.2. Организация питания в социальных учреждениях	особенности организации питания в школах, больницах, социальных предприятиях, логистика и контроль		
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическое занятие № 4: разработка графика поставок и ротации продуктов	8	
Тема 2.3. Особенности меню и технологии приготовления блюд для социального питания	Содержание	4	ОК 01, ОК 05, ПКд 3.3
	нормативы калорийности, диетические требования, технологии приготовления		
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическое занятие № 5: составление сбалансированного меню	4	
	Лабораторное занятие № 2: анализ органолептических показателей блюд	4	
Тема 2.4. Контроль качества и безопасности продукции в социальном питании	Содержание	2	ПКд 3.3, ОК 06, ОК 05, ОК 09, ОК 02
	методы контроля, документация, ответственность персонала		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие № 6: заполнение учётной документации, работа с актами списания	4	
Раздел 3. Организация питания типа «Люкс»		40/22	
Тема 3.1. Классификация и характеристики организаций питания класса «Люкс»	Содержание	4	ОК 01, ОК 03, ПК 1.2
	сегментирование рынка, клиентская база, ценообразование, сервис премиум-класса		
Тема 3.2. Этика и протокол обслуживания в ресторанах класса «Люкс»	Содержание	2	ОК 05, ОК 01, ПК 1.2
	правила этикета, протокол для vip-обслуживания, работа с претензиями		
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическое занятие № 7: моделирование ситуаций взаимодействия с VIP-клиентами	8	
Тема 3.3. Организация банкетных и выездных мероприятий премиум-класса	Содержание	4	ОК 03, ОК 01, ПК 1.3, ПКд 3.2
	планирование мероприятий: от концепции до реализации, кейтеринг		
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическое занятие № 8: разработка сценария банкета, расчёт ресурсов	4	
	Лабораторное занятие № 3: подготовка и оформление сервировки для мероприятия	4	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Трудоемкость программы в акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 3.4. Работа с VIP-клиентами: индивидуальные запросы и сервис	<i>Содержание</i>	2	ОК 04, ОК 05, ОК 01 ПК 1.4
	особенности работы с эксклюзивными запросами, винные карты, авторские меню		
	<i>В том числе практических и лабораторных занятий</i>	6	
	Практическое занятие № 9: тренинг по разрешению конфликтных ситуаций, работа с жалобами	6	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		18	
Курсовое проектирование (курсовая работа):		18	
Темы курсовых работ по направлению «Организация и технология обслуживания в организациях общественного питания» Блок 1. Организация обслуживания в разных типах предприятий Организация обслуживания в предприятиях быстрого питания сегментация рынка HoReCa: анализ стандартов и оптимизация процессов. Особенности организации обслуживания в социальных столовых (на примере школ/больниц Москвы). Технология VIP-обслуживания в ресторанах класса «Люкс»: анализ лучших практик и разработка рекомендаций. Организация выездного обслуживания (кейтеринг) для корпоративных мероприятий: планирование и контроль качества. Разработка системы обслуживания для тематического кафе (японская, итальянская или другая кухня). Организация банкетного обслуживания в ресторане среднего класса: от приёма заказа до расчёта с гостями. Оптимизация работы зала в кофейне с самообслуживанием: анализ потоков гостей и распределение нагрузки на персонал. Блок 2. Технологические процессы и меню Разработка сезонного меню для ресторана русской кухни с учётом принципов бережливого производства. Технология приготовления и подачи авторских десертов в кондитерской: от концепции до реализации. Анализ и оптимизация ассортимента холодных закусок в кафе бизнес-ланча. Разработка диетического меню для столовой при медицинском центре с учётом требований СанПиН. Технология приготовления и оформления блюд молекулярной кухни в ресторане премиум-класса. Создание вегетарианского меню для кафе в формате «здоровое питание»: анализ спроса и расчёт себестоимости.			

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Трудоемкость программы в акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	Блок 3. Управление качеством и безопасностью Внедрение системы ХАССП в столовой промышленного предприятия: анализ рисков и разработка корректирующих мероприятий. Контроль качества обслуживания в сети кофеен: разработка чек-листов и системы мониторинга. Оптимизация санитарных процедур в горячем цехе ресторана: анализ эффективности и снижение временных затрат. Разработка системы управления отходами в кафе быстрого питания: экологический и экономический аспекты. Анализ причин пищевых отравлений в организациях питания и разработка профилактических мер. Блок 4. Автоматизация и инновации Внедрение электронного меню и системы онлайн-бронирования в ресторане: оценка эффективности. Использование CRM-систем для повышения лояльности гостей в кафе среднего класса. Анализ эффективности POS-терминалов в обслуживании: сравнение ручных и автоматизированных методов расчёта. Разработка мобильного приложения для заказа еды на вынос в сети пекарен-кондитерских. Применение технологий «умного зала» (датчики занятости, автоматизированные системы освещения) в ресторане класса «Люкс». Блок 5. Экономика и маркетинг Расчёт себестоимости и формирование ценовой политики для меню ресторана авторской кухни. Анализ влияния сезонности на загрузку зала в кафе на набережной Москвы-реки. Разработка рекламной кампании для открытия нового кафе в спальном районе: бюджет и оценка эффективности. Оптимизация закупок продуктов для столовой при университете: анализ поставщиков и снижение издержек. Исследование потребительского спроса на блюда национальной кухни (например, грузинской или тайской) в Москве. Блок 6. Специализированные форматы Организация питания для людей с пищевыми аллергиями: меню, маркировка, обучение персонала. Технология обслуживания гостей с ограниченными возможностями в ресторане. Разработка концепции фуд-корта в торговом центре: зонирование, ассортимент, логистика. Организация питания на массовых городских мероприятиях (фестивали, ярмарки): планирование и контроль качества. Создание меню для детского кафе с учётом возрастных норм питания и вкусовых предпочтений.		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Трудоемкость программы в акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Производственная практика (виды работ):		216	
1. Обслуживание гостей: встреча и размещение гостей (оценка: приветливость, учёт пожеланий); приём заказа (наблюдение: точность записи, уточнение деталей); рекомендации по меню (оценка: знание ассортимента, навыки продаж); подача блюд и напитков (контроль: температура, внешний вид, соблюдение очередности). 2. Организация работы зала: контроль чистоты и порядка (наблюдение: регулярность проверок, устранение загрязнений); подготовка зала к банкету (оценка: соблюдение тайминга, соответствие плану рассадки); работа с POS-системой (наблюдение: отсутствие ошибок в чеках, корректность расчётов). 3. Специальные форматы обслуживания: обслуживание банкета (оценка: синхронность подачи, координация с командой); работа на вынос (наблюдение: комплектация заказа, упаковка, проверка полноты); VIP-обслуживание (контроль: индивидуальный подход, предугадывание потребностей). 4. Работа с документацией: заполнение журнала бронирования (оценка: аккуратность, полнота данных); оформление акта списания (наблюдение: соответствие нормам, правильность заполнения). 5. Санитарно-гигиенические процедуры: мытьё и полировка посуды (оценка: отсутствие разводов, сколов); дезинфекция поверхностей (наблюдение: соблюдение регламента, использование СИЗ). 6. Выполнение обязанностей официанта в экстренных ситуациях: реакция на разбитую посуду (оценка: безопасность действий, скорость устранения); разрешение конфликта с гостем (наблюдение: эмоциональная устойчивость, поиск компромисса). 7. Командная работа: участие в брифинге (оценка: активность, понимание задач смены); помощь коллеге в пиковую нагрузку (наблюдение: оперативность, слаженность действий).			
Объем часов по ПМ.01			
Курсовое проектирование (курсовая работа)		18	
Из них: теория		40	
Практические занятия		62	
Производственная практика		216	
Промежуточная аттестация – экзамен по ПМ		18	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Организации обслуживания в общественном питании», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП.

Лаборатория «Технологии обслуживания в общественном питании», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП.

Мастерские/зоны по видам работ: «бар», «банкетный зал», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП.

Базы практики, оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.3. Основные печатные и/или электронные издания

1. Авроров, В. А. Оборудование предприятий общественного питания и средства его оснащения: учебник для вузов / В. А. Авроров. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 548 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15040-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/589024> (дата обращения: 17.03.2026).
2. Баранов, Б. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет: учебник для среднего профессионального образования / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 184 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12555-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/566368> (дата обращения: 17.03.2026).
3. Васюкова, А. Т. Организация производства в ресторанах: учебник для вузов / А. Т. Васюкова, А. В. Мошкин; под редакцией А. Т. Васюковой. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 92 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18115-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/590287> (дата обращения: 17.03.2026).
4. Васюкова, А. Т. Технология и организация производства ресторанной продукции: учебник для вузов / А. Т. Васюкова, А. В. Мошкин; под редакцией А. Т. Васюковой. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 197 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18097-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/590277> (дата обращения: 17.03.2026).
5. Васюкова, А. Т. Ресторанное дело. Организация производства и обслуживания: учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, А. В. Мошкин; под редакцией А. Т. Васюковой. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 92 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18238-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/590291> (дата обращения: 17.03.2026).
6. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 396 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15649-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584635> (дата обращения: 17.03.2026).
7. Технология продукции общественного питания. Практический курс: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 133 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13210-6. — Текст: непосредственный

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Оценка компетенций, формируемых в ходе теоретических, практических и лабораторных занятий

Элемент содержания	Компетенции (ОК/ПК)	Показатели освоения компетенций: оцениваемая деятельность / демонстрируемый навык, знания, умения	Вид/Форма контроля
Раздел 1. Организация обслуживания в организациях общественного питания сегмента HoReCa			
Тема 1.1. Особенности работы сегмента HoReCa	ОК 01, ПК 1.2, ПК 1.4	оцениваемая деятельность:	устный опрос; тестирование; анализ выполнения кейс-заданий; наблюдение за выполнением практических заданий.
		анализ особенностей сегмента HoReCa	
		применение стандартов обслуживания	
		организация сервиса под целевую аудиторию	
		демонстрируемые умения	
		анализировать потребности клиентов	
		применять стандарты обслуживания	
		адаптировать сервис под целевую аудиторию	
		организовывать обслуживание в разных форматах	
		демонстрируемый знания:	
		концепция сегмента HoReCa	
		целевая аудитория сегмента	
		нормативно-правовая база HoReCa	
		виды специальных форм организации питания	
		технологии обслуживания в разных форматах	
Тема 1.2. Технология обслуживания клиентов сегмента HoReCa: специфика меню, сервиса и взаимодействия с гостями	ПК 1.1, ОК 01, ОК 05	оцениваемая деятельность:	имитация обслуживания; проверка заполнения бланков заказов; оценка работы с CRM-системой; оценка коммуникативных навыков.
		приём и оформление заказов	
		работа с меню	
		коммуникация с гостями	
		демонстрируемые умения	
		консультировать гостей по меню	
		принимать и оформлять заказы	
		работать с системами бронирования	
		вести диалог с клиентами	
		учитывать культурный контекст в общении	
		демонстрируемый знания:	
		виды меню и их особенности	
		технологии приёма заказов	
		правила работы с системами бронирования	
		нормы деловой коммуникации	
		стандарты общения с гостями	

Элемент содержания	Компетенции (ОК/ПК)	Показатели освоённости компетенций: оцениваемая деятельность / демонстрируемый навык, знания, умения	Вид/Форма контроля
Тема 1.3. Подготовка зала и инвентаря для обслуживания сегмента HoReCa	ПК 1.1, ОК 01, ОК 09	оцениваемая деятельность:	практическая работа по сервировке стола; проверка состояния посуды и приборов; выполнение задания по расстановке мебели; работа с англоязычными меню
		подготовка зала к обслуживанию	
		сервировка столов	
		проверка состояния инвентаря	
		демонстрируемые умения	
		расставлять мебель по схеме	
		сервировать столы	
		проверять состояние инвентаря	
		читать и понимать профессиональную документацию	
		использовать иностранные термины в работе	
		демонстрируемый знания:	
		требования к подготовке залов	
		виды сервировки	
		техника безопасности при обслуживании	
		профессиональная документация на гос. и иностранном языках	
термины и понятия HoReCa на английском языке			
Тема 1.4. Работа с заказами: бронирование столиков, приём заказов на вынос и доставку	ОК 01, ОК 09, ПК 1.1	оцениваемая деятельность:	моделирование ситуаций приёма заказов; проверка работы с CRM-системой; анализ записей телефонных разговоров; оценка качества онлайн-обслуживания.
		приём заказов по телефону	
		через веб-ресурсы и мессенджеры	
		работа с CRM-системами	
		демонстрируемые умения	
		вести диалог с клиентами;	
		оформлять письменные запросы и ответы;	
		работать с онлайн-заказами;	
		вносить данные в CRM-систему;	
		обрабатывать запросы на вынос и доставку	
		демонстрируемый знания:	
		стандарты приёма заказов;	
		принципы работы CRM-систем;	
		нормы деловой коммуникации;	
		особенности работы с онлайн-заказами	
Раздел 2. Организация социального питания			
Тема 2.1. Нормативно-правовая база социального питания	ОК 03, ПКд 3.1	оцениваемая деятельность:	
		нормативными документами	

Элемент содержания	Компетенции (ОК/ПК)	Показатели освоения компетенций: оцениваемая деятельность / демонстрируемый навык, знания, умения	Вид/Форма контроля
		составление заявок на продукты	тестирование по нормативной базе; составление заявки на продукты; анализ нормативных документов; решение ситуационных задач.
		контроль качества	
		демонстрируемые умения	
		анализировать нормативные документы;	
		составлять заявки на продукты;	
		контролировать качество поступающих продуктов;	
		планировать закупки	
		демонстрируемый знания:	
		законодательная база социального питания;	
		санитарные нормы;	
		требования к качеству продукции;	
		нормы хранения продуктов;	
		порядок оформления заявок	
Тема 2.2. Организация питания в социальных учреждениях	ПКД 3.2, ОК 04, ОК 01	оцениваемая деятельность:	разработка графика поставок; ролевая игра по распределению задач; анализ логистических схем; экспертная оценка командной работы.
		планирование логистики поставок	
		распределение задач в команде	
		организация работы в социальных учреждениях	
		демонстрируемые умения	
		составлять графики поставок;	
		распределять задачи между сотрудниками;	
		координировать действия с коллегами;	
		оптимизировать логистику.	
		демонстрируемый знания:	
		логистика поставок в социальных учреждениях;	
		принципы ротации продуктов;	
		методы организации работы бригады;	
		техники эффективного взаимодействия.	
Тема 2.3. Особенности меню и технологии приготовления блюд для социального питания	ОК 01, ОК 05, ПКД 3.3	оцениваемая деятельность:	составление диетического меню; дегустация и оценка блюд; заполнение актов списания;
		составление сбалансированного меню	
		оценка качества блюд	
		работа с документацией	
		демонстрируемые умения	
		составлять меню с учётом норм;	
		оценивать качество блюд;	
		заполнять учётную документацию;	

Элемент содержания	Компетенции (ОК/ПК)	Показатели освоённости компетенций: оцениваемая деятельность / демонстрируемый навык, знания, умения	Вид/Форма контроля
		презентовать блюда демонстрируемый знания: нормативы калорийности; диетические требования; органолептические показатели блюд формы учётной документации	презентация блюд
Тема 2.4. Контроль качества и безопасности продукции в социальном питании	ПКд 3.3, ОК 06, ОК 05, ОК 09, ОК 02	оцениваемая деятельность:	проведение контроля качества продукции; заполнение учётных форм; анализ отчётов; решение кейсов
		проведение контроля качества	
		работа с учётной документацией	
		соблюдение норм этики	
		демонстрируемые умения	
		проводить контроль качества продукции;	
		заполнять акты списания;	
		искать и анализировать данные;	
		соблюдать стандарты поведения	
		демонстрируемый знания:	
		методы контроля качества;	
		формы учётной документации;	
		ответственность персонала;	
		принципы антикоррупционного поведения;	
		ИТ-инструменты для контроля качества	
Раздел 3. Организация питания типа «Люкс»			
Тема 3.1. Классификация и характеристики организаций питания класса «Люкс»	ОК 01, ОК 03, ПК 1.2	оцениваемая деятельность:	оценка проведенного анализа рынка премиум-сегмента; оценка разработки ценовой политики; моделирование ситуации по консультированию VIP-гостей; тестирование по стандартам премиум-обслуживания
		анализ рынка премиум-сегмента	
		планирование сервиса	
		работа с VIP-клиентами	
		демонстрируемые умения	
		анализировать рынок HoReCa класса «Люкс»;	
		определять ценовую политику;	
		планировать развитие карьеры;	
		консультировать VIP-гостей	
		демонстрируемый знания:	
		сегментация рынка HoReCa класса «Люкс»;	
		особенности премиум-сервиса;	
		ценообразование в премиум-сегменте	

Элемент содержания	Компетенции (ОК/ПК)	Показатели освоения компетенций: оцениваемая деятельность / демонстрируемый навык, знания, умения	Вид/Форма контроля
		стандарты VIP-обслуживания	
Тема 3.2. Этика и протокол обслуживания в ресторанах класса «Люкс»	ОК 05, ОК 01, ПК 1.2	оцениваемая деятельность:	моделирование работы по обслуживанию VIP-гостя; моделирование конфликтной ситуации; презентация блюда/напитка; наблюдение за соблюдением этикета
		обслуживание VIP-гостей	
		работа с претензиями, соблюдение норм этикета	
		демонстрируемые умения	
		консультировать по меню и винной карте;	
		презентовать блюда и напитки;	
		разрешать конфликтные ситуации;	
		поддерживать высокий уровень сервиса.	
		демонстрируемый знания:	
		нормы этикета и протокола;	
		техники работы с претензиями;	
		особенности VIP-обслуживания;	
		правила взаимодействия с гостями.	
Тема 3.3. Организация банкетных и выездных мероприятий премиум-класса	ОК 03, ОК 01, ПК 1.3, ПКд 3.2	оцениваемая деятельность:	разработка сценария банкета (включая меню, тайминг, рассадку гостей); расчёт необходимого количества продуктов и персонала для мероприятия; составление логистической схемы для выездного обслуживания; моделирование внештатной ситуации на банкете и поиск решения; защита проекта «выездное мероприятие для VIP-клиента» (презентация концепции,
		планирование и проведение банкетных и выездных мероприятий	
		координация работы команды	
		расчёт ресурсов, организация кейтеринга	
		демонстрируемые умения	
		разрабатывать сценарии мероприятий (от концепции до реализации)	
		рассчитывать необходимое количество ресурсов (персонал, продукты, инвентарь);	
		организовывать кейтеринговое обслуживание;	
		распределять задачи между членами команды;	
		контролировать выполнение задач;	
		оптимизировать логистику при выездном обслуживании;	
		оперативно решать возникающие проблемы	
		демонстрируемый знания:	
		технологии организации банкетов и выездных мероприятий;	
		виды и особенности кейтеринговых услуг;	
		методы расчёта ресурсов для мероприятий разного масштаба;	

Элемент содержания	Компетенции (ОК/ПК)	Показатели освоения компетенций: оцениваемая деятельность / демонстрируемый навык, знания, умения	Вид/Форма контроля
		принципы организации работы бригады (распределение ролей, зоны ответственности); логистика мероприятий (транспортировка, хранение, подача); стандарты премиум-обслуживания при выездном формате; техники координации команды в условиях ограниченного времени	бюджета, плана реализации); наблюдение за выполнением практических заданий по сервировке и оформлению банкетного стола.
Тема 3.4. Работа с VIP-клиентами: индивидуальные запросы и сервис	ОК 04, ОК 05, ОК 01 ПК 1.4	оцениваемая деятельность: обслуживание VIP-клиентов с учётом индивидуальных запросов работа с эксклюзивными пожеланиями разрешение нестандартных ситуаций демонстрируемые умения работать с эксклюзивными запросами (специальные меню, диетические ограничения, особые условия обслуживания); консультировать по винной карте и авторским блюдам; решать нестандартные задачи (изменение заказа в последний момент, особые условия подачи и т. д.); распределять задачи в команде при обслуживании VIP-гостей; — мотивировать коллег для обеспечения высокого уровня сервиса; согласовывать действия с командой для оперативного выполнения запросов; вести деловую переписку с VIP-клиентами; адаптировать сервис под культурные и личные особенности гостей демонстрируемый знания: винные карты и принципы их составления; технологии приготовления и подачи авторских блюд; техники разрешения конфликтов и работы с жалобами; стандарты индивидуального сервиса в премиум-сегменте; основы кросс-культурной коммуникации; методы мотивации персонала в условиях повышенного сервиса;	моделирование работы по обслуживанию VIP-клиента с эксклюзивным запросом (например, составление персонального меню); моделирование сложной ситуации (отмена заказа в последний момент, конфликт из-за ожидания) и поиск решения; презентация винной карты с рекомендациями под конкретное блюдо; деловая переписка с VIP-клиентом (подтверждение заказа, уточнение деталей мероприятия); анализ кейсов по кросс-культурному обслуживанию (адаптация сервиса под традиции разных стран);

Элемент содержания	Компетенции (ОК/ПК)	Показатели освоения компетенций: оцениваемая деятельность / демонстрируемый навык, знания, умения	Вид/Форма контроля
		протоколы обслуживания VIP-персон (в т. ч. иностранных).	оценка коммуникативных навыков и соблюдения протокола при обслуживании.

4.2. Оценка компетенций, формируемых в ходе прохождения производственной и учебной практики

Элемент содержания	Компетенции (ОК/ПК)	Показатели освоения компетенций: оцениваемая деятельность / демонстрируемый навык	Вид/Форма контроля
Производственная практика			
Обслуживание гостей	ОК 04, ОК 05, ПК 1.2	оцениваемая деятельность (трудовая функция)	наблюдение в процессе выполнения трудовой функции экспертная оценка представителя работодателя
		встреча и размещение гостей	
		демонстрируемый навык (выполнение необходимых действий):	
		приветствия гостей в соответствии с стандартами заведения;	
		способности учитывать пожелания при размещении;	
		ориентирования в планировке зала и наличие свободных мест.	
	ОК 01, ПК 1.4	оцениваемая деятельность (трудовая функция)	
		приём заказа от гостя	
		демонстрируемый навык (выполнение необходимых действий):	
		точности записи заказов;	
		общения с гостем в части уточнения деталей заказа (степень прожарки, аллергии, предпочтения);	
		использования корректных формулировок при уточнении заказа у гостя	
	ОК 02, ПК 1.2	оцениваемая деятельность (трудовая функция)	
		консультирование гостя по меню	
		демонстрируемый навык (выполнение необходимых действий):	
		понимания ассортимента блюд и напитков при консультировании гостя при заказе по меню;	
		обоснованных рекомендации гостю при затруднении выбора блюда или напитка;	
		продажи высокомаржинальных позиций	
	ОК 06, ПК 1.1	оцениваемая деятельность (трудовая функция)	

Элемент содержания	Компетенции (ОК/ПК)	Показатели освоённости компетенций: оцениваемая деятельность / демонстрируемый навык	Вид/Форма контроля
Организация работы зала		подача блюд и напитков гостям	
		демонстрируемый навык (выполнение необходимых действий):	
		соблюдения очередности подачи;	
		контроля температуры блюд и напитков;	
		оценивания внешнего вида блюда перед подачей;	
		грамотного комментирования блюд при подаче в соответствии с регламентом заведения	
	ОК 09, ПКд 3.3	оцениваемая деятельность (трудовая функция)	
		поддержание чистоты в зале	
		демонстрируемый навык (выполнение необходимых действий):	
		регулярной проверки чистоты поверхностей в зале;	
		оперативного устранения загрязнений;	
		отслеживания наличия салфеток, специй и др	
	ОК 03, ПК 1.4	оцениваемая деятельность (трудовая функция)	
		подготовка зала к банкетному обслуживанию	
		демонстрируемый навык (выполнение необходимых действий):	
		соблюдения времени подготовки зала к банкетному обслуживанию;	
		соблюдения плана рассадки гостей;	
		проверки наличия необходимого инвентаря	
	ОК 09, ПК 1.4	оцениваемая деятельность (трудовая функция)	
		работа с POS-системой при оформлении заказов и расчётах	
		демонстрируемый навык (выполнение необходимых действий):	
		корректного ввода заказов в систему;	
		недопущения ошибок в чеках;	
		производства расчётов с гостями без допущения ошибок	
Специальные форматы обслуживания	ОК 04, ПК 1.3, ПКд 3.2	оцениваемая деятельность (трудовая функция)	
		обслуживание банкета	
		демонстрируемый навык (выполнение необходимых действий):	
		обеспечивания синхронности подачи блюд;	
		соблюдения регламента банкета	
		координации своих действий с командой;	
	ОК 01, ПК 1.4	оцениваемая деятельность (трудовая функция)	

Элемент содержания	Компетенции (ОК/ПК)	Показатели освоения компетенций: оцениваемая деятельность / демонстрируемый навык	Вид/Форма контроля
		комплектация и выдача заказов на вынос	
		демонстрируемый навык (выполнение необходимых действий):	
		комплектования заказов согласно спецификации;	
		правильного упаковывания блюда согласно регламенту заведения;	
		отслеживания полноты заказа перед выдачей	
	ОК 05, ПК 1.2	оцениваемая деятельность (трудовая функция)	
		индивидуальное обслуживание VIP-гостей	
		демонстрируемый навык (выполнение необходимых действий):	
		предугадывания потребности гостя;	
		применения индивидуального подхода к гостю;	
Работа с документацией	ОК 02, ПКд 3.1	соблюдения протокола обслуживания	
		оцениваемая деятельность (трудовая функция)	
		ведение журнала бронирования	
		демонстрируемый навык (выполнение необходимых действий):	
		аккуратности при внесении данных о бронировании;	
	ОК 03, ПКд 3.1	внесения всех необходимых деталей (количество гостей, особые пожелания и др.);	
		своевременно обновлять статус брони	
		оцениваемая деятельность (трудовая функция)	
		оформление акта списания продуктов и инвентаря	
		демонстрируемый навык (выполнение необходимых действий):	
Выполнение санитарно-гигиенических процедур	ОК 06, ПКд 3.3	заполнения акта в соответствии с нормами;	
		корректности вносимых причины списания;	
		соблюдения сроков оформления	
		оцениваемая деятельность (трудовая функция)	
		мытьё и полировка столовой посуды и приборов	
		демонстрируемый навык (выполнение необходимых действий):	
		удаления загрязнения без разводов;	
		проверки посуды на наличие сколов;	
		соблюдения техники безопасности при работе с моющими средствами	

Элемент содержания	Компетенции (ОК/ПК)	Показатели освоения компетенций: оцениваемая деятельность / демонстрируемый навык	Вид/Форма контроля
	ОК 09, ПКд 3.3	оцениваемая деятельность (трудовая функция)	
		дезинфекция рабочих поверхностей и оборудования	
		демонстрируемый навык (выполнение необходимых действий):	
		соблюдения регламент обработки рабочих поверхностей и оборудования;	
		использования СИЗ (перчатки, маски);	
		обработки все необходимых зоны	
Выполнение обязанностей официанта в экстренных ситуациях	ОК 06, ПК 1.1	оцениваемая деятельность (трудовая функция)	
		устранение последствий разбитой посуды	
		демонстрируемый навык (выполнение необходимых действий):	
		безопасной уборки осколков	
		сверенного ограждения опасной зоны	
		оперативной уборки загрязнений	
	ОК 01, ОК 04, ОК 05	оцениваемая деятельность (трудовая функция)	
		урегулирование конфликтной ситуации с гостем	
		демонстрируемый навык (выполнение необходимых действий):	
		сохранения эмоциональной устойчивости	
		выслушивания гостя без перебиваний;	
		способность предлагать компромиссные решения в конфликтных ситуациях	
Взаимодействие в команде	ОК 03, ОК 04	оцениваемая деятельность (трудовая функция)	
		участие в предсменном брифинге	
		демонстрируемый навык (выполнение необходимых действий):	
		участия в обсуждении задач смены;	
		выяснения и устранения неясностей в поставленных задачах.	
		понимания и запоминания ключевых инструкций.	
	ОК 04, ПКд 3.2	оцениваемая деятельность (трудовая функция)	
		взаимодействие с коллегами в период высокой загрузки	
		демонстрируемый навык (выполнение необходимых действий):	
		оперативность реакции на запросы коллег;	
		распределения задач в команде;	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ЗА БАРНОЙ СТОЙКОЙ, БУФЕТОМ
С ПРИГОТОВЛЕНИЕМ СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ И ПРОСТЫХ ЗАКУСОК

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика примерной рабочей программы профессионального модуля -----	29
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы-----	29
2. Структура и содержание профессионального модуля-----	33
2.1. Трудоемкость освоения модуля-----	33
2.2. Структура профессионального модуля-----	34
2.3. Тематический план профессионального модуля -----	35
3. Условия реализации профессионального модуля -----	40
3.1. Материально-техническое обеспечение-----	40
3.2. Учебно-методическое обеспечение -----	40
3.3. Основные печатные и/или электронные издания -----	40
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля-----	41
4.1. Оценка компетенций, формируемых в ходе теоретических, практических и лабораторных занятий -----	41
4.2. Оценка компетенций, формируемых в ходе прохождения производственной и учебной практики -----	49

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель профессионального модуля «ПМ.02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок» по профессии «Официант, бармен» — формирование профессиональных компетенций, необходимых для качественного обслуживания гостей заведений общественного питания и оказания качественных услуг в сфере приготовления и подачи алкогольных и безалкогольных коктейлей, простых блюд и закусок.

Место образовательной программы в структуре основной профессиональной образовательной программы (ОПОП): образовательная программа реализуется в рамках обязательного курса профессионального учебного цикла и направлена на освоение практических навыков и теоретических знаний, обеспечивающих успешное выполнение трудовых обязанностей официанта-бармена в условиях современного ресторанного бизнеса и индустрии гостеприимства. Программа интегрирует обучение основам кулинарного дела, технологии приготовления напитков, стандартам сервировки стола, этикету и культуре обслуживания клиентов, а также правилам охраны труда и санитарии.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ОПОП).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Наименование компетенции (ОК/ПК)	Знать	Уметь	Владеть
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное развитие	методы организации собственной деятельности;	определять цели и приоритеты в работе;	рационального распределения рабочего времени;
	принципы планирования рабочего времени;	планировать этапы выполнения заданий;	оперативного переключения между задачами;
	способы оценки эффективности выполнения задач	оценивать качество и сроки выполнения работы	самоконтроля и самооценки результатов работы;
			корректировки планов в зависимости от ситуации
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	современные информационные технологии в сфере общественного питания;	использовать специализированные программы для учёта продуктов и формирования отчётов;	быстрого ввода данных в учётные системы;
	основные программные продукты для учёта и отчётности (1C, R-Keeper и др.)	работать с POS-терминалами и мобильными терминалами заказа;	работы с несколькими программами одновременно
		анализировать данные в CRM-системах	анализа отчётов и выявления отклонений;
			устранения технических ошибок в ПО
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на	основы межличностного общения в профессиональной среде;	работать в команде, распределять задачи между коллегами;	быстрого налаживания коммуникации в новом коллективе;

Наименование компетенции (ОК/ПК)	Знать	Уметь	Владеть
государственном языке РФ с учётом особенностей социального и культурного контекста	методы эффективного взаимодействия в коллективе	конструктивно разрешать конфликты внутри коллектива;	распределения задач с учётом сильных сторон коллег;
		оказывать помощь коллегам при высокой нагрузке	оказания эффективной помощи коллегам;
			предотвращения конфликтных ситуаций в команде
ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию	правила подготовки бара и буфета к обслуживанию;	подготавливать бар к открытию (расставлять инвентарь, проверять оборудование);	быстрой и точной расстановки барного инвентаря;
	нормы расстановки инвентаря и оборудования;	организовывать рабочее пространство с учётом стандартов заведения;	оперативной проверки работоспособности оборудования;
	санитарно-гигиенические требования к рабочему месту;	проводить ежедневную уборку и дезинфекцию рабочего места	поддержания чистоты и порядка в течение всей смены;
	порядок проверки исправности барного оборудования		организации рабочего места по системе 5S
ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета	стандарты сервиса и правила обслуживания гостей;	консультировать гостей по меню и ассортименту напитков	быстрого и точного приёма заказов;
	техники эффективной коммуникации с клиентами;	принимать и выполнять заказы с использованием POS-терминалов;	вежливого и профессионального общения с гостями;
	особенности подачи напитков и закусок	соблюдать стандарты времени подачи блюд и напитков	запоминания предпочтений постоянных гостей;
			работы с особыми запросами клиентов
ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания	виды барного оборудования и инвентаря (шейкер, джиггер, стрейнер и др.);	безопасно эксплуатировать барное оборудование;	работы с барным оборудованием без ошибок и задержек;
	правила эксплуатации и технического обслуживания оборудования;	выполнять ежедневное техническое обслуживание техники;	быстрого выявления неисправностей оборудования; — выполнения планового ТО согласно графику;
	требования охраны труда при работе с оборудованием	выявлять неисправности и оформлять заявки на ремонт	безопасной эксплуатации техники в условиях высокой нагрузки
ПК 2.4. Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с	формы учётной документации для бара и буфета;	вести учёт продуктов и инвентаря в специализированных программах (1С, R-Keeper);	точного заполнения учётных документов;

Наименование компетенции (ОК/ПК)	Знать	Уметь	Владеть
нормативными требованиями	нормы расхода сырья и полуфабрикатов;	рассчитывать нормы расхода сырья на основе рецептур;	оперативного ввода данных в учётные системы;
	правила ведения журналов учёта продуктов и инвентаря	формировать отчёты о расходе продуктов	быстрого расчёта норм расхода сырья;
			формирования отчётов в установленные сроки
ПК 2.5. Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции	ассортимент простых закусок для бара (холодных и горячих);	готовить холодные закуски (канапе, брускетты, тапас);	быстрого приготовления закусок без потери качества;
	технологии приготовления и оформления закусок;	готовить горячие закуски (жарка, запекание, фритюр);	аккуратной и эстетичной сервировки;
	нормы выхода порций и товарного соседства	сервировать и украшать закуски в соответствии со стандартами заведения	соблюдения норм выхода порций;
			комбинирования ингредиентов для создания новых вариантов закусок
ПК 2.6. Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта	формы расчётов с потребителями (наличный и безналичный расчёт);	проводить расчёты с гостями (наличный и безналичный платёж);	быстрого и безошибочного проведения расчётов;
	правила работы с кассовым оборудованием;	правильно выдавать сдачу;	работы с разными видами платёжных систем;
	порядок оформления чеков и отчётов	оформлять кассовые отчёты в конце смены	оформления возвратов и корректировок;
			подсчёта кассы и сверки с отчётами
ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки	классификацию алкогольных и безалкогольных напитков;	готовить смешанные напитки и коктейли по технологическим картам;	приготовления коктейлей без ошибок в пропорциях;
	технологии приготовления коктейлей (шейк, билд, бленд и др.)	подбирать ингредиенты и пропорции согласно рецептуре;	быстрого приготовления напитков в условиях высокой загрузки;
	рецептуры классических и фирменных коктейлей;	оформлять и подавать напитки с учётом стиля заведения	креативного оформления напитков;
	правила подачи и украшения напитков		подбора напитков под предпочтения гостя
ПКД 3.1 Заказ, получение, организация хранения и использования продуктов	нормативные акты, регулирующие деятельность организаций питания;	проводить инвентаризацию бара и зала;	проведения инвентаризации с минимальной погрешностью;
	условия и сроки хранения продуктов и напитков;	принимать продукты по сопроводительным документам;	быстрой приёмки и размещения продуктов;

Наименование компетенции (ОК/ПК)	Знать	Уметь	Владеть
	принципы ротации запасов (FIFO);	размещать продукты с учётом норм хранения;	контроля температурного режима и сроков годности;
	правила приёмки продуктов по количеству и качеству	составлять заявки на закупку сырья и инвентаря;	составления обоснованных заявок на закупку
		контролировать условия хранения и сроки годности	
ПКд 3.2 Организация работы бригады официантов/барменов	технологии планирования работы бригады официантов и барменов;	составлять графики работы персонала с учётом нагрузки заведения;	составления гибких графиков работы;
	методы координации и стимулирования персонала;	распределять зоны ответственности между сотрудниками;	чёткого распределения обязанностей между сотрудниками;
	теории межличностного и делового общения;	проводить вводные и текущие инструктажи;	проведения эффективных инструктажей;
	правила проведения инструктажей и обучения сотрудников	координировать работу бригады в процессе обслуживания гостей	оперативного перераспределения задач в пиковые часы
ПКд 3.3 Контроль работы подчинённых и подготовка отчётности	технологии контроля качества обслуживания;	наблюдать за работой официантов и барменов, фиксировать нарушения;	объективного контроля работы персонала;
	методики анализа выполнения планов и КРІ;	сравнивать плановые и фактические показатели (выручка, средний чек);	выявления слабых мест в обслуживании;
	инструменты подготовки отчётности в специализированном ПО;	формировать ежедневные и сводные отчёты о работе бригады;	подготовки аналитических отчётов;
	методы выявления и устранения отклонений в работе персонала	разрабатывать мероприятия по улучшению качества обслуживания	внедрения улучшений и отслеживания их эффективности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	в т.ч. в форме практ. подготовки
учебные занятия	150	100
курсовая проект (работа)	-	-
самостоятельная работа	-	-
практика, в т.ч.:	468	468
учебная	72	72
производственная	396	396
промежуточная аттестация	18	18
всего	636	586

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.4 ПКд 3.1, ОК 03, ОК 04	Раздел 1. Организация работы бара и буфета	50	40	50	40				
ПК 2.7, ПК 2.2	Раздел 2. Приготовление и подача напитков	52	42	52	42				
ПК 2.5	Раздел 3. Приготовление простых закусок	32	26	32	26				
ОК 03, ОК 05, ПК 2.2, ПК 2.6 ПКд 3.1	Раздел 4. Обслуживание клиентов	30	24	30	24				
ПКд 3.2	Раздел 5. Управление ресурсами и инвентаризацией	30	24	30	24				
ПКд 3.3	Раздел 6. Организация работы бригады	30	24	30	24				
ПКд 3.1, ПКд 3.2, ПКд 3.3	Раздел 7. Контроль качества и отчётность	30	24	30	24				
ПКд 3.1, ПКд 3.2, ПКд 3.3	Учебная практика	72	72					72	
ПК 2.1, ПК 2.3, ПКд 3.3, ПК 2.7, ПК 2.2, ПК 2.5, ПК 2.6	Производственная практика	396	396						396
	Промежуточная аттестация	18	18						
	Всего:	740	690	254	204			72	396

2.3. Тематический план профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Трудоемкость программы в акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
МДК.02.01. Организация и технология обслуживания в барах и буфетах		254/204	
Раздел 1. Организация работы бара и буфета		50/40	ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.4 ПКд 3.1, ОК 03, ОК 04
Тема 1.1. Оборудование и инвентарь бара	<i>Содержание:</i>	10/8	ПК 2.1, ПК 2.3, ПКд 3.1
	виды барного оборудования и инвентаря, правила эксплуатации и ухода.	2	
	<i>В том числе практических и лабораторных занятий</i>	8	
	Практическое занятие № 1: работа с барным оборудованием (шейкер, джиггер, стрейнер, мадлер и др.)	8	
Тема 1.2. Санитарно-гигиенические требования	<i>Содержание:</i>	10/8	ПК 2.1, ОК 4, ПКд 3.1
	нормы санитарии и гигиены в баре/буфете.	2	
	<i>В том числе практических и лабораторных занятий</i>	8	
	Практическое занятие № 2: отработка навыков уборки и дезинфекции рабочего места	8	
Тема 1.3. Подготовка бара к обслуживанию	<i>Содержание:</i>	10/8	ПК 2.1, ПК 2.3, ПКд 3.1
	этапы подготовки бара к открытию.	2	
	<i>В том числе практических и лабораторных занятий</i>	8	
	Практическое занятие № 3: расстановка инвентаря, подготовка ингредиентов, проверка оборудования	8	
Тема 1.4. Учёт и хранение продуктов	<i>Содержание:</i>	10/8	ПК 2.4, ПКд 3.1
	правила учёта и хранения барных запасов, нормы расхода сырья и полуфабрикатов.	2	
	<i>В том числе практических и лабораторных занятий</i>	8	
	Практическое занятие № 4: ведение журнала учёта, ротация продуктов, формирование отчётов в специализированных программах учёта	8	
Тема 1.5. Техника безопасности	<i>Содержание:</i>	10/8	ПК 2.3, ОК 03, ПКд 3.1
	охрана труда в баре, требования пожарной безопасности.	2	
	<i>В том числе практических и лабораторных занятий</i>	8	
	Практическое занятие № 5: отработка действий в чрезвычайных ситуациях	8	
Раздел 2. Приготовление и подача напитков		52/42	ПК 2.7, ПК 2.2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Трудоемкость программы в акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 2.1. Основы миксологии	Содержание:	10/8	ПК 2.7
	классификация напитков, основы сочетания ингредиентов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическое занятие № 6: приготовление базовых коктейлей	8	
Тема 2.2. Технология приготовления коктейлей	Содержание:	10/8	ПК 2.7
	методы приготовления (шейк, билд, бленд и др.).	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическое занятие № 7: отработка техники приготовления классических коктейлей	8	
Тема 2.3. Безалкогольные напитки и кофе	Содержание:	12/10	ПК 2.7
	виды безалкогольных напитков и кофейных напитков.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	10	
	Практическое занятие № 8: приготовление чая, кофе, смузи, лимонадов	10	
Тема 2.4. Сервировка и презентация напитков	Содержание:	10/8	ПК 2.2
	правила подачи и украшения напитков.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическое занятие № 9: Оформление бокалов, подача с учётом стиля заведения	8	
Тема 2.5. Алкогольные напитки: ассортимент и подача	Содержание:	10/8	ПК 2.2, ПК 2.7
	классификация алкогольных напитков, правила подачи	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическое занятие № 10: сервировка вина, крепкого алкоголя, пива	8	
Раздел 3. Приготовление простых закусок		32/26	ПК 2.5
Тема 3.1. Ассортимент закусок для бара	Содержание:	10/8	ПК 2.5
	виды закусок, сочетающихся с напитками.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическое занятие № 11: приготовление канапе, брускетт, тапас	8	
Тема 3.2. Холодные закуски и снеки	Содержание:	10/8	ПК 2.5
	технологии приготовления закусок.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическое занятие № 12: нарезка, сборка и украшение закусок	8	
Тема 3.3. Горячие закуски	Содержание:	12/10	ПК 2.5

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Трудоемкость программы в акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	особенности приготовления горячих закусок в баре.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	10	
	Практическое занятие №13: жарка, запекание, фритюр	10	
Раздел 4. Обслуживание клиентов		30/24	ОК 03, ОК 05, ПК 2.2, ПК 2.6
Тема 4.1. Работа с заказами	Содержание:	10/8	ПК 2.2, ПК 2.6
	приёмы приёма и выполнения заказов	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическое занятие № 14: отработка работы с POS-терминалом	8	
Тема 4.2. Расчёты с потребителями	Содержание:	10/8	ПК 2.6
	формы оплаты и кассовые операции	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическое занятие № 15: проведение расчётов, работа с наличными и безналичными платежами	8	
Тема 4.3. Конфликтные ситуации и их решение	Содержание:	10/8	ОК 3, ОК 05, ПК 2.2
	стратегии поведения в конфликтных ситуациях	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическое занятие № 16: разбор кейсов, тренинги по урегулированию конфликтов	8	
Раздел 5. Управление ресурсами и инвентаризацией		30/24	ПКд 3.1
Тема 5.1. Организация хранения и учёта продуктов и инвентаря	Содержание:	10/8	ПКд 3.1
	условия и сроки хранения продуктов, нормы расхода, правила учёта.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическое занятие № 16: проведение инвентаризации бара, формирование заявок на заказ продуктов	8	
Тема 5.2. Контроль эксплуатации оборудования	Содержание:	10/8	ПКд 3.1
	правила безопасной эксплуатации оборудования, требования охраны труда	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическое занятие № 17: контроль состояния инвентаря, составление отчётов о неисправностях	8	
	Содержание:	10/8	ПКд 3.1

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Трудоемкость программы в акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 5.3. Планирование закупок	инструменты прогнозирования потребности в продуктах	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическое занятие № 18: расчёт потребности в сырье, составление заявок	8	
Раздел 6. Организация работы бригады		30/24	ПКд 3.2
Тема 6.1. Планирование работы бригады	Содержание:	10/8	ПКд 3.2
	технологии планирования работы официантов и барменов	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическое занятие № 19: разработка графика работы, распределение заданий	8	
Тема 6.2. Координация работы персонала	Содержание:	10/8	ПКд 3.2
	методы координации и стимулирования деятельности подчинённых	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическое занятие № 20: проведение инструктажа, обучение на рабочем месте	8	
Тема 6.3. Управление конфликтами	Содержание:	10/8	ПКд 3.2
	теории межличностного общения и конфликтологии	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическое занятие № 21: моделирование конфликтных ситуаций с гостями, поиск решений	8	
Раздел 7. Контроль качества и отчётность		30/24	ПКд 3.3
Тема 7.1. Контроль обслуживания	Содержание:	10/8	ПКд 3.3
	технологии контроля качества обслуживания	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическое занятие № 22: входной, текущий и итоговый контроль работы персонала	8	
Тема 7.2. Подготовка отчётности	Содержание:	10/8	ПКд 3.3
	использование специализированного программного обеспечения (далее – ПО) для отчётности	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическое занятие № 23: формирование отчётов о выполнении планов, анализ отклонений	8	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Трудоемкость программы в акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 7.3. Повышение эффективности работы	Содержание:	10/8	ПКД 3.3
	методы улучшения качества обслуживания	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическое занятие № 24: разработка мероприятий по оптимизации работы бригады	8	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		18	
Учебная практика (виды работ):		72	
Заказ, получение, организация хранения и использования продуктов, сырья, оборудования и инвентаря в зале и баре организации питания Организация работы бригады официантов/барменов Контроль работы подчинённых и подготовка отчётности о работе бригады официантов/барменов			
Производственная практика (виды работ):		216	
Организация работы бара и буфета Приготовление и подача напитков Приготовление простых закусок Обслуживание клиентов			
Объем часов по ПМ.02		872	
Из них: теория		80	
Практические занятия		378	
Учебная практика		180	
Производственная практика		216	
Промежуточная аттестация – экзамен по ПМ		18	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Организации обслуживания в общественном питании», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП.

Лаборатория «Технологии обслуживания в общественном питании», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП.

Мастерские/зоны по видам работ: «бар», «банкетный зал», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП.

Базы практики, оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.3. Основные печатные и/или электронные издания

1. Авроров, В. А. Оборудование предприятий общественного питания и средства его оснащения: учебник для вузов / В. А. Авроров. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 548 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15040-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/589024> (дата обращения: 17.03.2026).
2. Баранов, Б. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет: учебник для среднего профессионального образования / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 184 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12555-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/566368> (дата обращения: 17.03.2026).
3. Васюкова, А. Т. Организация производства в ресторанах: учебник для вузов / А. Т. Васюкова, А. В. Мошкин; под редакцией А. Т. Васюковой. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 92 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18115-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/590287> (дата обращения: 17.03.2026).
4. Васюкова, А. Т. Технология и организация производства ресторанной продукции: учебник для вузов / А. Т. Васюкова, А. В. Мошкин; под редакцией А. Т. Васюковой. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 197 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18097-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/590277> (дата обращения: 17.03.2026).
5. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 396 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15649-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584635> (дата обращения: 17.03.2026).
6. Технология продукции общественного питания. Практический курс: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 133 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13210-6. — Текст: непосредственный

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Оценка компетенций, формируемых в ходе теоретических, практических и лабораторных занятий

Элемент содержания	Компетенции (ОК/ПК)	Показатели освоения компетенций: оцениваемая деятельность / демонстрируемый навык, знания, умения	Вид/Форма контроля
Раздел 1. Организация работы бара и буфета			
Тема 1.1. Оборудование и инвентарь бара	ПК 2.1, ПК 2.3, ПКд 3.1	оцениваемая деятельность:	практическое задание — выполнение реальных или смоделированных рабочих операций. тестирование — проверка теоретических знаний. наблюдение/экспертная оценка — оценка действий обучающегося в процессе работы.
		подбор и размещение оборудования и инвентаря в соответствии с технологическими требованиями	
		демонстрируемые умения	
		использовать барное оборудование (шейкер, джиггер, блендер и др.)	
		проводить техническое обслуживание	
		выявлять неисправности	
		демонстрируемый знания:	
Тема 1.2. Санитарно-гигиенические требования	ПК 2.1, ОК 4, ПКд 3.1	виды барного оборудования и инвентаря, их назначение	кейс-метод/разбор ситуаций — анализ и решение практических задач. защита проекта/отчёта — презентация и обоснование результатов работы.
		правила эксплуатации и техники безопасности	
		оцениваемая деятельность:	
		соблюдение санитарных норм при подготовке и обслуживании бара	
		демонстрируемые умения	
		проводить санитарную обработку поверхностей и инвентаря	
		соблюдать личную гигиену	
Тема 1.3. Подготовка бара к обслуживанию	ПК 2.1, ПК 2.3, ПКд 3.1	контролировать сроки годности продуктов	
		демонстрируемый знания:	
		СанПиН для предприятий общественного питания	
		правила хранения продуктов	
		методы дезинфекции	
		оцениваемая деятельность:	
		подготовка бара к открытию (расстановка инвентаря, пополнение запасов, оформление барной стойки)	
		демонстрируемые умения	
		организовывать рабочее место	
		контролировать наличие ингредиентов и посуды	
		оформлять витрину	
		демонстрируемый знания:	

Элемент содержания	Компетенции (ОК/ПК)	Показатели освоённости компетенций: оцениваемая деятельность / демонстрируемый навык, знания, умения	Вид/Форма контроля
		стандарты подготовки бара	
		правила товарного соседства	
		требования к оформлению	
Тема 1.4. Учёт и хранение продуктов	ПК 2.4, ПКд 3.1	оцениваемая деятельность:	
		ведение учёта продуктов	
		контроль сроков годности и условий хранения	
		демонстрируемые умения	
		вести складскую документацию	
		использовать программы учёта	
		контролировать ротацию запасов	
		демонстрируемый знания:	
		принципы FIFO	
		нормы хранения алкогольной и безалкогольной продукции	
		правила инвентаризации	
Тема 1.5. Техника безопасности	ПК 2.3, ОК 03, ПКд 3.1	оцениваемая деятельность:	
		соблюдение правил охраны труда и пожарной безопасности	
		демонстрируемые умения	
		оказывать первую помощь	
		действовать при чрезвычайных ситуациях	
		использовать средства пожаротушения	
		демонстрируемый знания:	
		инструкции по охране труда	
		нормы пожарной безопасности	
		порядок эвакуации	
		Раздел 2. Приготовление и подача напитков	
Тема 2.1. Основы миксологии	ПК 2.7	оцениваемая деятельность:	практическое задание — выполнение реальных или смоделированных рабочих операций. тестирование — проверка теоретических знаний. наблюдение/экспертная оценка — оценка
		составление рецептур коктейлей с учётом сочетаемости ингредиентов	
		демонстрируемые умения	
		подбирать ингредиенты	
		рассчитывать пропорции	
		адаптировать рецепты под запросы гостей	
		демонстрируемый знания:	
		основы вкусовых сочетаний	
		классификация коктейлей	

Элемент содержания	Компетенции (ОК/ПК)	Показатели освоения компетенций: оцениваемая деятельность / демонстрируемый навык, знания, умения	Вид/Форма контроля
		история миксологии	действий обучающегося в процессе работы. кейс-метод/разбор ситуаций — анализ и решение практических задач. защита проекта/отчёта — презентация и обоснование результатов работы. практическая работа, дегустация
Тема 2.2. Технология приготовления коктейлей	ПК 2.7	оцениваемая деятельность:	
		приготовление классических и авторских коктейлей по технологическим картам	
		демонстрируемые умения	
		соблюдать технологию смешивания	
		контролировать крепость и вкус	
		оформлять напитки	
		демонстрируемый знания:	
		техники приготовления (шейк, билд, бленд)	
		стандарты подачи, пропорции ингредиентов	
Тема 2.3. Безалкогольные напитки и кофе	ПК 2.7	оцениваемая деятельность:	
		приготовление чая, кофе и безалкогольных напитков	
		демонстрируемые умения	
		работать с кофемашиной	
		готовить альтернативные методы заваривания (френч-пресс, аэропресс)	
		создавать безалкогольные коктейли	
		демонстрируемый знания:	
		сорта кофе и чая	
Тема 2.4. Сервировка и презентация напитков	ПК 2.2	методы обработки	
		влияние помола и температуры на вкус	
		оцениваемая деятельность:	
		оформление и подача напитков с учётом стандартов сервиса	
		демонстрируемые умения	
		подбирать посуду	
		украшать напитки	
		соблюдать температурный режим подачи	
Тема 2.5. Алкогольные напитки: ассортимент и подача	ПК 2.7, ПК 2.2	демонстрируемый знания:	
		правила сервировки	
		влияние оформления на восприятие вкуса	
		требования к подаче разных категорий напитков	
		оцениваемая деятельность:	
		консультирование гостей по выбору алкоголя	
		подача в соответствии с традициями	

Элемент содержания	Компетенции (ОК/ПК)	Показатели освоения компетенций: оцениваемая деятельность / демонстрируемый навык, знания, умения	Вид/Форма контроля
		демонстрируемые умения определять качество алкоголя рекомендовать сочетания с закусками соблюдать правила розлива демонстрируемый знания: классификация алкогольных напитков регионы производства традиции подачи	
Раздел 3. Приготовление простых закусок			
Тема 3.1. Ассортимент закусок для бара	ПК 2.5	оцениваемая деятельность: формирование меню закусок, соответствующих концепции бара демонстрируемые умения составлять ассортиментную матрицу учитывать сочетаемость с напитками демонстрируемый знания: типы барных закусок тренды в гастрономии принципы сочетания с напитками	практическое задание — выполнение реальных или смоделированных рабочих операций. тестирование — проверка теоретических знаний. наблюдение/экспертная оценка — оценка действий обучающегося в процессе работы.
Тема 3.2. Холодные закуски и снеки	ПК 2.5	оцениваемая деятельность: приготовление и оформление холодных закусок демонстрируемые умения нарезать и оформлять продукты соблюдать санитарные нормы контролировать порции демонстрируемый знания: технологии приготовления сроки хранения требования к качеству	кейс-метод/разбор ситуаций — анализ и решение практических задач. защита проекта/отчёта — презентация и обоснование результатов работы.
Тема 3.3. Горячие закуски	ПК 2.5	оцениваемая деятельность: приготовление горячих закусок с учётом скорости подачи демонстрируемые умения работать с жарочным оборудованием контролировать температуру оформлять блюда	

Элемент содержания	Компетенции (ОК/ПК)	Показатели освоения компетенций: оцениваемая деятельность / демонстрируемый навык, знания, умения	Вид/Форма контроля
		демонстрируемый знания: методы тепловой обработки нормы закладки правила безопасности	
Раздел 4. Обслуживание клиентов			
Тема 4.1. Работа с заказами	ПК 2.2, ПК 2.6	оцениваемая деятельность: приём и выполнение заказов с соблюдением стандартов сервиса демонстрируемые умения консультировать гостей запоминать предпочтения работать с POS-системами демонстрируемый знания: меню бара правила общения с гостями скрипты обслуживания	практическое задание — выполнение реальных или смоделированных рабочих операций. тестирование — проверка теоретических знаний. наблюдение/экспертная оценка — оценка действий обучающегося в процессе работы. кейс-метод/разбор ситуаций — анализ и решение практических задач. защита проекта/отчёта — презентация и обоснование результатов работы.
Тема 4.2. Расчёты с потребителями	ПК 2.6	оцениваемая деятельность: проведение расчётов с гостями работа с наличными и безналичными платежами демонстрируемые умения оформлять чеки работать с кассовым аппаратом решать конфликтные ситуации демонстрируемый знания: порядок расчётов правила возврата основы финансовой дисциплины	
Тема 4.3. Конфликтные ситуации и их решение	ОК 3, ОК 05, ПК 2.2	оцениваемая деятельность: предотвращение и урегулирование конфликтных ситуаций с клиентами и внутри коллектива в условиях бара/буфета демонстрируемые умения выявлять предпосылки конфликта на ранней стадии; применять техники деэскалации (активное слушание, эмпатия, нейтральная позиция); корректно формулировать возражения и предложения;	

Элемент содержания	Компетенции (ОК/ПК)	Показатели освоения компетенций: оцениваемая деятельность / демонстрируемый навык, знания, умения	Вид/Форма контроля
		предлагать альтернативные решения, удовлетворяющие обе стороны; документировать инциденты (составлять служебные записки, фиксировать обращения клиентов); сохранять профессиональное поведение в стрессовых условиях демонстрируемый знания: типологию конфликтов в сфере обслуживания (причины, динамика, последствия); нормативно-правовые основы защиты прав потребителей; стандарты компании по работе с жалобами; психологические приёмы влияния и убеждения; этические нормы профессионального общения; алгоритмы действий при эскалации конфликта (вовлечение руководства, службы безопасности и пр.).	
Раздел 5. Управление ресурсами и инвентаризацией			
Тема 5.1. Организация хранения и учёта продуктов и инвентаря	ПКд 3.1	оцениваемая деятельность: мониторинг состояния оборудования планирование ремонтов демонстрируемые умения выявлять неисправности составлять заявки на ремонт вести журналы учёта демонстрируемый знания: регламенты ТО (техническое обслуживание) критерии износа правила безопасной эксплуатации	практическое задание — выполнение реальных или смоделированных рабочих операций. тестирование — проверка теоретических знаний. наблюдение/экспертная оценка — оценка действий обучающегося в процессе работы. кейс-метод/разбор ситуаций — анализ и решение практических задач. защита проекта/отчёта — презентация и обоснование результатов работы.
Тема 5.2. Контроль эксплуатации оборудования	ПКд 3.1	оцениваемая деятельность: составление заявок на закупку с учётом спроса и сезонности демонстрируемые умения анализировать продажи рассчитывать потребности выбирать поставщиков демонстрируемый знания: логистика закупок критерии выбора поставщиков	

Элемент содержания	Компетенции (ОК/ПК)	Показатели освоения компетенций: оцениваемая деятельность / демонстрируемый навык, знания, умения	Вид/Форма контроля
Тема 5.3. Планирование закупок	ПКд 3.1	основы ценообразования оцениваемая деятельность: составление заявок на закупку с учётом спроса и сезонности демонстрируемые умения анализировать продажи рассчитывать потребности выбирать поставщиков демонстрируемый знания: логистика закупок критерии выбора поставщиков основы ценообразования	
Раздел 6. Организация работы бригады			
Тема 6.1. Планирование работы бригады	ПКд 3.2	оцениваемая деятельность: составление графиков работы персонала с учётом нагрузки и нормативов демонстрируемые умения распределять обязанности между сотрудниками учитывать отпуска и больничные оптимизировать численность персонала демонстрируемый знания: нормы труда трудовое законодательство методы расчёта нагрузки на смену	практическое задание — выполнение реальных или смоделированных рабочих операций. тестирование — проверка теоретических знаний. наблюдение/экспертная оценка — оценка действий обучающегося в процессе работы. кейс-метод/разбор ситуаций — анализ и решение практических задач.
Тема 6.2. Координация работы персонала	ПКд 3.2	оцениваемая деятельность: организация взаимодействия между барменами демонстрируемые умения ставить задачи, контролировать их выполнение проводить оперативные совещания разрешать рабочие конфликты демонстрируемый знания: принципы командной работы методы мотивации персонала стандарты сервиса	защита проекта/отчёта — презентация и обоснование результатов работы.
Тема 6.3. Управление конфликтами	ПКд 3.2	оцениваемая деятельность:	

Элемент содержания	Компетенции (ОК/ПК)	Показатели освоения компетенций: оцениваемая деятельность / демонстрируемый навык, знания, умения	Вид/Форма контроля
		предотвращение и разрешение конфликтных ситуаций с гостями и внутри коллектива	
		демонстрируемые умения	
		применять техники активного слушания	
		аргументировать позицию	
		находить компромиссные решения	
		демонстрируемый знания:	
		психология общения, типология конфликтов	
		алгоритмы действий в кризисных ситуациях	
Раздел 7. Контроль качества и отчётность			
Тема 7.1. Контроль обслуживания	ПКд 3.3	оцениваемая деятельность: мониторинг качества сервиса и соответствия стандартам демонстрируемые умения проводить тайные проверки анализировать отзывы гостей составлять отчёты по результатам контроля демонстрируемый знания: критерии оценки качества обслуживания методы сбора обратной связи стандарты компании	практическое задание — выполнение реальных или смоделированных рабочих операций. тестирование — проверка теоретических знаний. наблюдение/экспертная оценка — оценка действий обучающегося в процессе работы. кейс-метод/разбор ситуаций — анализ и решение практических задач. защита проекта/отчёта — презентация и обоснование результатов работы.
Тема 7.2. Подготовка отчётности	ПКд 3.3	оцениваемая деятельность: формирование финансовой и операционной отчётности по бару демонстрируемые умения работать с учётными системами, рассчитывать ключевые показатели (KPI) оформлять документы для руководства демонстрируемый знания: виды отчётности формулы расчёта маржинальности и оборачиваемости требования к документообороту	
Тема 7.3. Повышение эффективности работы	ПКд 3.3	оцениваемая деятельность: анализ работы бара и внедрение улучшений демонстрируемые умения выявлять «узкие места» в процессах	

Элемент содержания	Компетенции (ОК/ПК)	Показатели освоения компетенций: оцениваемая деятельность / демонстрируемый навык, знания, умения	Вид/Форма контроля
		предлагать меры по оптимизации	
		рассчитывать экономический эффект	
		демонстрируемый знания:	
		методы анализа бизнес-процессов	
		инструменты бережливого производства	
		основы тайм-менеджмента	

4.2. Оценка компетенций, формируемых в ходе прохождения производственной и учебной практики

Элемент содержания	Компетенции (ОК/ПК)	Показатели освоения компетенций: оцениваемая деятельность / демонстрируемый навык	Вид/Форма контроля
Учебная практика			
Заказ, получение, организация хранения и использования продуктов, сырья, оборудования и инвентаря в зале и баре организации питания	ПКд 3.1	оцениваемая деятельность (трудовая функция)	наблюдение в процессе выполнения трудовой функции ¹ экспертная оценка представителя работодателя
		проведение инвентаризации бара	
		демонстрируемый навык (выполнение необходимых действий):	
		составление инвентаризационных ведомостей	
		сверки фактического наличия продуктов, напитков, инвентаря с учётными данными	
		выявления недостатков/излишков, оформление соответствующих актов	
		оцениваемая деятельность (трудовая функция)	
		организация приёма и хранения продуктов	
		демонстрируемый навык (выполнение необходимых действий):	
		приёмки продуктов по количеству и качеству (проверка сопроводительных документов, сроков годности)	
		размещения продуктов в складских помещениях с учётом норм хранения (температура, влажность, товарное соседство)	
		ротации запасов по принципу FIFO (первый пришёл — первый ушёл)	
		оцениваемая деятельность (трудовая функция)	
		контроль условий хранения	

¹ Каждая трудовая функция оценивается листом наблюдения, разделенным на необходимые действия содержащие наблюдаемые элементы. Оценка происходит по принципу наблюдаю (элемент выполнен) / не наблюдаю (элемент не выполнен).

Элемент содержания	Компетенции (ОК/ПК)	Показатели освоения компетенций: оцениваемая деятельность / демонстрируемый навык	Вид/Форма контроля
		демонстрируемый навык (выполнение необходимых действий):	
		мониторинга температурного режима в холодильниках и морозильных камерах	
		проверок соблюдения сроков годности продуктов и напитков	
		контроля чистоты и санитарного состояния складских помещений	
		оцениваемая деятельность (трудовая функция)	
		формирование отчётности	
		демонстрируемый навык (выполнение необходимых действий):	
		ведения журнала учёта продуктов и инвентаря	
		формирования отчётов о расходе сырья в специализированных программах учёта (например, 1С, R-Keer или аналогов)	
		расчёта норм расхода сырья на основе рецептов	
		оцениваемая деятельность (трудовая функция)	
		составление заявок на закупку	
		демонстрируемый навык (выполнение необходимых действий):	
		анализа остатков запасов и прогнозирование потребности в продуктах	
		составления заявок на заказ сырья, напитков, расходных материалов	
		согласования заявок с руководителем бара/заведующей производством	
		оцениваемая деятельность (трудовая функция)	
		контроль эксплуатации оборудования	
		демонстрируемый навык (выполнение необходимых действий):	
		проведения ежедневного осмотра барного оборудования (кофемашина, льдогенератор, блендеры и т. д.)	
Организация работы бригады официантов/барменов	ПКД 3.2	оцениваемая деятельность (трудовая функция)	
		планирование работы бригады	
		демонстрируемый навык (выполнение необходимых действий):	
		составления графика работы официантов и барменов с учётом нагрузки заведения	

Элемент содержания	Компетенции (ОК/ПК)	Показатели освоённости компетенций: оцениваемая деятельность / демонстрируемый навык	Вид/Форма контроля
		распределения зон ответственности между сотрудниками (барная стойка, зал, обслуживание банкетов) разработки оперативных планов на смену (акцент на спецпредложения, контроль скорости обслуживания) оцениваемая деятельность (трудовая функция) координация работы персонала демонстрируемый навык (выполнение необходимых действий): проведения утренних брифингов (информирование о спецпредложениях, акциях, особых гостях) распределения текущих задач (приём заказов, сервировка, уборка столов) проведения контроля выполнения стандартов сервиса (время подачи напитков, внешний вид сотрудников) оцениваемая деятельность (трудовая функция) обучение и инструктаж демонстрируемый навык (выполнение необходимых действий): проведения вводного инструктажа для новых сотрудников (знакомство с меню, стандартами заведения) проведения текущего инструктажа по новинкам меню и акциям отработки навыков работы с POS-терминалами и мобильными терминалами заказа оцениваемая деятельность (трудовая функция) управление конфликтами демонстрируемый навык (выполнение необходимых действий): разбора конфликтных ситуаций с гостями (жалобы на обслуживание, качество напитков) обучения сотрудников техникам бесконфликтного общения моделирования ситуаций «сложный гость» и поиск решений оцениваемая деятельность (трудовая функция) использование цифровых инструментов демонстрируемый навык (выполнение необходимых действий): работы с мобильными терминалами для передачи заказов на кухню/в бар	

Элемент содержания	Компетенции (ОК/ПК)	Показатели освоённости компетенций: оцениваемая деятельность / демонстрируемый навык	Вид/Форма контроля
		применения специализированных приложений для контроля выполнения задач проведения анализа отчётов о производительности бригады в CRM-системах	
Контроль работы подчинённых и подготовка отчётности о работе бригады официантов/барменов	ПКд 3.3	оцениваемая деятельность (трудовая функция)	
		контроль качества обслуживания	
		демонстрируемый навык	
		(выполнение необходимых действий):	
		наблюдения за работой официантов и барменов (соблюдение стандартов сервиса, внешний вид, коммуникация с гостями)	
		использования тактики тайный покупатель (оценка качества обслуживания с позиции гостя)	
		фиксации нарушений и разработка корректирующих мер	
		оцениваемая деятельность (трудовая функция)	
		анализ выполнения планов	
		демонстрируемый навык	
		(выполнение необходимых действий):	
		сравнения плановых и фактических показателей (средний чек, количество гостей, выручка бара)	
		оценки выявления отклонений и их причин (нехватка персонала, ошибки в меню, сезонность)	
		корректировки работы бригады на основе данных анализа	
		оцениваемая деятельность (трудовая функция)	
		подготовка отчётности	
		демонстрируемый навык	
		(выполнение необходимых действий):	
		формирования ежедневных отчётов о выручке бара и зала	
		составления отчётов по выполнению KPI (количество обслуженных гостей, средний чек, продажи акционных позиций)	
		оформления сводных отчётов за неделю/месяц в специализированном ПО	
		оцениваемая деятельность (трудовая функция)	
		разработка мероприятий по улучшению работы	
		демонстрируемый навык	
		(выполнение необходимых действий):	
		проведения анализа жалоб гостей и разработки мер по устранению недостатков	

Элемент содержания	Компетенции (ОК/ПК)	Показатели освоения компетенций: оцениваемая деятельность / демонстрируемый навык	Вид/Форма контроля
		внедрения новых стандартов обслуживания (например, ускорение подачи напитков)	
		организации тренингов для персонала (дегустации напитков, отработка навыков миксологии)	
		оцениваемая деятельность (трудовая функция)	
		управление изменениями	
		демонстрируемый навык (выполнение необходимых действий):	
		адаптации бригады к изменениям в меню или концепции заведения	
		обучения работе с новым оборудованием или ПО	
		мотивации персонала при внедрении новых стандартов сервиса	
Производственная практика			
Организация работы бара и буфета	ПК 2.1, ПК 2.3, ПКд 3.3	оцениваемая деятельность (трудовая функция) подготовка бара к обслуживанию демонстрируемый навык (выполнение необходимых действий): расстановки инвентаря проверки оборудования подготовки ингредиентов оцениваемая деятельность (трудовая функция) эксплуатация барного оборудования в процессе обслуживания демонстрируемый навык (выполнение необходимых действий): работы с оборудованием проверки соблюдения правил эксплуатации сотрудниками бара/буфета оцениваемая деятельность (трудовая функция) поддержание санитарно-гигиенического состояния рабочего места демонстрируемый навык (выполнение необходимых действий): осуществление визуального контроля санитарно-гигиенического состояния рабочего места проверки заполнения работниками бара/буфета журнала уборки	наблюдение в процессе выполнения трудовой функции экспертная оценка представителя работодателя
Приготовление и подача напитков	ПК 2.7, ПК 2.2	оцениваемая деятельность (трудовая функция) приготовление смешанных напитков и коктейлей различными методами (шейк, билд, бленд и др.)	

Элемент содержания	Компетенции (ОК/ПК)	Показатели освоённости компетенций: оцениваемая деятельность / демонстрируемый навык	Вид/Форма контроля
		демонстрируемый навык (выполнение необходимых действий):	
		соблюдения технологии приготовления смешанных напитков и коктейлей различными методами	
		приготовление смешанных напитков и коктейлей различными методами в соответствии с принятыми на производстве (баре/буфете) стандартами	
		оцениваемая деятельность (трудовая функция)	
		соблюдение рецептов и норм закладки ингредиентов	
		демонстрируемый навык (выполнение необходимых действий):	
		приготовление смешанных напитков и коктейлей различными методами (шейк, билд, бленд и др.) в соответствии с технологическими картами	
		оцениваемая деятельность (трудовая функция)	
		оформление и подача напитков с учётом стиля заведения и пожеланий гостя	
		демонстрируемый навык (выполнение необходимых действий):	
		соблюдение эстетики подачи в соответствии со стандартами сервировки и пожеланий гостя	
		оцениваемая деятельность (трудовая функция)	
		приготовление горячих напитков (кофе, чай, глинтвейн и др.)	
		демонстрируемый навык (выполнение необходимых действий):	
		соблюдения технологии приготовления;	
		соблюдения температуры подачи	
		оцениваемая деятельность (трудовая функция)	
		работа с барным инвентарём (шейкер, джиггер, стрейнер, мадлер и т. д.)	
		демонстрируемый навык (выполнение необходимых действий):	
		соблюдения техникой работы с инвентарём;	
		соблюдения скорости и точности действий	
Приготовление простых закусок	ПК 2.5, ПК 2.2	оцениваемая деятельность (трудовая функция) приготовление холодных закусок (канапе, брускетт, тапас, нарезки и др.)	

Элемент содержания	Компетенции (ОК/ПК)	Показатели освоённости компетенций: оцениваемая деятельность / демонстрируемый навык	Вид/Форма контроля
		демонстрируемый навык (выполнение необходимых действий):	
		соблюдения технологией приготовления	
		соблюдения требований, принятых в заведении к оформлению и подачи	
		оцениваемая деятельность (трудовая функция)	
		приготовление горячих закусок (жарка, запекание, фритюр)	
		демонстрируемый навык (выполнение необходимых действий):	
		соблюдения температурного режима	
		соблюдения технологией приготовления	
		соблюдения требований, принятых в заведении к оформлению и подачи	
		оцениваемая деятельность (трудовая функция)	
		сервировка и украшение закусок	
		демонстрируемый навык (выполнение необходимых действий):	
		соблюдения стандартов подачи, принятых в заведении	
		оцениваемая деятельность (трудовая функция)	
		соблюдение норм выхода порций и товарного соседства при хранении	
		демонстрируемый навык (выполнение необходимых действий):	
		соблюдения норм выхода порций	
		соблюдения условий хранения полуфабрикатов	
Обслуживание клиентов	ПК 2.2, ПК 2.6	оцениваемая деятельность (трудовая функция)	
		приём и выполнение заказов с использованием POS-терминалов	
		демонстрируемый навык (выполнение необходимых действий):	
		быстроты и точности ввода заказов	
		соблюдения корректности расчётов	
		оцениваемая деятельность (трудовая функция)	
		консультирование гостей по меню и ассортименту напитков	
		демонстрируемый навык (выполнение необходимых действий):	
		предоставления исчерпывающей и достоверной информации гостю	
		ориентирования в позициях меню и виной карты	

Элемент содержания	Компетенции (ОК/ПК)	Показатели освоения компетенций: оцениваемая деятельность / демонстрируемый навык	Вид/Форма контроля
		оцениваемая деятельность (трудовая функция)	
		расчёт с потребителями (наличный и безналичный расчёт)	
		демонстрируемый навык (выполнение необходимых действий):	
		расчёта с потребителями (наличный и безналичный расчёт)	
		оцениваемая деятельность (трудовая функция)	
		соблюдение стандартов сервиса	
		демонстрируемый навык (выполнение необходимых действий):	
		соблюдения времени подачи	
		эффективной коммуникации с гостями	