



Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Официант, бармен»**  
Условное обозначение: ООПО ПП по профессии «Официант, бармен»

Редакция № 1  
Изменение  
№ \_\_\_\_\_

Лист 1 из 70

Контрольный  
экз.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГПОУ ТО «ДПК»

\_\_\_\_\_ Т.А. Советова

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 г.

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ –  
программа профессиональной подготовки  
по профессии  
«16399 Официант, 11176 Бармен»**

Уровень квалификации: 3

Срок обучения: 4 месяца / 480 часов

Форма обучения - очная

Донской, 2020г.



Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Официант, бармен»**  
Условное обозначение: ООПО ПП по профессии «Официант, бармен»

Редакция № 1  
Изменение  
№ \_\_\_\_\_

Лист 2 из 70

Контрольный  
экз.

### Лист согласования

**Организация-разработчик:**

Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж».

**Разработчик:**

Макосова Елена Сергеевна, зав. отделом дополнительного образования,  
Кузьмина Людмила Михайловна, мастер производственного обучения ГПОУ ТО «ДПК».

**СОГЛАСОВАНО**

на заседании предметной  
(цикловой) комиссии  
отделений сферы обслуживания и общественного питания и технологии обслуживания

Протокол № 6

от «13» февраля 2020 г.

Председатель ПЦК: Г. И. Есина

**СОГЛАСОВАНО**

зав. МФЦПК и ДО: Е.Ю. Харламова

**Эксперт:**

Управляющий РК «Доуль-Центр» Офицерова Ю.В.



Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Официант, бармен»**  
Условное обозначение: ООПО ПП по профессии «Официант, бармен»

Редакция № 1  
Изменение  
№ \_\_\_\_\_

Лист 3 из 70

Контрольный  
экз.

### Содержание

Пояснительная записка	4
Характеристика профессиональной деятельности	5
Учебный план	8
Оценка результатов освоения программы	9
Материально техническое обеспечение реализации программы	10
Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы	11
Требования к кадровому обеспечению реализации программы	12
<b>ПРИЛОЖЕНИЯ</b>	
Приложение А Рабочая программа ОП.01. Основы культуры профессионального общения	16
Приложение Б Рабочая программа ОП.02. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	18
Приложение В Рабочая программа ОП.03. Товароведение пищевых продуктов	25
Приложение Г Рабочая программа ПМ.01 Обслуживание потребителей организации общественного питания	32
Приложение Д Рабочая программа ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	40
Приложение Е Календарно-учебный график	51
Приложение Ж Фонд оценочных средств	52



Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Официант, бармен»**  
Условное обозначение: ООПО ПП по профессии «Официант, бармен»

Редакция № 1  
Изменение  
№ \_\_\_\_\_

Лист 4 из 70  
Контрольный  
экз.

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

### 1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы

Основная программа профессионального обучения - профессиональной подготовки по профессии «Официант, бармен» (далее – программа) государственного профессионального образовательного учреждения Тульской области «Донской политехнический колледж» - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку качества подготовки слушателей по профессии официант, бармен.

Нормативную основу разработки образовательной программы составляет:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012г №273- ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Постановление Правительства РФ от 15 августа 2013 г. № 706 «Об утверждении Правил оказания платных образовательных услуг»;
- Приказ Министерство образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Приказ Минтруда России №148н от 12 апреля 2013 г. «Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 года N 910н «Об утверждении профессионального стандарта "Официант/бармен"»

Настоящая программа может быть реализована в качестве программы профессиональной подготовки по профессии рабочего, должности служащего «Официант, бармен»

### 1.2. Цель реализации программы

Целью реализации программы является получение лицами различного возраста компетенции, необходимой для выполнения вида / нового вида профессиональной деятельности «*Обслуживание потребителей в организациях питания*»

В рамках освоения программы осуществляется практическая подготовка обучающихся. ПМ.01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» (включая МДК.01.01 «Организация и технология обслуживания в общественном питании» и учебную практику), ПМ.02 «Организация и технология обслуживания в барах, буфетах» (включая МДК.02.01 «Организация и технология обслуживания в барах, буфетах» и учебную практику) представлены в приложениях А – Д.

В рамках освоения рабочих программ дисциплин общепрофессионального цикла, рабочей программы профессионального модуля, (включая МДК и учебную практику) осуществляется практическая подготовка обучающихся.

Практическая подготовка – форма организации образовательной деятельности при освоении рабочей программы в условиях обучающимися определенных видов работ,



Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Официант, бармен»**  
Условное обозначение: ООПО ПП по профессии «Официант, бармен»

Редакция № 1  
Изменение  
№ \_\_\_\_\_

Лист 5 из 70

Контрольный  
экз.

связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций.

Практическая подготовка осуществляется в колледже.

### 1.3. Требования к слушателям (категории слушателей)

К освоению программы по профессиям рабочих, должностям служащих допускаются лица различного возраста, в том числе не имеющие основное общее или среднее общее образование.

### 1.4.Срок освоения:

4 месяца / 480 часов

6 часов в день / 4 раза в неделю

Календарный учебный график представлен в приложении Е.

**1.5.Форма документа**, выдаваемого по результатам освоения программы – свидетельство о профессии рабочего, должности служащего

## 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

**2.1. Область профессиональной деятельности:** обслуживание потребителей организаций питания под руководством официанта/бармена).

### 2.2. Объекты профессиональной деятельности:

- потребности организаций общественного питания в процессе обслуживания;
- технологический процесс обслуживания в залах организаций общественного питания, за барной стойкой, буфетом;
- технологический процесс обслуживания специальных форм организации питания;
- торгово-технологическое и холодильное оборудование, посуда, приборы, инвентарь и другие предметы материально-технического оснащения организаций общественного питания;
- нормативная учетно-отчетная документация;
- кулинарная и кондитерская продукция, покупные товары и винно-водочные изделия;
- технология приготовления смешанных напитков, в том числе коктейлей, горячих напитков.

Программа направлена на освоение (совершенствование) следующих профессиональных компетенций:

ПК1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

ПК1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.

ПК1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.



Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Официант, бармен»**  
Условное обозначение: ООПО ПП по профессии «Официант, бармен»

Редакция № 1  
Изменение  
№ \_\_\_\_\_

Лист 6 из 70

Контрольный  
экз.

Программа направлена на освоение следующих общепрофессиональных компетенций (ОПК) и общих компетенций (ОК):

ОК. 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК.2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК.3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК.4. Осуществлять поиск анализ и оценку информации, необходимой для подготовки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК.5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК.6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать её сплочение эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК.7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчинённых, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения задания.

ОК.8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК.9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности

Результатом освоения программы является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): подача блюд и напитков в организациях питания.

Обучающийся в результате освоения программы должен

**иметь практический опыт:**

- подготавливать зал и сервировать столы в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;

- осуществлять прием заказа на блюда и напитки;

- обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;

- консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами;

- соблюдать правила ресторанного этикета и приветствия гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;

- подготавливать бар, буфет к обслуживанию;

безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;

- принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;

- готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;

- производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию.

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;



Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Официант, бармен»**  
Условное обозначение: ООПО ПП по профессии «Официант, бармен»

Редакция № 1  
Изменение  
№ \_\_\_\_\_

Лист 7 из 70

Контрольный  
экз.

- выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться;
- обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей и фруктов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления коктейлей;
- оценивать качество готовых коктейлей;

**знать:**

- виды, типы и классы организаций общественного питания;
- основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;
- правила личной подготовки официанта к обслуживанию;
- правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;
- правила оформления и передачи заказа на производство бар, буфет;
- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- способы подачи блюд;
- правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;
- кулинарную характеристику блюд;
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- виды и классификации баров;
- материально – техническое и информационное оснащение бара и буфета;
- характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;
- технологию приготовления смешанных и горячих напитков.



**Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Официант, бармен»**  
Условное обозначение: ООПО ПП по профессии «Официант, бармен»

Редакция № 1  
Изменение  
№ \_\_\_\_\_

Лист 8 из 70  
Контрольный  
экз.

### 3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ - ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ «ОФИЦИАНТ, БАРМЕН»

Срок обучения: **4 месяца/ 480 ак. часов:**

из них:

- аудиторная нагрузка – 236 часа, в том числе практические занятия – 138 часов;
- самостоятельная работа – 240 часов;
- итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена – 4 часа.

Индекс	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин, модулей	Учебная нагрузка, час			Форма промежуточной аттестации
		Всего часов	В том числе		
			Аудиторная работа	Самостоятельная работа	
<b>Период обучения</b>		<b>1 месяц</b>			
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>40</b>	<b>18</b>	<b>22</b>	-
ОП.01	Основы культуры профессионального общения	14	6	8	Диф.зачет
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	14	6	8	Диф.зачет
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов	12	6	6	Диф.зачет
<b>Период обучения</b>		<b>1, 2 месяц</b>			
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>436</b>	<b>218</b>	<b>218</b>	
ПМ.01	Обслуживание потребителей организаций общественного питания	138	69	69	Диф.зачет
МДК 01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании	104	35	69	Диф.зачет
УП.01	Учебная практика	34	34		
<b>Период обучения</b>		<b>3,4 месяц</b>			
ПМ.02	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах.	298	149	149	
МДК 02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах.	194	45	149	Диф.зачет
УП.02	Учебная практика	104	104		
<b>ИА</b>	<b>Квалификационный экзамен</b>		4		





Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»


Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Официант, бармен»**  
Условное обозначение: ООПО ПП по профессии «Официант, бармен»

Редакция № 1  
Изменение  
№ \_\_\_\_\_

Лист 9 из 70

Контрольный  
экз.

					К Э
<b>Всего</b>		<b>480</b>	<b>240</b>	<b>240</b>	

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Официант, бармен»</b> Условное обозначение: <b>ООППО ПП по профессии «Официант, бармен»</b>	Редакция № 1 Изменение № _____	Лист 10 из 70 Контрольный экз.

## 5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

### 5.1. Контроль и оценка достижений слушателей

Контроль и оценка достижений слушателей включает текущий контроль результатов образовательной деятельности, промежуточную и итоговую аттестацию по блокам дисциплин с целью проверки уровня знаний и умений, сформированности трудовых функций.

*Текущий контроль* результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий в целях получения информации:

- о выполнении требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- о правильности выполнения требуемых действий;
- о соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала.

Основными формами *промежуточной аттестации* являются:

- дифференцированный зачет/зачет по отдельной учебной дисциплине;

При проведении зачета требуемый уровень подготовки слушателя фиксируется словом «зачтено». При проведении дифференцированного зачета и квалификационного экзамена уровень подготовки слушателя оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

Формы и методы текущего контроля по учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются преподавателем и доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.


Для текущего контроля создаются контрольно - оценочные средства (КОС). КОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки

*Итоговая аттестация* результатов подготовки выпускников осуществляется в форме квалификационного экзамена с участием представителя работодателя. Квалификационный экзамен проводится в колледже для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе и установления на этой основе лицам, прошедшим обучение, соответствие по профессиям рабочих, должностям служащих.

Квалификационный экзамен независимо от вида профессионального обучения включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений

Квалификационный экзамен оформляется протоколом с выставлением итоговых оценок: 5 «отлично», 4 «хорошо», 3 «удовлетворительно», 2 «неудовлетворительно»

В случае успешного прохождения слушателем квалификационных испытаний ему по решению аттестационной комиссии присваивается соответствующая квалификация и

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Официант, бармен»</b> Условное обозначение: <b>ООППО ПП по профессии «Официант, бармен»</b>	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№ _____</i>	<b>Лист 11 из 70</b> <b>Контрольный экз.</b>

принимается решение о выдаче ему свидетельства о профессии рабочего, должности служащего.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программой.

ФОНД оценочных средств представлен в приложение Ж.

## **6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

Реализация программы требует наличие учебного кабинета организации обслуживания в общественном питании; мастерской – бар; лаборатории – технологии обслуживания в общественном питании.

### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета**


- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плоскостные, дидактические натуральные образцы, муляжи);
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-планирующей документации.

### **Технические средства обучения:**

- проектор;
- экран;
- видеоманитонфон;
- комплект видеоматериала;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением, имеющим выход в сеть Интернет;
- принтер;

### **Оборудование мастерской – бара:**

- столовая и барная посуда, приборы столовые, барный инвентарь;
- образцы столового белья, посуды и приборов;
- барная стойка;
- барный инвентарь;
- миксер, блендер, шейкер, кофемолка, кофеварка;
- образцы документов;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно – методической документации;

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Официант, бармен»</b> Условное обозначение: <b>ООПО ПП по профессии «Официант, бармен»</b>	Редакция № 1 Изменение № _____	Лист 12 из 70 Контрольный экз.

## 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

### *Основные источники:*

1. Ермаков В.И Официант, бармен, - Москва: Издательский центр «Академия», 2007
2. Кучер Л.С, Шкуратова Л.М Бармен. Базовый уровень, - Москва: Издательский центр «Академия», 2011
3. Кучер Л.С Технология приготовления коктейлей и напитков – Москва: Издательский центр «Академия», 2007
4. Чалова Н.В Практикум для официантов, барменов по обслуживанию посетителей в ресторанах. – Ростов на Дону: Издательство «Феникс» , 2002
5. Усов В.В Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – Москва: Издательский центр «Академия», 2002


### *Дополнительные источники:*

1. 1.Мельников И.В Официант- бармен. Учебное пособие. Издательство «Феникс», 2009
2. 2.Практикум для официантов, барменов, по обслуживанию посетителей. – Ростов на Дону, 2005
3. Потапова И.И Торговые вычисления для официантов. – Москва: Издательский центр «Академия», 2008
4. 4.Радужан М.Ю Митева Курс бармена-официанта. Учебное пособие. Издательство Март, 2005
5. 5.Ридель Х Бары и рестораны.- Ростов на Дону: «Феникс», 2002
6. 6.Стельмахович М.А Деловая культура для официантов, барменов: Учебное пособие для учащихся профессиональных лицеев, училищ и работников баров, ресторанов. : «Феникс»
7. Хацкевич Ю.Г Официант, бармен от А до Я. Справочное издание, Москва «АСТ», 2002
8. 8.Юдов Н.Г, Костов Н.Н, Попов Л.Д Обслуживание на предприятиях общественного питания.- Москва: Высшая школа, 1981

### *Интернет-источники:*

<https://vse-kursy.com/read/1197-uroki-oficiantov-obuchayuschie-video-dlya-nachinayuschih.html>


<https://www.litmir.me/br/?b=115117&p=1>

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Официант, бармен»</b> Условное обозначение: <b>ООПО ПП по профессии «Официант, бармен»</b>	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№ _____</i>	<b>Лист 13 из 70</b> <b>Контрольный экз.</b>

## 8. ТРЕБОВАНИЯ К КАДРОВОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками колледжа, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, имеют дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.


	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Официант, бармен» Условное обозначение: ООПО ПП по профессии «Официант, бармен»	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№ _____</i>	Лист 14 из 70 Контрольный экз.

**Приложение А**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
 ОП.01 «ОСНОВЫ КУЛЬТУРЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБЩЕНИЯ»  
 ПО ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ-  
 ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ  
 «ОФИЦИАНТ, БАРМЕН»**

очная форма обучения

2020 г.

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Официант, бармен»</b> Условное обозначение: ООППО ПП по профессии «Официант, бармен»	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№ _____</i>	<b>Лист 15 из 70</b> <b>Контрольный экз.</b>

## 1. ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ КУЛЬТУРЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБЩЕНИЯ»

**1.1.** Рабочая программа учебной дисциплины «Основы культуры профессионального общения» является частью основной программы профессионального обучения - профессиональной подготовки по профессии «**Официант, бармен**».

**1.2.** Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы профессиональной подготовки: дисциплина входит в обще профессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

- планировать, прогнозировать и анализировать деловое общение;
- устанавливать деловые контакты с учетом особенностей партнеров по общению и соблюдением делового этикета;
- применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;
- осуществлять профессиональное общение с соблюдением норм и правил делового этикета;

**знать:**

- цели, функции, виды и уровни общения;
- роли и ролевые ожидания в общении;
- специфику делового общения, структуру коммуникативного акта и условия установления контакта;
- нормы и правила профессионального поведения и этикета.

**1.4.** Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы 14 часов, в том числе:

- аудиторная нагрузка - 6 часов;
- самостоятельная работа - 8 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Общая учебная нагрузка (всего)</b>	<b>14</b>
<b>Нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)</b>	<b>6</b>
в том числе:	-
практические занятия (практическая подготовка)	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>8</b>
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	



Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Официант, бармен»  
Условное обозначение: ООПО ПП по профессии «Официант, бармен»

Редакция № 1  
Изменение  
№ \_\_\_\_\_


Лист 16 из 70

Контрольный  
экз.

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ КУЛЬТУРЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБЩЕНИЯ»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ОП 01. Основы культуры профессионального общения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	ОК 1,2,3 ПК 1.1; 1.2;
	1. Стандартные обязанности официанта. Требования к внешнему виду официанта. Деловой стиль и этикет в работе официанта и бармена. Диф.зачет.		
	<b>Самостоятельная работа.</b> Самостоятельная работа с учебной и специальной справочной литературой. Выполнение индивидуальных заданий. Изучение стандартов.	8	ОК 1,2,3 ПК 1,1; 1.2;
<b>ИТОГО</b>		<b>14</b>	



	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Сварщик ручной дуговой сварки плавящимся покрытым электродом» Условное обозначение: ОППО «Сварщик ручной дуговой сварки плавящимся покрытым электродом»	Редакция № 1 Изменение № _____	Лист 17 из 78 Контрольный экз.

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

#### 3.2. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Основы культуры профессионального общения»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- комплект учебно-методической документации;
- комплект учебно-наглядных средств обучения (модели, натурные объекты, электронные презентации, демонстрационные таблицы);
- компьютеры с лицензионным программным обеспечением;
- интерактивная доска.

#### 3.3. Информационное обеспечение обучения

**Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Г.М. Шеламова. Психология общения: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ М.: Издательский центр «Академия», 2018 – 128с.


Дополнительные источники:

1. Психология делового общения: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования/ А.П. Шарухин, А.М. Орлов. М: Издательский центр «Академия», 2012 -240с. (допущено к использованию на заседании ПЦК)

2. Шеламова Г. М. Деловая культура и психология общения: учебное пособие / - М.: Академия, 2008. . (допущено к использованию на заседании ПЦК)

Интернет-ресурсы:


1. Электронная библиотека по психологии [Электронный ресурс]/ URL: [www.psylib.kiev.ua](http://www.psylib.kiev.ua).
2. Электронная психологическая библиотека Киевского Фонда содействия развитию психической культуры [Электронный ресурс]/ URL: [www.psylib.org.ua](http://www.psylib.org.ua)
3. Психологический портал [Электронный ресурс]/ URL: [www.flogiston.ru](http://www.flogiston.ru)

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Официант, бармен»</b> Условное обозначение: <b>ООППО ПП по профессии «Официант, бармен»</b>	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№ _____</i>	<b>Лист 18 из 70</b> <b>Контрольный экз.</b>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>
<p><b>- Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планировать, прогнозировать и анализировать деловое общение;</li> <li>- устанавливать деловые контакты с учетом особенностей партнеров по общению и соблюдением делового этикета;</li> <li>- применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;</li> <li>- осуществлять профессиональное общение с соблюдением норм и правил делового этикета;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- тестовый контроль;</li> <li>-экспертная оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ.</li> </ul>
<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- цели, функции, виды и уровни общения;</li> <li>- роли и ролевые ожидания в общении;</li> <li>- специфику делового общения, структуру коммуникативного акта и условия установления контакта;</li> <li>- нормы и правила профессионального поведения и этикета.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- тестовый контроль;</li> <li>-экспертная оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ.</li> </ul>


	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: <b>основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Официант, бармен»</b> Условное обозначение: ООПО ПП по профессии «Официант, бармен»	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№ _____</i>	Лист 19 из 70 <hr/> Контрольный экз.

## Приложение Б

### **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **ОП 02. «ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ ПО** **ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ-** **ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ** **«ОФИЦИАНТ, БАРМЕН»**

очная форма обучения

2020 г.

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Официант, бармен»</b> Условное обозначение: ООПО ПП по профессии «Официант, бармен»	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№ _____</i>	<b>Лист 20 из 70</b> <b>Контрольный экз.</b>

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9



Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Официант, бармен»**  
Условное обозначение: ООППО ПП по профессии «Официант, бармен»

Редакция № 1  
Изменение  
№ \_\_\_\_\_

Лист 21 из 70

Контрольный  
экз.

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**1.1.** Рабочая программа учебной дисциплины «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» является частью основной программы профессионального обучения - профессиональной подготовки по профессии «**Официант, бармен**».

**1.2.** Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы профессиональной подготовки: дисциплина входит в обще профессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**уметь:**

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- соблюдать санитарно - гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;

**знать:**

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- основные и пищевые инфекции и пищевые отравления.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Общая учебная нагрузка (всего)</b>	<b>14</b>
<b>Нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)</b>	<b>6</b>
в том числе:	-
практические занятия (практическая подготовка)	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>8</b>
<i>Промежуточная аттестация в форме диф. зачета</i>	



Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: основная образовательная программа  
профессионального обучения – профессиональной подготовки по  
профессии «Официант, бармен»  
Условное обозначение: ООПО ПП по профессии «Официант, бармен»


Редакция № 1  
Изменение  
№ \_\_\_\_\_

Лист 22 из 70

Контрольный  
экз.

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ОП 02. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	<b>Содержание учебного материала</b>	6	ОК 1,2 ПК 1,2
	1   Основные сведения о гигиене и санитарии труда		
	2   Лечебное питание. Характеристика диет. Диф.зачет		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанных преподавателем). Выполнение индивидуальных занятий.	8	ОК 1,2 ПК 1,2
<b>ИТОГО:</b>		<b>14</b>	

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Официант, бармен»</b> Условное обозначение: <b>ООППО ПП по профессии «Официант, бармен»</b>	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№ _____</i>	<b>Лист 23 из 70</b> <b>Контрольный экз.</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины предполагает наличие лаборатории «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены».

Оборудование лаборатории:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- комплект учебно-методической документации;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- плакаты:
- пищеварительная система человека;
- содержание витаминов в продуктах;
- примерный суточный рацион питания;
- мероприятия по обработке блюд;
- пищевые инфекции;
- классификация продуктов;
- компьютеры с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения


Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Мартинчик А.Н. , Королев А.А. , Несвижский Ю.В. , Микробиология, физиология питания, санитария М.: Академия, 2010.
3. Мартинчик А.Н. , Королев А.А., Трофименко Л.С. Физиология питания, санитария и гигиена. -М.: Академия,2004.

Дополнительные источники:

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.
5. Сборник рецептур блюд диетического питания.
6. Химический состав российских продуктов питания справочник под редакцией И.М. Скурихина, В.А. Тутильяна . -М., Де Ли Принт, 2007.
7. Корлев А.А. Гигиена питания - М.: Академия, 2008.
8. Методические рекомендации МР 2.3.1.2432 – 08 от 18.12. 2008 г. «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения РФ»
9. 3. Матюхина Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии : учебник – 5-е издание, 2011 Учебник Академия.:256

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Официант, бармен»</b> Условное обозначение: <b>ООПО ПП по профессии «Официант, бармен»</b>	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№ _____</i>	<b>Лист 24 из 70</b> <b>Контрольный экз.</b>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных и практических занятий, тестирования.

<b>РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ (ОСВОЕННЫЕ УМЕНИЯ, УСВОЕННЫЕ ЗНАНИЯ)</b>	<b>ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ</b>
<b>умения:</b> использовать лабораторное оборудование	- тестовый контроль; - экспертная оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ.
определять основные группы микроорганизмов	- письменная проверка; - экспертная оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ;
проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам	- тестовый контроль;
соблюдать санитарно - гигиенические требования в условиях пищевого производства	- экспертная оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ.
производить санитарную обработку оборудования и инвентаря	- письменная проверка; - экспертная оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ;
осуществлять микробиологический контроль пищевого производства	- письменная проверка; - экспертная оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ;
<b>знания:</b> основные понятия и термины микробиологии	- оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ;
классификацию микроорганизмов	- оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ;
морфологию и физиологию основных группы микроорганизмов	- защита рефератов по теме «виды микроорганизмов пищевых продуктов» - тестовый контроль - защита компьютерной презентации
генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов	-тестовый контроль - отчет по анализу своей производственной работы в учебных мастерских





Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»


Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Официант, бармен»**  
Условное обозначение: ООПО ПП по профессии «Официант, бармен»

Редакция № 1  
Изменение  
№ \_\_\_\_\_

Лист 25 из 70

Контрольный  
экз.

роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе	-тестовый контроль
характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха	- тестовый контроль
особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов	- тестовый контроль
основные пищевые инфекции и пищевые отравления	- тестовый контроль
возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве условия их развития	- тестовый контроль
методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции	- тестовый контроль
схему микробиологического контроля	- тестовый контроль
санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде	- тестовый контроль
правила личной гигиены работников пищевых производств	- тестовый контроль

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Официант, бармен»</b> Условное обозначение: <b>ООПО ПП по профессии «Официант, бармен»</b>	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№ _____</i>	<b>Лист 26 из 70</b> <b>Контрольный экз.</b>

## Приложение В

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 «ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ» ПО ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ -

профессиональной подготовки по профессии  
 «Официант, бармен»

очная форма обучения

2020 г.



Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Официант, бармен»**  
Условное обозначение: ООППО ПП по профессии «Официант, бармен»

Редакция № 1  
Изменение  
№ \_\_\_\_\_

Лист 27 из 70

Контрольный  
экз.

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**1.1.** Рабочая программа учебной дисциплины «Товароведение пищевых продуктов» является частью основной программы профессионального обучения - профессиональной подготовки по профессии «Официант, бармен».

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы профессиональной подготовки:** дисциплина входит в обще профессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**уметь:**

- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами;

**знать:**

- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов.

–

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Общая учебная нагрузка (всего)</b>	<b>12</b>
<b>Нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего)</b>	<b>6</b>
в том числе:	-
практические занятия (практическая подготовка)	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>6</b>
<i>Промежуточная аттестация в форме диф.зачета</i>	



**Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Официант, бармен»**  
Условное обозначение: **ООПО ПП по профессии «Официант, бармен»**


*Редакция № 1  
Изменение  
№ \_\_\_\_\_*

**Лист 28 из 70**

**Контрольный экз.**

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 03. «Товароведение пищевых продуктов»**

<b>Наименование разделов и тем</b>	<b>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>Объем часов</b>	<b>Уровень освоения</b>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>ОП 03. Товароведение пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	<b>ОК 2,3 ПК 1,2</b>
	1   Общие сведения о пищевых продуктах. Химический состав и пищевая ценность.		
	2   Требования к качеству и сроки реализации пищевых продуктов Диф. зачет		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанных преподавателем).	6	<b>ОК 1,3 ПК 1,2</b>
<b>ИТОГО:</b>		<b>12</b>	

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Официант, бармен»</b> Условное обозначение: <b>ООППО ПП по профессии «Официант, бармен»</b>	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение № _____</i>	<b>Лист 29 из 70</b> <b>Контрольный экз.</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы дисциплины предполагает наличие кабинета «Товароведение продовольственных товаров».

Оборудование кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- комплект учебно-методической документации;
- комплект учебно-наглядных средств обучения (модели, натурные объекты, электронные презентации, демонстрационные таблицы).
- компьютеры с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор;
- экран.
- Наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, мультимедийные пособия).

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1. Профессиональный стандарт «Официант, бармен», Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610 н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов; учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина, - М. Академия, 2014, - 336с.

**Интернет-источники:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>



Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Официант, бармен»**  
Условное обозначение: ООППО ПП по профессии «Официант, бармен»

Редакция № 1  
Изменение  
№ \_\_\_\_\_

Лист 30 из 70

Контрольный  
экз.

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.  
[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

#### Дополнительные источники

1. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб. пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Земедлина. – М.: РИОР, 2015. – 156 с.
2. Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для сред. проф. образования / Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова. – М.: Деловая литература, 2014. – 816 с.
3. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2014



Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Официант, бармен»**  
Условное обозначение: ООППО ПП по профессии «Официант, бармен»

Редакция № 1  
Изменение  
№ \_\_\_\_\_

Лист 31 из 70

Контрольный  
экз.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных и практических занятий, тестирования.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные занятия)	Основные показатели оценки результата
<b>Умения:</b>	
– проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70 % правильных ответов.
– оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям.
– Оформлять учетно – отчетную документацию по расходу и хранению продуктов, осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.	Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий.
<b>Знания:</b>	
– ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70 % правильных ответов.
– виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;	Точность, соответствие требованиям инструкций.
– современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;	Методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов.



Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Официант, бармен»**  
Условное обозначение: ООППО ПП по профессии «Официант, бармен»

Редакция № 1  
Изменение  
№ \_\_\_\_\_

Лист 32 из 70

Контрольный  
экз.

– виды складских помещений и требования к ним;	Современные способы обеспечения сохранности запасов и расходов продуктов.
– правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;	Виды сопроводительной документации на различные виды продуктов.





Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Официант, бармен»**  
Условное обозначение: ООППО ПП по профессии «Официант, бармен»

Редакция № 1  
Изменение  
№ \_\_\_\_\_

Лист 33 из 70

Контрольный  
экз.

Приложение Г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ 01 «ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИЙ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

**ПО ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ -**

профессиональной подготовки по профессии  
**«Официант, бармен»**

очная форма обучения

2020 г.



Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Официант, бармен»**  
Условное обозначение: ООППО ПП по профессии «Официант, бармен»

Редакция № 1  
Изменение  
№ \_\_\_\_\_

Лист 34 из 70

Контрольный  
экз.

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**1.1.** Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» является частью основной программы профессионального обучения - профессиональной подготовки по профессии «**Официант, бармен**».

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы профессиональной подготовки:** дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

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

- выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;
- обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;
- обслуживать массовые банкетные мероприятия;
- обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания;

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

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
- правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом;
- консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по подбору вин, крепких спиртных и прочих напитков;
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;
- соблюдать личную гигиену.

### 1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы 138 часов, в том числе:

- нагрузка во взаимодействии с преподавателем 69 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 69 часов.



**Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Официант, бармен»**  
Условное обозначение: **ООППО ПП по профессии «Официант, бармен»**

Редакция № 1  
Изменение  
№ \_\_\_\_\_

**Лист 35 из 70**  
**Контрольный экз.**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем программы, час.		
			Обучение по МДК, час.		
			всего, часов	в том числе	
практических занятий (практическая подготовка), часов	самостоятельная работа				
1	2	3	4	5	
ПК1.1-1.4; ОК1-6	<b>ПМ.01 Обслуживание потребителей общественного питания</b>	<b>138</b>	<b>69</b>	-	69
ПК 1.1.-1.4. ОК01-07, 09	<b>МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании</b>	35	35	-	69
ПК 1.1-1.4	<b>УП.01 Учебная практика</b>	<b>34</b>	34	34	-



**Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Официант, бармен»**  
Условное обозначение: **ООППО ПП по профессии «Официант, бармен»**

Редакция № 1  
Изменение  
№ \_\_\_\_\_

Лист 36 из 70

Контрольный  
экз.

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля « Обслуживание потребителей организаций общественного питания»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>ПМ 01. Обслуживание потребителей общественного питания</b>		138	
<b>МДК 01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании</b>		104	
<b>Тема 1.1. Общие сведения об организации общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>ОК 1-6 ПК 1.1-1.4</b>
	1   Виды, типы, классы предприятий общественного питания. Основные характеристики торговых и производственных помещений.	6	
	2   Официант. Требования к официанту. Правила техники безопасности, личной гигиены персонала		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанных преподавателем).	17	
<b>Тема 1.2. Столовая посуда, приборы, белье</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>ОК 1-6 ПК 1.1-1.4</b>
	1   Виды и назначение столовой посуды и стекла	6	
	2   Виды и назначение столовых приборов. Ассортимент и назначение столового белья. Правила хранения и ухода за столовым бельем. Складывание салфеток.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Складывание салфеток различными способами.	17	<b>ОК 1-6 ПК 1.1-1.4</b>



**Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Официант, бармен»**  
Условное обозначение: **ООППО ПП по профессии «Официант, бармен»**

*Редакция № 1  
Изменение  
№ \_\_\_\_\_*

**Лист 37 из 70**

**Контрольный экз.**

<p align="center"><b>Тема 1.3. Меню, преysкуранты, карты вин.</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> 1. Характеристика меню, виды меню. Требования к оформлению. 2. Характеристика преysкуранта, карты вин. Требования к оформлению.</p>	3	<b>ОК 1-6 ПК 1.1-14</b>
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Принципы составления меню</p>	17	<b>ОК 1-6 ПК 1.1-14</b>
<p align="center"><b>Тема 1.4. Обслуживание посетителей в торговом зале.</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b> 1. Встреча посетителей, подача меню, прием и выполнение заказа. 2. Правила переноса подноса, правила техники безопасности. 3. Правила подачи холодных блюд и закусок. 4. Правила подачи первых блюд. 5. Правила подачи вторых блюд. 6. Правила подачи десертов. 7. Правила подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Обслуживание банкетов.</p>	20	<b>ОК 1-6 ПК 1.1-14</b>
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Отработка техники переноски подноса. Выполнение компьютерной презентации на тему: «Особенности обслуживания различных банкетов» Изучение интернет – ресурсов.</p>	18	<b>ОК 1-6 ПК 1.1-14</b>
<p align="center"><b>УП 01.</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	34	<b>ОК 1-6 ПК 1.1-14</b>
	1. Встреча посетителей, подача меню, приём и выполнение заказов. Приёмы переноса подноса		
	2. Подготовка столовой посуды по виду и назначению		
	3. Подготовка столовых приборов по виду и назначению		
	4. Складывание салфеток простыми формами.		
	5. Складывание салфеток сложными формами		
	6. Подача холодных и горячих закусок		
7. Подача первых блюд.			



Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Официант, бармен»**  
Условное обозначение: ООПО ПП по профессии «Официант, бармен»

Редакция № 1  
Изменение  
№ \_\_\_\_\_

Лист 38 из 70

Контрольный  
экз.

	8. Подача вторых блюд		
	9. Подача сладких блюд и десертов		
	10. Подбор вино водочных напитков к блюдам. Посуда подачи		
	11. Подача напитков посетителям. Подбор стекла		



Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Официант, бармен»**  
Условное обозначение: ООППО ПП по профессии «Официант, бармен»

Редакция № 1  
Изменение  
№ \_\_\_\_\_

Лист 39 из 70

Контрольный  
экз.

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация программы дисциплины требует наличия кабинета «Класс - бар».

##### **Оборудование кабинета «Класс - бар»:**

- посадочные места по числу обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- инструменты, инвентарь;
- основные приборы: прибор столовый, закусочный, рыбный, десертный, фруктовый, чайные и кофейные ложки, ложка для мороженого, вилка кокотная;
- вспомогательные: нож для масла, нож - вилка для сыра, вилка для лимона, для салата, прибор для разделки раков, вилка для устриц, ложка для салатов, для соуса, щипцы для сахара, лопатка для икры;
- ассортимент посуды из стекла, хрустальная (водочные, мадерная, рейнвейная, лафитная, коньячная, бокалы для шампанского, фужеры и стаканы для воды, вазы для цветов, вазы для кондитерских изделий, салатники, кувшины, графины;
- ассортимент посуды из фарфора, фаянса (тарелки, салатники, селедочницы, блюда овальные, круглые, соусники, чашки бульонные, суповые миски, чайные, кофейные, столовые сервизы и др.)

##### **Технические средства:**

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, имеющим выход в сеть Интернет;
- интерактивная доска;
- классные доски;
- магнитная доска.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### **Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основные источники:**

1. Ермаков В.И. Официант, бармен, - Москва; Издательский центр «Академия», 2007г
2. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Бармен, Базовый уровень, - Москва: Издательский центр «Академия», 2011г
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, - Москва: Издательский центр «Академия», 2002

##### **Дополнительные источники:**

1. Мельников И.В. Официант – бармен, Учебное пособие, Издательство «Феникс» 2009
2. Хацкевич Ю.Г. Официант, бармен от А до Я. Справочное издание. Москва «АСТ». 2002

##### **Интернет - ресурсы:**

- <https://vse-kursy.com/read/1197-uroki-oficiantov-obuchayuschie-video-dlya-nachinayuschih.html>  
<https://www.litmir.me/br/?b=115117&p=1>



Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Официант, бармен»  
Условное обозначение: ООППО ПП по профессии «Официант, бармен»

Редакция № 1  
Изменение  
№ \_\_\_\_\_

Лист 40 из 70

Контрольный экз.

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных и практических занятий, тестирования.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
<b>Уметь:</b>	
- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;	- текущий контроль в виде выполнения заданий различной сложности, а так же устного опроса; тестирования.
- осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос; - осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; - обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях; - осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;	- текущий контроль в виде выполнения заданий различной сложности, а так же устного опроса; тестирования
<b>Знать:</b>	
- требования к безопасности готовой продукции и технике безопасности в процессе обслуживания потребителей ; - предоставить счет и произвести расчет с потребителем; - консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по подбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; - соблюдать требования к безопасности готовой продукции и технике безопасности в процессе обслуживания потребителей;	- текущий контроль в виде выполнения заданий различной сложности, а так же устного опроса; тестирования





Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: основная образовательная программа  
профессионального обучения – профессиональной подготовки по  
профессии «Официант, бармен»  
Условное обозначение: ООППО ПП по профессии «Официант, бармен»

Редакция № 1  
Изменение  
№ \_\_\_\_\_

Лист 41 из 70

Контрольный  
экз.

Приложение Д

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

**ПО ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ -  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ**

**«ОФИЦИАНТ, БАРМЕН»**

**очная форма обучения**

2020г.



Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Официант, бармен»**  
Условное обозначение: ООППО ПП по профессии «Официант, бармен»

Редакция № 1  
Изменение  
№ \_\_\_\_\_

Лист 42 из 70

Контрольный  
экз.

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**1.1.** Рабочая программа профессионального модуля «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом, с приготовлением смешанных напитков и простых закусок» является частью основной образовательной программы профессионального обучения - профессиональной подготовки по профессии «**Официант, бармен**».

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы профессиональной подготовки:** дисциплина входит в обще профессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

- выполнять подготовку баров, буфетов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;
- обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов ;
- обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых мероприятиях, в том числе выездных;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**знать:**

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
- правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом;
- принимать заказ и давать пояснение потребителям о напитках и продукции бара, буфета;
- готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;
- готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления.

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Объем образовательной программы 298 часов, в том числе:

- нагрузка во взаимодействии с преподавателем 149 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 149 часов.



**Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Официант, бармен»**  
Условное обозначение: ООППО ПП по профессии «Официант, бармен»

Редакция № 1  
Изменение № \_\_\_\_\_

Лист 43 из 70

Контрольный экз.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Коды ПК ПК ОК	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем программы, час.		
			Обучение по МДК, час.		
			всего, часов	в том числе	
практических занятий (практическая подготовка), часов	самостоятельная работа				
1	2	3	4	5	
ПК1.1-1.4 ОК 1-6	ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом, с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	<b>298</b>	<b>149</b>	-	149
ПК 1.1.-1.4. ОК 01-07, 09	МДК.02.01 Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	<b>194</b>	<b>45</b>	-	149
ПК 1.1-1.4	УП.02 Учебная практика	<b>104</b>	104	104	-



**Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Официант, бармен»  
Условное обозначение: ООППО ПП по профессии «Официант, бармен»

Редакция № 1  
Изменение  
№ \_\_\_\_\_

Лист 44 из 70

Контрольный экз.

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом, с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом, с приготовлением смешанных напитков и простых закусок</b>		<b>298</b>	
<b>МДК 02.01 Организация и технология обслуживания в барах, буфетах</b>		<b>194</b>	
<b>Тема 2.1 Торговый сервис и услуги</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1.Классификация баров. Основные помещения, виды оборудования. Требования к бару. Личная подготовка бармена.	<b>3</b>  3	<b>ОК 1-6 ПК 2.1-2.6</b>
<b>Тема 2.2. Общие сведения о барах, смешанных напитков и коктейлях</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1.Классификация алкогольных напитков. Классификация безалкогольных напитков. 2.Методы приготовления смешанных напитков. 3.Формула построения смешанных напитков и коктейлей. Основы построения.	<b>9</b>  3  3	<b>ОК. 1-6 ПК 2.1-2.6</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Работа с дополнительными источниками информации по темам раздела.	49	



**Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Официант, бармен»**  
Условное обозначение: **ООППО ПП по профессии «Официант, бармен»**

*Редакция № 1  
Изменение  
№ \_\_\_\_\_*

**Лист 45 из 70**

**Контрольный экз.**

<p align="center"><b>Тема 2.3. Подготовка бара к обслуживанию клиента</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<b>9</b>	<p align="center"><b>ОК 1-6 ПК 2.1-2.6</b></p>
	1.Изучение модулей барной стойки. Организация рабочего места бармена.	3	
	2.Лед, его назначение и виды. Техника откупоривания бутылок и розлива напитков.	3	
	3. Карта вин. Карта коктейлей бара. Меню бара.	3	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Оформление меню бара Оформление карты вин. Оформление коктейльной карты бара.</p>	<b>49</b>	
<p><b>2.4. Приготовление смешанных напитков и коктейлей</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<b>24</b>	<p align="center"><b>ОК 1-6 ПК 2.1-2.6</b></p>
	Классификация напитков и коктейлей. Признаки деления напитков и коктейлей.	3	
	Характеристика крепких алкогольных напитков. Характеристика виноградных вин.	3	
	Ассортимент безалкогольных смешанных напитков.Технология приготовления безалкогольных смешанных напитков. Основы технологии приготовления горячих напитков.	3	
	Основы приготовления безалкогольных коктейлей на базе чая, кофе, сока, молока, мороженого.	3	
	Ассортимент алкогольных напитков и коктейлей. Подбор посуды для отпуски подачи.	3	
	Приготовление коктейлей – аперитивов, ассортимент, технология приготовления.	3	
	Приготовление коктейлей – диджестивов, ассортимент, технология приготовления.	3	



**Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Официант, бармен»**  
Условное обозначение: **ООПО ПП по профессии «Официант, бармен»**

Редакция № 1  
Изменение  
№ \_\_\_\_\_

Лист 46 из 70

**Контрольный экз.**

	Приготовление групповых смешанных слабоалкогольных напитков, ассортимент, технологии приготовления.	3	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Заполнение технологических карт по изученным коктейлям и напиткам	<b>51</b>	
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>104</b>	
<b>УП. 02 Организация и технология обслуживания в барах, буфетах</b>	Смешивание составных частей разными методами. Работа на оборудовании для смешивания. Работа с шейкером и блендером.	3	<b>ОК 1-6 ПК 2.1-2.6</b>
	Смешивание составных частей разными методами. Работа на оборудовании для смешивания. Работа с шейкером и блендером.	3	
	Приготовление, правила смешивания, оформления подачи нормы выхода температурного режима пунша, грога, глинтвейна, крюшона фруктового, на молоке.	3	
	Приготовление, правила смешивания, оформления подачи нормы выхода , температурного режима пунша, грога, глинтвейна, крюшона фруктового , на молоке.	3	
	Приготовление, правила смешивания, оформление подачи нормы выхода, температурного режима джулепа, флипа.	3	
	Приготовление, правила смешивания, оформление подачи нормы выхода, температурного режима джулепа, флипа.	3	
	Приготовление, правила смешивания, оформление подачи нормы выхода, температурного режима джулепа, флипа.	3	
	Приготовление, правила смешивания, оформление подачи нормы выхода, температурного режима аперитивов, диджестивов.	3	



Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Официант, бармен»**  
Условное обозначение: ООПО ПП по профессии «Официант, бармен»

Редакция № 1  
Изменение  
№ \_\_\_\_\_

Лист 47 из 70

Контрольный  
экз.

	Приготовление, правила смешивания, оформление подачи нормы выхода, температурного режима аперитивов, диджестивов.	3	
	Приготовление, правила смешивания, оформление подачи нормы выхода, температурного режима аперитивов, диджестивов	3	
	Приготовление, правила смешивания, оформление подачи нормы выхода, температурного режима фраппе, эг-нога, санди, ай-крема.	3	
	Приготовление, правила смешивания, оформление подачи нормы выхода, температурного режима фраппе, эг-нога, санди, ай-крема.	3	
	Приготовление, правила смешивания, оформление подачи нормы выхода, температурного режима остеров, боулей.	3	
	Приготовление, правила смешивания, оформление подачи нормы выхода, температурного режима остеров, боулей.	3	
	Приготовление, правила смешивания, оформление подачи нормы выхода, температурного режима коблеров, слингов.	3	
	Приготовление, правила смешивания, оформление подачи нормы выхода, температурного режима коблеров, слингов.	3	
	Приготовление, правила смешивания, оформление подачи нормы выхода, температурного режима пусс-кафе (слоистых), хайболов, щербета густого, жидкого.	3	
	Приготовление, правила смешивания, оформление подачи нормы выхода, температурного режима пусс-кафе (слоистых), хайболов, щербета густого, жидкого.	3	
	Приготовление, правила смешивания, оформление подачи нормы выхода, температурного режима лимонада, морса, физов, шоколада	3	



Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Официант, бармен»**  
Условное обозначение: ООПО ПП по профессии «Официант, бармен»

Редакция № 1  
Изменение  
№ \_\_\_\_\_

Лист 48 из 70

Контрольный  
экз.

	Приготовление, правила смешивания, оформление подачи нормы выхода, температурного режима лимонада, морса, физов, шоколада	3	
	Приготовление, правила смешивания, оформление подачи нормы выхода, температурного режима кофе (эспрессо, капучино), чая, горячего шоколада в ассортименте	3	
	Приготовление, правила смешивания, оформление подачи нормы выхода, температурного режима кофе (эспрессо, капучино), чая, горячего шоколада в ассортименте	3	
	Приготовление, правила смешивания, оформление подачи нормы выхода, температурного режима коктейлей на основе пива, кофе, чая.	3	
	Приготовление, правила смешивания, оформление подачи нормы выхода, температурного режима коктейлей на основе пива, кофе, чая.	3	
	Приготовление, правила смешивания, оформление подачи нормы выхода, температурного режима безалкогольных молочных коктейлей, с мороженым, фруктовых.	3	
	Приготовление, правила смешивания, оформление подачи нормы выхода, температурного режима безалкогольных молочных коктейлей, с мороженым, фруктовых.	3	
	Приготовление, правила смешивания, оформление подачи нормы выхода, температурного режима безалкогольных молочных коктейлей, с мороженым, фруктовых.	3	
	Изучение ассортимента мороженого, видов, способов подачи. Подача мороженого в баре.	3	





Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»


Наименование документа: основная образовательная программа  
профессионального обучения – профессиональной подготовки по  
профессии «Официант, бармен»  
Условное обозначение: ООПО ПП по профессии «Официант, бармен»

Редакция № 1  
Изменение  
№ \_\_\_\_\_

Лист 49 из 70

Контрольный  
экз.

	Изучение ассортимента мороженого, видов, способов подачи. Подача мороженого в баре.	3
	Составление технологических карт, расчёт стоимости ,крепости коктейлей и напитков	3
	Составление технологических карт ,расчёт стоимости ,крепости коктейлей и напитков	3
	Составление технологических карт ,расчёт стоимости ,крепости коктейлей и напитков	2
	Составление отчёта о реализации продукции	3
	Составление отчёта о реализации продукции	3
	<b>ИТОГО:</b>	<b>298</b>

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Официант, бармен»</b> Условное обозначение: <b>ООПО ПП по профессии «Официант, бармен»</b>	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№ _____</i>	<b>Лист 50 из 70</b> <b>Контрольный экз.</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализация программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет «Класс - Бар».

#### Оборудование кабинета «Класс - Бар»:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по числу обучающихся;
- комплект учебно – наглядных пособий «Охрана труда и техника безопасности»;
- оборудование рабочего места бармена: барная стойка, холодильный шкаф, электрическая соковыжималка, блендер, миксер, электрический чайник;
- инструменты, инвентарь;
- ложка для мороженого, воронка – лейка, барные ложки с короткой и длинной ручками, джиггер 30/50 мл с делениями, терка, сквизер, ведро для шампанского, декантер, кувшин для сока, нож бармена с деревянной ручкой, разделочная доска, нож сомелье;
- ассортимент посуды из стекла: бокалы для шампанского, шампанское блюдце, тулип, флюте, бокалы для вин, рюмки для вин, крепких алкогольных напитков, ликерные, посуда для смешанных напитков и коктейлей ( хайрикен, гоблет, айриш – кофе, маргарита, сауэр, шутер, пусс – кафе).

#### Технические средства:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, имеющим выход в сеть Интернет;
- интерактивная доска;
- классные доски;
- магнитная доска.

#### 3.2.1. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и / или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе.

#### Основные источники:

1. Ермаков В.И. Официант, бармен, - Москва; Издательский центр «Академия», 2007г
2. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Бармен, Базовый уровень, - Москва: Издательский центр «Академия», 2011г
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, - Москва: Издательский центр «Академия», 2002

#### Дополнительные источники:

1. Мельников И.В. Официант – бармен, Учебное пособие, Издательство «Феникс» 2009
2. Хацкевич Ю.Г. Официант, бармен от А до Я. Справочное издание. Москва «АСТ». 2002

#### Интернет – ресурсы:

<https://vse-kursy.com/read/1197-uroki-oficiantov-obuchayuschie-video-dlya-nachinayuschih.html>

<https://www.litmir.me/br/?b=115117&p=1>



**Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»**

Наименование документа: **основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Официант, бармен»**  
Условное обозначение: **ООППО ПП по профессии «Официант, бармен»**


Редакция № 1  
Изменение  
№ \_\_\_\_\_

Лист 51 из 70  
Контрольный  
экз.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных и практических занятий, тестирования.


<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<i>1</i>	<i>2</i>
<b>Уметь:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>-выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию;</li> <li>- обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок;</li> <li>- эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания;</li> <li>- изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции;</li> <li>- принимать заказ и давать пояснение потребителям о напитках и продукции бара, буфета;</li> <li>- производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- текущий контроль в виде выполнения заданий различной сложности, а так же устного опроса; тестирования.</li> <li>- текущий контроль в виде выполнения заданий различной сложности, а так же устного опроса; тестирования</li> </ul>
<b>Знать:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- технологию приготовления, правила смешивания, оформления подачи, нормы выхода, температурного режима коктейлей и смешанных напитков;</li> <li>- вести учетно- отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями;</li> <li>- изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки;</li> <li>- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- текущий контроль в виде выполнения заданий различной сложности, а так же устного опроса; тестирования</li> </ul>

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Официант, бармен»</b> Условное обозначение: <b>ООПО ПП по профессии «Официант, бармен»</b>	Редакция № 1 Изменение № _____	Лист 52 из 70 Контрольный экз.

## Приложение Е

### Календарный учебный график

Индекс	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин, модулей	Учебная нагрузка, час			Распределение по месяцам				
		Всего часов	В том числе		1	2	3	4	5
			Аудиторная работа	Самостоятельная работа					
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>40</b>	<b>18</b>	<b>22</b>	<b>18</b>	-	-	-	-
ОП.01	Основы культуры профессионального общения	14	6	8	6	-	-	-	-
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	14	6	8	6	-	-	-	-
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов	12	6	6	6	-	-	-	-
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>436</b>	<b>218</b>	<b>218</b>	<b>30</b>	<b>48</b>	<b>48</b>	<b>48</b>	<b>44</b>
ПМ.01	Обслуживание потребителей организаций общественного питания	138	69	69	30	39	-	-	-
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании	104	35	69	18	17	-	-	-
УП.01	Учебная практика	34	34		12	22	-	-	-
ПМ.02	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	298	149	149	0	9	48	48	44
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах.	194	45	149	-	9	12	12	12
УП.02	Учебная практика	104	104		-	-	36	36	32
<b>ИА</b>	<b>Квалификационный экзамен</b>		<b>4</b>						<b>4</b>
<b>ВСЕГО</b>		<b>480</b>	<b>240</b>	<b>240</b>	<b>48</b>	<b>48</b>	<b>48</b>	<b>48</b>	<b>48</b>

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Официант, бармен»</b> Условное обозначение: <b>ООППО ПП по профессии «Официант, бармен»</b>	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№ _____</i>	<b>Лист 53 из 70</b> <b>Контрольный экз.</b>

## Приложение Ж

### ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

#### МДК.01.01. «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» Вариант 1

1. Основные типы предприятий общественного питания:

- 1) ресторан, кафе, бар, буфет;
- 2) заготовочные, доготовочные;
- 3) «люкс», высший, I категории.

2. Ширина основного подхода при расстановке мебели в зале:

- 1) 1,5м;
- 2) 0,6м;
- 3) 2м.

3. Что такое меню?

- 1) перечень блюд и напитков с указанием цены;
- 2) перечень блюд, напитков, кондитерских и табачных изделий;
- 3) перечень блюд и напитков с указанием выхода и цены.

4. Назначение ресторана:

- 1) качественное обслуживание;
- 2) качественное обслуживание в сочетании с организацией отдыха;
- 3) повышенный уровень комфортности.

5. Расцветка банкетных скатертей:


- 1) однотонная;
- 2) цветная;
- 3) белая.

6. Торговые помещения ресторана:

- 1) овощной, холодный, мясорыбный, горячий, кондитерский;
- 2) буфет, бар, закусочная;
- 3) холл, вестибюль, аванзал, торговый зал, комната для курения.

7. Документ, отражающий бой, лом посуды на предприятии общественного питания:

- 1) накладная;
- 2) журнал движения посуды;
- 3) счет, реестр счета.

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Официант, бармен»</b> Условное обозначение: <b>ООППО ПП по профессии «Официант, бармен»</b>	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№ _____</i>	<b>Лист 54 из 70</b> <b>Контрольный экз.</b>

8. Отличительные особенности фарфора от фаянса:

- 1) теплопроводность, бесшумность, легкость;
- 2) прозрачность, мелодичность, прочность, легкость;
- 3) эстетичность.

9. Виды сервировки:

- 1) банкетная;
- 2) основная, вспомогательная;
- 3) предварительная, исполнительная.

10. Название стекла для подачи красного вина:

- 1) рейвейная;
- 2) лафитная;
- 3) мадерная.

11. Позиция А при складывании полотняных салфеток:

- 1) квадрат;
- 2) прямоугольник;
- 3) треугольник.

12. Прогрессивным направлением является использование скатертей:

- 1) цветных;
- 2) ламинированных;
- 3) однотонных.

13. Назначение скатертей:

- 1) эстетичность, защита покрытия;
- 2) шумоизоляция;
- 3) все вышеперечисленное.

14. Хрусталь предназначен для использования:


- 1) в торжественных случаях;
- 2) ежедневно;
- 3) все вышеперечисленное.

15. Стопка предназначена для подачи:

- 1) сухого вина;
- 2) крепких напитков;
- 3) крепленого вина.

16. Какие овощи содержат эфирные масла в повышенных количествах?

- 1) свекла;
- 2) петрушка, укроп, сельдерей;

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Официант, бармен»</b> Условное обозначение: <b>ООПО ПП по профессии «Официант, бармен»</b>	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№ _____</i>	<b>Лист 55 из 70</b> <b>Контрольный экз.</b>

3) томаты, баклажан.

17. Много дубильных веществ содержат:

- 1) айва, терн;
- 2) абрикос, персик;
- 3) мандарин.

18. Дезинфекция инвентаря и инструментов:

- 1) желательна;
- 2) обязательна;
- 3) проводится по усмотрению администратора.

19. Производственные цеха предприятий общественного питания:

- 1) аванзал;
- 2) кабинет директора, зав. производством;
- 3) холодный, овощной, мясной.

20. Основные столовые приборы:

- 1) нож для масла, вилка для салата, нож и вилка разделочные;
- 2) прибор столовый, закусочный, рыбный, десертный, фруктовый, ложки чайная, кофейная.
- 3) прибор рыбный, прибор десертный, прибор фруктовый.

21. К столовому белью относятся:

- 1) скатерть столовая, салфетки столовые, скатерть банкетная;
- 2) скатерть банкетная, ручник, полотенце;
- 3) все вышеперечисленное.


22. Способы подачи блюд:

- 1) свадебные столы, банкеты, юбилеи;
- 2) русский, французский, английский;
- 3) шведский стол, банкет-фуршет, банкет-коктейль, банкет-чай.

*Ответы на задания В1 и В2 запишите в указанном месте, а затем впишите их в бланк тестирования справа от номера задания (В1 или В2), начиная с первой клеточки.*

**В1.** Составьте технологическую схему складывания салфетки в форме саксонской шапки:

- 1) салфетку сложить по диагонали;
- 2) нижний угол наложить на верхний так, чтобы образовался треугольник с вершиной вверху;
- 3) острые концы оттянуть вниз один за другим;
- 4) боковые вершины закрепить вовнутрь;
- 5) боковые вершины закрепить друг в друге.

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Официант, бармен»</b> Условное обозначение: <b>ООППО ПП по профессии «Официант, бармен»</b>	Редакция № 1 Изменение № _____	Лист 56 из 70 Контрольный экз.

В ответ и бланк тестирования запишите цифры правильной технологической последовательности.

Ответ: \_\_\_\_\_ (1,2,4,5,3)

В2. Установите соответствие между посудой подачи и её назначением. К каждой позиции первого столбца подберите соответствующую позицию из второго столбца, обозначенную цифрой.

Посуда	Назначение
А) тарелка пирожковая	1) подача холодных соусов, сметаны
Б) тарелка закусочная мелкая	2) подача холодных закусок, подставочная под салатник
В) салатники квадратные	3) подача салатов, винегретов
Г) соусники	4) подача супов, бульонов
Д) чашка бульонная	5) подача хлеба, подставочные под салатники

Запишите в таблицу выбранные цифры и внесите их в бланк тестирования.

А	Б	В	Г	Д
5	2	3	1	4

*Ответы на задания С1 и С2 необходимо выполнить с оборотной стороны бланка тестирования в виде указания последовательности работ.*

С 1. Опишите особенности обслуживания посетителей французским способом.

Ответ:


Французский способ обслуживания заключается в том, что официант сначала демонстрирует блюдо посетителям, после чего сам раскладывает содержимое блюда по тарелкам посетителей.

С2. Составьте схему обслуживания банкета - чай.

Ответ:

- 1) Подготовить зал.
- 2) Расставить мебель.
- 3) Покрыть столы скатертями, сложить салфетки.
- 4) Расставить самовары, чайники, чайные пары, десертные тарелки и приборы.
- 5) Разложить мучные кондитерские изделия, сладости.
- 6) В процессе обслуживания подавать посетителям ликеры, коньяки.




	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Официант, бармен»</b> Условное обозначение: <b>ООППО ПП по профессии «Официант, бармен»</b>	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№ _____</i>	<b>Лист 57 из 70</b> <b>Контрольный экз.</b>

МДК.01.01.

«Организация и технология обслуживания в общественном питании»

Вариант 2

1. Цветок лилии складывают из позиции:
  - 1) А;
  - 2) С;
  - 3) В.
  
2. Какую посуду не используют в ресторанах высшей категории?
  - 1) пластиковую;
  - 2) фарфоровую;
  - 3) фаянсовую.
  
3. Какая стеклянная посуда прочнее?
  - 1) из обычного стекла;
  - 2) из хрусталя;
  - 3) из синтетического стекла.
  
4. Посуда из какого материала имеет более изящный вид?
  - 1) фаянс;
  - 2) фарфор;
  - 3) керамика.
  
5. К вспомогательным приборам относят:
  - 1) щипцы для устриц, нож для сыра;
  - 2) кофейная ложка, чайная ложка;
  - 3) все вышеперечисленное.
  
6. Как называется ткань, которая стелется под основную скатерть?
  - 1) наперон;
  - 2) салфетка;
  - 3) мольтон.
  
7. Назначение ручника:
  - 1) смахивать крошки со стола;
  - 2) полировать посуду и приборы;
  - 3) вытирать влажную посуду.
  
8. Что не допускается иметь при себе официанту во время работы?
  - 1) расческу;
  - 2) часы;
  - 3) зажигалку.

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Официант, бармен»</b> Условное обозначение: <b>ООППО ПП по профессии «Официант, бармен»</b>	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№ _____</i>	<b>Лист 58 из 70</b> <b>Контрольный экз.</b>

9. Что нужно сделать с полотняной салфеткой для стойкости?

- 1) постирать;
- 2) крахмалить;
- 3) погладить.

10. Стандартный образец форменной одежды официанта:

- 1) белый верх, черный низ;
- 2) однотонная одежда и обувь;
- 3) критериев нет.

11. Как подготовить столовую посуду и приборы к обслуживанию?

- 1) натереть до блеска;
- 2) пересчитать;
- 3) высушить естественным образом.

12. Работник ресторана, ответственный за приобретение, хранение вин и представление их клиенту:

- 1) метрдотель;
- 2) сомелье;
- 3) директор.

13. Подача бананов осуществляется:

- 1) на закусочной тарелке с фруктовым прибором;
- 2) в десертной тарелке с фруктовым прибором;
- 3) на мелкой столовой тарелке.

14. Сложные формы складывания салфеток:

- 1) лилия, джонка, кукуруза;
- 2) конверт, космос, щипцы;
- 3) волна, скрученные складки.

15. Человеческие качества, которые не приветствуются в профессии официанта:


- 1) открытость, дружелюбность;
- 2) оптимизм, любознательность;
- 3) хмурость, медлительность.

16. Первым встречает гостей ресторана:

- 1) метрдотель;
- 2) шеф-повар;
- 3) официант.

17. Температура подачи горячих первых блюд:

- 1) 18-25 °С;
- 2) 100 °С;

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Официант, бармен»</b> Условное обозначение: <b>ООППО ПП по профессии «Официант, бармен»</b>	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение № _____</i>	<b>Лист 59 из 70</b> <b>Контрольный экз.</b>

3) 75-70 °С.

18. Температура подачи холодных закусок:

- 1) 8-10 °С;
- 2) 10-14 °С;
- 3) 20-25 °С.

19. Назначение мадерной рюмки:

- 1) подача водки;
- 2) подача крепленых красных вин;
- 3) подача красных вин.

20. Современные формы обслуживания:

- 1) шведский стол, банкет-фуршет, банкет-коктейль;
- 2) чайный стол, семейные обеды, зал- экспресс, стол- экспресс;
- 3) пикник, журфикс.

21. Заказ посетителя оформляется официантом:

- 1) в книге регистрации;
- 2) на бланке реестра;
- 3) на бланке счета.

22. Последовательность подачи закусок:

- 1) овощные; рыбные; мясные; из птицы, дичи, яиц; мучные;
- 2) овощные; рыбные; мясные; сладкие; мучные;
- 3) рыбные; мясные; из субпродуктов, птицы, дичи, овощей, грибов, яиц; мучные.


*Ответы на задания В1 и В2 запишите в указанном месте, а затем впишите их в бланк тестирования справа от номера задания (В1 или В2), начиная с первой клеточки.*

В 1. Составьте технологическую последовательность складывания салфетки в форме обелиска:

- 1) салфетку сложить по диагонали;
- 2) нижний угол наложить на верхний так, чтобы образовался треугольник с вершиной вверх;
- 3) салфетку скатать от одного угла к другому;
- 4) левый угол треугольника отвернуть вниз;
- 5) выступающий конец воткнуть в отверстие снизу.

В ответ и бланк тестирования запишите цифры, правильной технологической последовательности.

Ответ: \_\_\_\_\_ (1, 2, 4, 3,5)

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Официант, бармен»</b> Условное обозначение: <b>ООППО ПП по профессии «Официант, бармен»</b>	Редакция № 1 Изменение № _____	Лист 60 из 70 Контрольный экз.

В 2. Установите соответствие между блюдом и посудой подачи. К каждой позиции первого столбца подберите соответствующую позицию из второго столбца, обозначенную цифрой.

	Блюда		Посуда
A)	плов		1) суповая миска
B)	раки отварные		2) мелкая столовая тарелка
B)	кокиль из рыбы		3) порционная сковорода
Г)	помидоры фаршированные, запеченные		4) кокотница
Д)	жульен из птицы		5) раковина

Запишите в таблицу выбранные цифры и внесите их в бланк тестирования.

А	Б	В	Г	Д
2	1	5	3	4

*Ответы на задания C1 и C2 необходимо выполнить с оборотной стороны бланка тестирования в виде указания последовательности работ.*

C1. Опишите особенности обслуживания посетителей русским способом.


Ответ:

Русский способ обслуживания заключается в том, что официант ставит блюдо на стол, а посетители сами себе раскладывают содержимое блюда по тарелкам. При необходимости официант оказывает помощь.

C2. Составьте схему обслуживания банкета - фуршет.

Ответ:

- 1) Подготовить зал.
- 2) Расставить мебель.
- 3) Накрыть столы банкетными скатертями, салфетками.
- 4) Засервировать столы стеклянной или хрустальной посудой, приборами.
- 5) Расставить цветы, фрукты и напитки.
- 6) Подать порционированные блюда и закуски.
- 7) Следить за порядком на столе и пополнять предметы сервировки

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Официант, бармен»</b> Условное обозначение: <b>ООПО ПП по профессии «Официант, бармен»</b>	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№ _____</i>	<b>Лист 61 из 70</b> <b>Контрольный экз.</b>

1. Основные факторы, влияющие на спрос населения:

- 1) уровень культуры;
- 2) материальное благосостояние, реклама, наличие разветвленной сети предприятий общественного питания;
- 3) профессия человека.

2. Назначение торгового помещения аванзал:

- 1) танцевальная площадка;
- 2) зал ожидания;
- 3) зал ресторана.

3. Вино к рыбе гриль:

- 1) крепленое красное;
- 2) шампанское;
- 3) сухое белое.

4. Посоветуйте посетителю закуску к портвейну:

- 1) салат;
- 2) сыр;
- 3) сладкий десерт.

5. Что собой представляет напиток джин?

- 1) алкогольный напиток, полученный путем разбавления этилового спирта водой с последующей очисткой;
- 2) крепкий спиртовой напиток, полученный из виноградного спирта;
- 3) крепкий алкогольный напиток, производимый из ржаного спирта с ароматом можжевельника.

6. Кофе в чашке подают в:


- 1) стакане айриш-кофе;
- 2) кружоннице;
- 3) кофейной паре.

7. Полякам не рекомендуют предлагать:

- 1) баранину;
- 2) рыбу;
- 3) творожные блюда.

8. Болгары не употребляют в пищу:

- 1) мясо;
- 2) ржаной хлеб;
- 3) овощи.

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Официант, бармен»</b> Условное обозначение: <b>ООППО ПП по профессии «Официант, бармен»</b>	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№ _____</i>	<b>Лист 62 из 70</b> <b>Контрольный экз.</b>

9. Не рекомендуется предлагать немецким туристам:

- 1) колбасы, сосиски;
- 2) бутерброды;
- 3) баранину, ржаной хлеб.

10. Какой напиток не предпочитают японцы?

- 1) минеральную воду;
- 2) чай;
- 3) сок.

11. Аперитив подается:

- 1) в середине банкета;
- 2) до начала банкета;
- 3) в конце банкета.

12. Назначение аперитивов:

- 1) утолять жажду;
- 2) возбуждать аппетит;
- 3) оказывать лечебное действие на организм.

13. Напитки, подходящие ко всем блюдам:

- 1) соки;
- 2) минеральная вода;
- 3) вода питьевая, сухое шампанское, сухое игристое вино.

14. Температура подачи шампанского посетителю:

- 1) 0°C;
- 2) 5-10°C;
- 3) 55°C.

15. Как быстро и правильно охладить шампанское?


- 1) в холодильной камере;
- 2) под холодной водой;
- 3) в ведерке со льдом.

16. Процесс отделения вина от осадка:

- 1) фламбирование;
- 2) транширование;
- 3) декантирование.

17. В каком веке в России впервые появилась водка?

- 1) XV;
- 2) XIX;

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Официант, бармен»</b> Условное обозначение: <b>ООППО ПП по профессии «Официант, бармен»</b>	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение № _____</i>	<b>Лист 63 из 70</b> <b>Контрольный экз.</b>

3) XX.

18. Напиток мадера получил свое наименование:

- 1) по фамилии производителя;
- 2) по названию острова;
- 3) по названию города.

19. Ликер-это спиртовой напиток крепостью не ниже:

- 1) 15%;
- 2) 40%;
- 3) 30%.

20. Температура подачи выдержанных красных вин:

- 1) 12-15°C;
- 2) 18°C;
- 3) 15-17°C.

21. Шамбирование - это процесс:

- 1) охлаждения вина;
- 2) подогрева вина;
- 3) отделения вина от осадка.

22. Напиток текила получил свое наименование:

- 1) от названия растения;
- 2) от названия водоема;
- 3) от названия города.

*Ответы на задания В1 и В2 запишите в указанном месте, а затем впишите их в бланк тестирования справа от номера задания (В1 или В2), начиная с первой клеточки.*


В1. Составьте технологическую последовательность складывания салфетки в форме веера:

- 1) салфетку сложить пополам по горизонтали;
- 2) правый конец по диагонали отогнуть вверх;
- 3) сложить гармошкой до середины;
- 4) зафиксировать каждую складку;
- 5) подогнуть выступающий конец и поставить веер.

В ответ и бланк тестирования запишите цифры правильной технологической последовательности.

Ответ: \_\_\_\_\_ (1, 3, 4, 2, 5)

В2. Установите соответствие между посудой и её назначением. К каждой позиции первого столбца подберите соответствующую позицию из второго столбца, обозначенную цифрой.

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Официант, бармен»</b> Условное обозначение: <b>ООППО ПП по профессии «Официант, бармен»</b>	Редакция № 1 Изменение № _____	Лист 64 из 70 Контрольный экз.

Посуда	Назначение
А тарелка столовая глубокая	1) подача вторых горячих блюд
Б тарелка мелкая столовая	2) подача блюд из птицы, овощных блюд
В блюда круглые	3) подача сладких блюд
Г тарелка десертная глубокая	4) подача супов
Д блюда овальные	5) подача закусок из рыбы

Запишите в таблицу выбранные цифры и внесите их в бланк тестирования.

А	Б	В	Г	Д
4	1	2	3	5

*Ответы на задания С1 и С2 необходимо выполнить с оборотной стороны бланка тестирования в виде указания последовательности работ.*

С1. Опишите особенности обслуживания посетителей английским способом подачи блюд.

Ответ:

Английский способ подачи блюд заключается в том, что официант порционирует и раскладывает блюдо посетителям на подсобном приставном столе.

С2. Составьте схему обслуживания банкета – коктейля.

Ответ:

1) Подготовка зала. 2) Расстановка столов. 3) Накрытие столов клеенкой. 4) Натирание стекла, подготовка пищевого льда. 5) Откупоривание бутылок. 6) Приготовление коктейлей. 7) Разлив напитков по бокалам. 8) Обслуживание гостей.

МДК.01.01. «Обслуживание потребителей организаций общественного питания»

Вариант 4

1. Название напитка ром в переводе с английского обозначает:

- 1) барбадосская вода;
- 2) шум, волнение;
- 3) остров.


2 В каком веке впервые появился напиток коньяк?

- 1) XVIII;
- 2) XVI;
- 3) XX.

3. Напиток коньяк был назван в честь:

- 1) острова;
- 2) города;
- 3) монастыря.



	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Официант, бармен»</b> Условное обозначение: <b>ООППО ПП по профессии «Официант, бармен»</b>	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№ _____</i>	<b>Лист 65 из 70</b> <b>Контрольный экз.</b>

4. Первые производители виски:

- 1) аптекари;
- 2) монастыри;
- 3) Энес Коффри.

5. Портвейн производят из:

- 1) кукурузы;
- 2) тростника;
- 3) винограда.

6. Производителем вина Херес является:

- 1) Испания;
- 2) Грузия;
- 3) США.

7. Из какого винограда производят известные марки вин: Рислинг, Шардоне, Мускат:

- 1) белого;
- 2) красного;
- 3) розового.

8. Что такое карта вин?

- 1) перечень блюд, закусок, напитков с указанием выхода и цены;
- 2) перечень алкогольных напитков и коктейлей с указанием выхода и цены;
- 3) перечень алкогольных напитков, коктейлей, с указанием цены.

9. Красное вино сочетается с:

- 1) рыбными блюдами;
- 2) фруктами;
- 3) мясными блюдами.

10. Белое сухое вино подают:


- 1) к рыбе;
- 2) к супам;
- 3) к сладким блюдам.

11. Розовые вина сочетаются по вкусовым качествам:

- 1) с мясными блюдами;
- 2) со сладостями;
- 3) с рыбными блюдами.

12. Название чая самого мелкого помола:

- 1) пеко сушон
- 2) пыль;
- 3) фэннинге.

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Официант, бармен»</b> Условное обозначение: <b>ООППО ПП по профессии «Официант, бармен»</b>	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№ _____</i>	<b>Лист 66 из 70</b> <b>Контрольный экз.</b>

13. Процесс производства пива заключается в:

- 1) разбавлении этилового спирта водой с последующей очисткой;
- 2) разбавлении этилового спирта водой с добавлением ароматизаторов;
- 3) брожении дрожжей солода с водой и ароматизации хмелем.

14. Жульен- это закуска из:

- 1) овощей в сметанном соусе;
- 2) грибов в сметане;
- 3) мидий в соусе.

15. Сорта винограда Шардоне выращивают в районе:

- 1) Шаллоне;
- 2) Божоле;
- 3) Макконе.

16. Кофе капучино готовят с добавлением:

- 1) мороженого;
- 2) ликера;
- 3) молока.

17. В состав кофе гляссе входит:

- 1) мороженое;
- 2) ликер;
- 3) молоко.

18. Что входит в состав кофе по-венски?

- 1) молоко;
- 2) взбитые сливки;
- 3) мороженое.

19. Что такое джезва?


- 1) турка;
- 2) кастрюля;
- 3) бокал.

20. Посуда подачи слив, абрикосов, персиков:

- 1) блюдце;
- 2) десертная тарелка;
- 3) закусочная тарелка.

21. Посуда подачи клубники, ежевики, малины:

- 1) блюдце с чайной ложкой;
- 2) креманка с десертной ложкой;
- 3) закусочная тарелка, фруктовый прибор.

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Официант, бармен»</b> Условное обозначение: <b>ООППО ПП по профессии «Официант, бармен»</b>	Редакция № 1 Изменение № _____	Лист 67 из 70 Контрольный экз.

22. Посуда подачи кофе черного:

- 1) чайная пара с чайной ложкой;
- 2) стакан айриш-кофе;
- 3) кофейная пара с кофейной ложкой.

*Ответы на задания В1 и В2 запишите в указанном месте, а затем впишите их в бланк тестирования справа от номера задания (В1 или В2), начиная с первой клеточки.*

В1. Составьте технологическую последовательность салфетки в форме джонки:

- 1) салфетку сложить пополам, соединя края;
- 2) подогнуть нижние углы, наложить друг на друга, , вытянуть вверх четыре угла;
- 3) сложить правую сторону с левой так, чтобы получился квадрат;
- 4) сложить квадрат по диагонали, совместив нижние углы с углом на противоположной стороне;
- 5) боковые вершины сложить к середине так, чтобы они образовали острие.

В ответ и бланк тестирования запишите цифры правильной технологической последовательности.

Ответ: \_\_\_\_\_ (1,3,4,5,2)

В 2. Установите соответствие между посудой подачи и напитками. К каждой позиции первого столбца подберите соответствующую позицию из второго столбца, обозначенную цифрой.

	Посуда	Напитки
А	чайная пара	1) молоко к кофе или чаю
Б	молочники	2) джем, мед, варенье
В	розетки	3) кофе натуральный, кофе черный
Г	кофейники	4) кофе на молоке, какао, чай


Запишите в таблицу выбранные цифры и внесите их в бланк тестирования.

А	Б	В	Г
4	1	2	3

*Ответы на задания С1 и С2 необходимо выполнить с оборотной стороны бланка тестирования в виде указания последовательности работ.*

С1. Опишите особенности подачи блюда рыба отварная со сложным гарниром, соус белый.

Ответ:

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Официант, бармен»</b> Условное обозначение: <b>ООППО ПП по профессии «Официант, бармен»</b>	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение № _____</i>	<b>Лист 68 из 70</b> <b>Контрольный экз.</b>

- 1) Основной продукт (рыбу) размещают на тарелке в центре.
- 2) Сложный гарнир слева и справа от основного продукта.
- 3) Соус размещают на верхней правой стороне тарелки.


C2. Составьте схему обслуживания по типу «шведского стола».

Ответ:

- 1) Подготовить зал.
- 2) Расставить мебель.
- 3) Накрыть столы банкетными скатертями, салфетками.
- 4) Засервировать столы посудой, приборами.
- 5) Расставить цветы, фрукты и напитки.
- 6) Расставить на столы порционированные блюда и закуски.
- 7) Следить за пополняемостью блюд, закусок и напитков на столах.

МДК.01.01. «Организация и технология обслуживания в общественном питании»

№ вопроса	Вариант 1	Вариант 2	Вариант 3	Вариант 4
1	2	2	2	2
2	1	1	2	2
3	3	3	3	2
4	2	2	2	2
5	1	1	3	3
6	3	3	1	1
7	2	2	1	1
8	2	1	2	2
9	3	2	3	3
10	2	1	1	1
11	2	1	2	2
12	2	2	2	2
13	3	2	3	3
14	1	1	2	2
15	2	3	3	3
16	2	1	3	3
17	1	3	1	1
18	2	2	2	2
19	3	2	1	1
20	2	2	2	2
21	3	3	2	2
22	2	3	3	3
B1	1,2,4,5,3	1,2,4,3,5	1,3,4,2,5	1,3,4,5,2
B2	A-5, Б-2, В-3, Г-1, Д-4	A-2, Б-1, В-5, Г-3, Д-4	A-4, Б-1, В-2, Г-3, Д-5	A-4, Б-1, В-2, Г-3

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Официант, бармен»</b> Условное обозначение: <b>ООППО ПП по профессии «Официант, бармен»</b>	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение № _____</i>	<b>Лист 69 из 70</b> <b>Контрольный экз.</b>

## Эталон ответов для проверки результатов теста части С

### Вариант 1

#### С1.

Французский способ обслуживания заключается в том, что официант сначала демонстрирует блюдо посетителям, после чего сам раскладывает содержимое блюда по тарелкам посетителей.

#### С2.

- 1) Подготовить зал.
- 2) Расставить мебель.
- 3) Покрыть столы скатертями, сложить салфетки.
- 4) Расставить самовары, чайники, чайные пары, десертные тарелки и приборы.
- 5) Разложить мучные кондитерские изделия, сладости.
- 6) В процессе обслуживания подавать посетителям ликеры, коньяки.

### Вариант 2

#### С1.

Русский способ обслуживания заключается в том, что официант ставит блюдо на стол, а посетители сами себе раскладывают содержимое блюда по тарелкам. При необходимости официант оказывает помощь.

#### С2.

- 1) Подготовить зал.
- 2) Расставить мебель.
- 3) Накрыть столы банкетными скатертями, салфетками.
- 4) Засервировать столы стеклянной или хрустальной посудой, приборами.
- 5) Расставить цветы, фрукты и напитки.
- 6) Подать порционированные блюда и закуски.
- 7) Следить за порядком на столе и пополнять предметы сервировки.


### Вариант 3

#### С1.

Английский способ подачи блюд заключается в том, что официант порционирует и раскладывает блюдо посетителям на подсобном приставном столе.

#### С2.

- 1) Подготовка зала.
- 2) Расстановка столов.
- 3) Накрытие столов клеенкой.
- 4) Натирание стекла, подготовка пищевого льда.

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>основная образовательная программа профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии «Официант, бармен»</b> Условное обозначение: <b>ООПО ПП по профессии «Официант, бармен»</b>	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение № _____</i>	<b>Лист 70 из 70</b> <b>Контрольный экз.</b>

- 5) Откупоривание бутылок.
- 6) Приготовление коктейлей.
- 7) Разлив напитков по бокалам.
- 8) Обслуживание гостей.

#### **Вариант 4**

##### **С1.**

- 1) Основной продукт (рыбу) размещают на тарелке в центре.
- 2) Сложный гарнир слева и справа от основного продукта.
- 3) Соус размещают на верхней правой стороне тарелки.

##### **С2.**

- 1) Подготовить зал.
- 2) Расставить мебель.
- 3) Накрыть столы банкетными скатертями, салфетками.
- 4) Засервировать столы посудой, приборами.
- 5) Расставить цветы, фрукты и напитки.
- 6) Расставить на столы порционированные блюда и закуски.
- 7) Следить за пополняемостью блюд, закусок и напитков на столах.

#### **Критерии оценивания результатов теста**

За каждое правильно выполненное тестовое задание первой части (А) ставится 1 балл.

За каждое правильно выполненное тестовое задание второй части (В) ставится 2 балла.

Выполнение заданий практической части (С) оценивается по следующим критериям:

##### **Задание С1**

<b>№</b>	<b>Критерии оценивания</b>	<b>Баллы</b>
<b>1</b>	Описание особенностей обслуживания посетителей	<b>5</b>
	Все особенности перечислены правильно	<b>5</b>
	Особенности обслуживания не указаны либо указаны неверно	<b>0</b>
<b>Итого С1</b>		<b>5</b>

##### **Задание С2**

<b>№</b>	<b>Критерии оценивания</b>	<b>Баллы</b>
<b>1</b>	<b>Составление схемы обслуживания посетителей</b>	<b>5</b>
	Все этапы перечислены правильно и в нужном порядке	<b>5</b>
	Часть этапов перечислена в нужной последовательности	<b>3</b>
	Схема отсутствует либо допущены ошибки	<b>0</b>
<b>Итого С2</b>		<b>5</b>

#### **Максимальное количество баллов при выполнении заданий КИМ**

<b>№</b>	<b>Типы заданий</b>	<b>Максимальное количество баллов</b>
<b>1</b>	Задания первой части (А)	22
<b>2</b>	Задания второй части (В)	4
<b>3</b>	Задания практической части (С)	10
<b>Итого</b>		<b>36</b>