



Комитет по образованию

Санкт-Петербургское государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Колледж туризма и гостиничного сервиса»
(Колледж туризма Санкт-Петербурга)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

43.01.01 Официант, бармен

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной и производственной практики является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.01 по профессии Официант, бармен, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная и производственная практика относится к профессиональному учебному циклу, связан с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами.

1.3. Цели и планируемые результаты освоения учебной и производственной практики:

В результате освоения учебной и производственной практики обучающийся осваивает элементы компетенций:

<i>Код</i>	<i>Наименование общих и личностных компетенций</i>
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 её достижения, определённых руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)
ЛР 13	Способный при взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей, стремящийся к формированию личностного роста как профессионала в сфере сервиса
ЛР 14	Способный ставить перед собой цели для решения возникающих профессиональных задач, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием информационных технологий
ЛР 15	Содействующий формированию положительного образа и поддержанию престижа своей профессии
ЛР 16	Способный выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов и решений;
ЛР 17	Позиционирующий себя в профессиональной сфере как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Студент, освоивший программу СПО 43.01.01 Официант, бармен должен обладать профессиональными компетенциями

<i>Код</i>	<i>Наименование профессиональных компетенций</i>
ПК 1.1	Выполнять подготовку зала к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом, организацией общественного питания.
ПК 1.2.	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов типов и классов.
ПК 1.3.	Обслуживать массовые банкетные мероприятия
ПК 1.4.	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организаций питания
ПК 5.1	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.
ПК 5.2	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК 5.3	Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
ПК 5.4	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.
ПК 5.7	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
ПК 5.8	Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.
ПК 5.9	Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции
ПК 5.10	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета

1.2.3. Требования к результатам освоения учебной и производственной практики в соответствии с ФГОС СПО:

В результате освоения учебной и производственной практики обучающийся должен **знать**:

1. Виды, типы и классы организации общественного питания.
2. Основные характеристики торговых и производственных помещений организации общественного питания.
3. Материально-техническую и информационную базу обслуживания.
4. Правила личной подготовки официанта к обслуживанию.
5. Виды, правила, последовательности и технику сервировки стола.
6. Способы расстановки мебели в торговом зале.
7. Правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе.
8. Методы организации труда официантов.
9. Правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков.
10. Способы подачи блюд.
11. Правила, очередность и технику подачи блюд и напитков.
12. Правила и технику уборки использованной посуды.
13. Порядок оформления счетов и расчета с потребителем.
14. Кулинарную характеристику блюд.
15. Правила сочетаемости напитков и блюд.
16. Требования к качеству, температура подачи блюд и напитков.
17. Правила культуры обслуживания протокола и этикета при взаимодействии официанта с гостями.

В результате освоения учебной и производственной практики обучающийся должен **уметь**:

1. подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе, выездных;
2. осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;
3. осуществлять приём заказа на блюда и напитки;
4. обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
5. консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепким спиртным и прочим напиткам, их сочетаемости с блюдами;
6. осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
7. соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;
8. предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем;
9. соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещения гостей за столом, обслуживания и прощания с гостями;
10. соблюдать личную гигиену официанта;
11. подготавливать бар, буфет к обслуживанию;
12. обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
13. принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;
14. готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;
15. эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;
16. готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;
17. соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;
18. производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;
19. осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;
20. оформлять необходимую отчетно-учетную документацию;
21. соблюдать правила профессионального этикета бармена;
22. соблюдать правила личной гигиены бармена;

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план программы учебной и производственной практики

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы, час	593
Самостоятельная работа	-
Учебная практика	540
Производственная практика	144
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена	



Комитет по образованию

Санкт-Петербургское государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Колледж туризма и гостиничного сервиса»
(Колледж туризма Санкт-Петербурга)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.01 Основы культуры профессионального общения
43.01.01 Официант, бармен**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.01 по профессии Официант, бармен, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами.

1.3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

<i>Код</i>	<i>Наименование общих и личностных компетенций</i>
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 03	анализировать рабочую ситуацию, осуществлять оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей деятельности
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ЛР13	Способный при взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей, стремящийся к формированию личностного роста как профессионала в сфере сервиса
ЛР 14	Способный ставить перед собой цели для решения возникающих профессиональных задач, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием информационных технологий
ЛР 15	Содействующий формированию положительного образа и поддержанию престижа своей профессии
ЛР 16	Способный выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов и решений
ЛР 17	Позиционирующий себя в профессиональной сфере как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Студент, освоивший программу СПО 43.01.01 Официант, бармен должен обладать профессиональными компетенциями

<i>Код</i>	<i>Наименование профессиональных компетенций</i>
ПК 1.1	Выполнять подготовку зала к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом, организацией общественного питания.
ПК 1.2.	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов типов и классов.
ПК 1.3.	Обслуживать массовые банкетные мероприятия
ПК 1.4.	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организаций питания
ПК 5.1	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.
ПК 5.2	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК 5.3	Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
ПК 5.4	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.
ПК 5.7	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
ПК 5.8	Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.
ПК 5.9	Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции
ПК 5.10	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета

1.2.3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО:

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

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

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

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

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Тематический план программы дисциплины Основы культуры профессионального общения

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы, час	42
Самостоятельная работа	6
Занятия во взаимодействии с преподавателем, час	36
в том числе:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	18
Контрольная работа	-
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	



Комитет по образованию

Санкт-Петербургское государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Колледж туризма и гостиничного сервиса»
(Колледж туризма Санкт-Петербурга)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.02 Основы физиологии, санитарии и гигиены
43.01.01 Официант, бармен**

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.01 по профессии Официант, бармен, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами.

1.3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

<i>Код</i>	<i>Наименование общих и личностных компетенций</i>
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)
ЛР 13	Способный при взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей, стремящийся к формированию личностного роста как профессионала в сфере сервиса.
ЛР 14	Способный ставить перед собой цели для решения возникающих профессиональных задач, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием информационных технологий.
ЛР 15	Содействующий формированию положительного образа и поддержанию престижа своей профессии.
ЛР 16	Способный выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов и решений.
ЛР 17	Позиционирующий себя в профессиональной сфере как результативный и привлекательный участник трудовых отношений

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Студент, освоивший программу СПО 43.01.01 Официант, бармен должен обладать профессиональными компетенциями

<i>Код</i>	<i>Наименование профессиональных компетенций</i>
ПК 1.1	Выполнять подготовку зала к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом, организацией общественного питания.
ПК 1.2.	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов типов и классов.
ПК 1.3.	Обслуживать массовые банкетные мероприятия
ПК 1.4.	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организаций питания
ПК 5.1	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.
ПК 5.2	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК 5.3	Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
ПК 5.4	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.
ПК 5.7	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
ПК 5.8	Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.
ПК 5.9	Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции
ПК 5.10	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета

1.2.3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО:

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

1. состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
2. роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
3. понятие суточной нормы потребности человека в питательных веществах;
4. усвояемость пищи и факторы, влияющие на нее;
5. нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
6. правила личной гигиены;
7. санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре;
8. санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов и процессу приготовления блюд;
9. санитарные требования к реализации готовой продукции;
10. санитарные требования к обслуживанию посетителей;
11. классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
12. санитарно-пищевое законодательство;
13. основные пищевые инфекции, отравления, глистные заболевания.

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

1. составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

2. осуществлять санитарно- гигиенический контроль качества сырья и кулинарной продукции;
3. соблюдать санитарно-гигиенические требования реализации готовой продукции;
4. соблюдать санитарно- гигиенические требования хранения пищевых продуктов;
5. осуществлять органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров;
6. соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила;
7. готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Тематический план программы дисциплины Основы физиологии питания, санитарии и гигиены

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы, час	54
Самостоятельная работа	18
Занятия во взаимодействии с преподавателем, час	36
в том числе:	
теоретическое обучение	28
практические занятия	8
Контрольная работа	-
Промежуточная аттестация проводится в форме комплексного дифференцированного зачета	



Комитет по образованию

Санкт-Петербургское государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Колледж туризма и гостиничного сервиса»
(Колледж туризма Санкт-Петербурга)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.03 Товароведение пищевых продуктов
43.01.01 Официант, бармен**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.01 по профессии Официант, бармен, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами.

1.3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

<i>Код</i>	<i>Наименование общих и личностных компетенций</i>
ОК-1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)
ЛР 13	Способный при взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей, стремящийся к формированию личностного роста как профессионала в сфере сервиса
ЛР 14	Способный ставить перед собой цели для решения возникающих профессиональных задач, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием информационных технологий
ЛР 15	Содействующий формированию положительного образа и поддержанию престижа своей профессии
ЛР 16	Способный выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов и решений;
ЛР 17	Позиционирующий себя в профессиональной сфере как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Студент, освоивший программу СПО 43.01.01 Официант, бармен должен обладать профессиональными компетенциями

<i>Код</i>	<i>Наименование профессиональных компетенций</i>
ПК-1.2	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов
ПК-2.1	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию
ПК-2.2	Обслуживать потребителей бара, буфета

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

1. методы оценки качества пищевых продуктов;
2. товароведческую характеристику основных групп товаров.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

1. владеть методами оценки качества пищевых продуктов;
2. определять качество основных групп товаров;
3. давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Тематический план программы дисциплины Товароведения пищевых продуктов

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы, час	85
Самостоятельная работа	27
Занятия во взаимодействии с преподавателем, час	58
в том числе:	
теоретическое обучение	38
практические занятия	20
Контрольная работа	-
Промежуточная аттестация проводится в форме комплексного дифференцированного зачета	

	Комитет по образованию
	Санкт-Петербургское государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Колледж туризма и гостиничного сервиса» (Колледж туризма Санкт-Петербурга)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.04 Правовые основы профессиональной деятельности
43.01.01 Официант, бармен**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.01 по профессии Официант, бармен, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами.

1.3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

1.3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

<i>Код</i>	<i>Наименование общих и личностных компетенций</i>
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ЛР13	Способный при взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей, стремящийся к формированию личностного роста как профессионала в сфере сервиса
ЛР 14	Способный ставить перед собой цели для решения возникающих профессиональных задач, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием информационных технологий
ЛР 15	Содействующий формированию положительного образа и поддержанию престижа своей профессии
ЛР 16	Способный выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов и решений
ЛР 17	Позиционирующий себя в профессиональной сфере как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Студент, освоивший программу СПО 43.01.01 Официант, бармен должен обладать профессиональными компетенциями

<i>Код</i>	<i>Наименование профессиональных компетенций</i>
ПК 1.1	Выполнять подготовку зала к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом, организацией общественного питания.
ПК 1.2.	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов типов и классов.
ПК 1.3.	Обслуживать массовые банкетные мероприятия
ПК 1.4.	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организаций питания
ПК 5.1	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.
ПК 5.2	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК 5.3	Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
ПК 5.4	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.
ПК 5.7	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
ПК 5.8	Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.
ПК 5.9	Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции
ПК 5.10	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета

1.2.3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО:

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

1. Основные положения Конституции Российской Федерации;
2. Права и свободы человека и гражданина, механизма их реализации;
3. Понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
4. Закономерные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
5. Организационно-правовые формы юридических лиц;
6. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
7. Права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
8. Порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;
9. Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
10. Право социальной защиты граждан;
11. Понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
12. Виды административных правонарушений и административной ответственности;
13. Нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

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

1. Использовать необходимые нормативно-правовые документы;
2. Защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;

3. Анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Тематический план программы дисциплины Правовые основы профессиональной деятельности

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы, час	53
Самостоятельная работа	17
Занятия во взаимодействии с преподавателем, час	36
в том числе:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	18
Контрольная работа	-
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	



Комитет по образованию

Санкт-Петербургское государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Колледж туризма и гостиничного сервиса»
(Колледж туризма Санкт-Петербурга)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.05 Безопасность жизнедеятельности
43.01.01 Официант, бармен**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.01 по профессии Официант, бармен, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами.

1.3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

<i>Код</i>	<i>Наименование общих и личностных компетенций</i>
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ЛР13	Способный при взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей, стремящийся к формированию личностного роста как профессионала в сфере сервиса
ЛР 14	Способный ставить перед собой цели для решения возникающих профессиональных задач, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием информационных технологий
ЛР 15	Содействующий формированию положительного образа и поддержанию престижа своей профессии
ЛР 16	Способный выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов и решений
ЛР 17	Позиционирующий себя в профессиональной сфере как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Студент, освоивший программу СПО 43.01.01 Официант, бармен должен обладать профессиональными компетенциями

<i>Код</i>	<i>Наименование профессиональных компетенций</i>
ПК 1.1	Выполнять подготовку зала к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом, организацией общественного питания.
ПК 1.2.	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов типов и классов.
ПК 1.3.	Обслуживать массовые банкетные мероприятия
ПК 1.4.	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организаций питания
ПК 5.1	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.
ПК 5.2	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК 5.3	Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
ПК 5.4	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.
ПК 5.7	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
ПК 5.8	Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.
ПК 5.9	Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции
ПК 5.10	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета

1.2.3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО:

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

1. принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
2. основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
3. основы военной службы и обороны государства;
4. задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
5. способы защиты населения от оружия массового поражения;
6. меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
7. организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
8. основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
9. область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
10. порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

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

1. организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
2. предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасности различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
3. использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
4. применять первичные средства пожаротушения;
5. ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
6. применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
7. владеть способами бесконфликтного общения и само регуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
8. оказывать первую помощь пострадавшим.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Тематический план программы дисциплины Безопасность жизнедеятельности

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы, час	50
Самостоятельная работа	18
Занятия во взаимодействии с преподавателем, час	32
в том числе:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	14
Контрольная работа	-
Промежуточная аттестация проводится в форме зачета	

	Комитет по образованию
	Санкт-Петербургское государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Колледж туризма и гостиничного сервиса» (Колледж туризма Санкт-Петербурга)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.06 Компьютеризация торговых вычислений
43.01.01 Официант, бармен**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.01 по профессии Официант, бармен, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами.

1.3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

<i>Код</i>	<i>Наименование общих и личностных компетенций</i>
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей деятельности
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ЛР13	Способный при взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей, стремящийся к формированию личностного роста как профессионала в сфере сервиса
ЛР 14	Способный ставить перед собой цели для решения возникающих профессиональных задач, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием информационных технологий
ЛР 15	Содействующий формированию положительного образа и поддержанию престижа своей профессии
ЛР 16	Способный выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов и решений
ЛР 17	Позиционирующий себя в профессиональной сфере как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Студент, освоивший программу СПО 43.01.01 Официант, бармен должен обладать профессиональными компетенциями

<i>Код</i>	<i>Наименование профессиональных компетенций</i>
ПК 1.1	Выполнять подготовку зала к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом, организацией общественного питания.
ПК 1.2.	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов типов и классов.
ПК 1.3.	Обслуживать массовые банкетные мероприятия
ПК 1.4.	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организаций питания
ПК 5.1	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.
ПК 5.2	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК 5.3	Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
ПК 5.4	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.
ПК 5.7	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
ПК 5.8	Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.
ПК 5.9	Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции
ПК 5.10	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета

1.2.3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО:

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

1. именованные числа, подсчет стоимости покупки и их способы;
2. вычислительные средства, применяемые в торговле;
3. товарные вычисления и правила расчета с покупателями;
4. возможности программного обеспечения для выполнения торговых вычислений.

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

1. рассчитывать стоимость покупки;
2. использовать вычислительные и программные средства, применяемые в торговле;
3. рассчитывать калькуляцию и калорийность блюд

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Тематический план программы дисциплины Компьютеризация торговых вычислений

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы, час	75
Самостоятельная работа	25
Занятия во взаимодействии с преподавателем, час	50

в том числе:	
теоретическое обучение	2
практические занятия	48
Контрольная работа	-
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	



Комитет по образованию

Санкт-Петербургское государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Колледж туризма и гостиничного сервиса»
(Колледж туризма Санкт-Петербурга)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.07 Основы предпринимательской деятельности
43.01.01 Официант, бармен**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.01 по профессии Официант, бармен, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами.

1.3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

<i>Код</i>	<i>Наименование общих и личностных компетенций</i>
ОК 1	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей деятельности
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ЛР13	Способный при взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей, стремящийся к формированию личностного роста как профессионала в сфере сервиса
ЛР 14	Способный ставить перед собой цели для решения возникающих профессиональных задач, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием информационных технологий
ЛР 15	Содействующий формированию положительного образа и поддержанию престижа своей профессии
ЛР 16	Способный выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов и решений
ЛР 17	Позиционирующий себя в профессиональной сфере как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Студент, освоивший программу СПО 43.01.01 Официант, бармен должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК 1.2	обслуживать потребителей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах пищевых продуктов
ПК 1.4	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организаций питания
ПК 2.4	Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.
ПК 2.6	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.

1.2.3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО:

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

1. составлять основные разделы бизнес-плана.
2. предмет, цели и задачи предпринимательства, его функции;
3. виды предпринимательства;
4. методы исследования потребительского рынка;
5. субъекты предпринимательства;
6. порядок разработки бизнес-плана;
7. деловую и профессиональную этику предпринимателя.

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

1. формировать предпринимательские идеи;
2. определять организационно-правовые формы предпринимательства;
3. применять методы исследования потребительского рынка с целью обоснования целесообразности деятельности;
4. работать с документацией предпринимательской деятельности

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Тематический план программы дисциплины Основы предпринимательской деятельности

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы, час	47
Самостоятельная работа	11
Занятия во взаимодействии с преподавателем, час	36
в том числе:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	18
Контрольная работа	-
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	



Комитет по образованию

Санкт-Петербургское государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Колледж туризма и гостиничного сервиса»
(Колледж туризма Санкт-Петербурга)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания
43.01.01 Официант, бармен**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.01 по профессии Официант, бармен, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: модуль относится к профессиональному учебному циклу, связан с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами.

1.3. Цели и планируемые результаты освоения модуля:

В результате освоения модуля обучающийся осваивает элементы компетенций:

<i>Код</i>	<i>Наименование общих и личностных компетенций</i>
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 её достижения, определённых руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)
ЛР 13	Способный при взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей, стремящийся к формированию личностного роста как профессионала в сфере сервиса
ЛР 14	Способный ставить перед собой цели для решения возникающих профессиональных задач, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием информационных технологий
ЛР 15	Содействующий формированию положительного образа и поддержанию престижа своей профессии
ЛР 16	Способный выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов и решений;
ЛР 17	Позиционирующий себя в профессиональной сфере как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Студент, освоивший программу СПО 43.01.01 Официант, бармен должен обладать профессиональными компетенциями

<i>Код</i>	<i>Наименование профессиональных компетенций</i>
ПК 1.1	Выполнять подготовку зала к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом, организацией общественного питания.
ПК 1.2.	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов типов и классов.
ПК 1.3.	Обслуживать массовые банкетные мероприятия
ПК 1.4.	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организаций питания
ПК 5.1	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.
ПК 5.2	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК 5.3	Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
ПК 5.4	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.
ПК 5.7	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
ПК 5.8	Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.
ПК 5.9	Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции
ПК 5.10	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета

1.2.3. Требования к результатам освоения профессионального модуля в соответствии с ФГОС СПО:

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

1. Виды, типы и классы организации общественного питания.
2. Основные характеристики торговых и производственных помещений организации общественного питания.
3. Материально-техническую и информационную базу обслуживания.
4. Правила личной подготовки официанта к обслуживанию.
5. Виды, правила, последовательности и технику сервировки стола.
6. Способы расстановки мебели в торговом зале.
7. Правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе.
8. Методы организации труда официантов.
9. Правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков.
10. Способы подачи блюд.
11. Правила, очерёдность и технику подачи блюд и напитков.
12. Правила и технику уборки использованной посуды.
13. Порядок оформления счетов и расчета с потребителем.
14. Кулинарную характеристику блюд.
15. Правила сочетаемости напитков и блюд.
16. Требования к качеству, температура подачи блюд и напитков.
17. Правила культуры обслуживания протокола и этикета при взаимодействии официанта с гостями.

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

1. Подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях в том числе, выездных.
2. Осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос.
3. Осуществлять прием заказа на блюда и напитки.
4. Обслуживать потребителей организации общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях.
5. Консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепким, спиртным и прочим напиткам, их сочетаемость с блюдами.
6. Осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами.
7. Соблюдать требования к безопасности готовой продукции и технике безопасности в процессе обслуживания потребителей.
8. Предоставлять счет и производить расчет с потребителя.
9. Соблюдать правила ресторанный этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями.
10. Соблюдать личную гигиену.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ МОДУЛЯ

2.1. Тематический план программы профессионального модуля Обслуживание потребителей организации общественного питания

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы, час	593
Самостоятельная работа	85
Учебная практика	252
Производственная практика	72
Занятия во взаимодействии с преподавателем, час	186
в том числе:	
теоретическое обучение	70
лабораторные занятия	114
Контрольная работа	-
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена	

	Комитет по образованию
	Санкт-Петербургское государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Колледж туризма и гостиничного сервиса» (Колледж туризма Санкт-Петербурга)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.01 по профессии Официант, бармен, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: модуль относится к профессиональному учебному циклу, связан с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами.

1.3. Цели и планируемые результаты освоения модуля:

В результате освоения модуля обучающийся осваивает элементы компетенций:

<i>Код</i>	<i>Наименование общих и личностных компетенций</i>
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 её достижения, определённых руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)
ЛР 13	Способный при взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей, стремящийся к формированию личностного роста как профессионала в сфере сервиса
ЛР 14	Способный ставить перед собой цели для решения возникающих профессиональных задач, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием информационных технологий
ЛР 15	Содействующий формированию положительного образа и поддержанию престижа своей профессии
ЛР 16	Способный выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов и решений;
ЛР 17	Позиционирующий себя в профессиональной сфере как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.

1.2.2.Перечень профессиональных компетенций

Студент, освоивший программу СПО 43.01.01 Официант, бармен должен обладать профессиональными компетенциями

<i>Код</i>	<i>Наименование профессиональных компетенций</i>
ПК 1.1	Выполнять подготовку зала к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом, организацией общественного питания.
ПК 1.2.	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов типов и классов.
ПК 1.3.	Обслуживать массовые банкетные мероприятия
ПК 1.4.	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организаций питания
ПК 5.1	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.
ПК 5.2	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК 5.3	Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
ПК 5.4	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.
ПК 5.5	ПК 5.5. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.
ПК 5.6	Обслуживать потребителей бара, буфета.
ПК 5.7	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
ПК 5.8	Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.
ПК 5.9	Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции
ПК 5.10	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета
ПК 5.11	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

1.2.3. Требования к результатам освоения профессионального модуля в соответствии с ФГОС СПО:

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

1. виды, типы и классы организаций общественного питания;
2. основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;
3. материально-техническую и информационную базу обслуживания;
4. правила личной подготовки официанта к обслуживанию;
5. виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;
6. способы расстановки мебели в торговом зале;
7. правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;
8. методы организации труда официантов;
9. правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
10. правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
11. способы подачи блюд;
12. правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;
13. правила и технику уборки использованной посуды;
14. порядок оформления счетов и расчета с потребителем;
15. кулинарную характеристику блюд;
16. правила сочетаемости напитков и блюд;

17. требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
18. правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.
19. виды и классификации баров;
20. планировочные решения баров, буфетов;
21. материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;
22. правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета; характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;
23. правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;
24. виды и методы обслуживания в баре, буфете;
25. технологию приготовления смешанных и горячих напитков;
26. технологию приготовления простых закусок;
27. правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации;
28. сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;
29. правила личной подготовки бармена к обслуживанию;
30. правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.

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

1. подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе, выездных;
2. осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;
3. осуществлять приём заказа на блюда и напитки;
4. обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
5. консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепким спиртным и прочим напиткам, их сочетаемости с блюдами;
6. осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
7. соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;
8. предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем;
9. соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещения гостей за столом, обслуживания и прощания с гостями;
10. соблюдать личную гигиену;
11. подготавливать бар, буфет к обслуживанию;
12. обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и
13. безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
14. принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;
15. готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные
16. коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;
17. эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;
18. готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу
19. приготовления;
20. соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;
21. производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;
22. осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;

23. оформлять необходимую отчетно-учетную документацию; соблюдать правила профессионального этикета;
24. соблюдать правила личной гигиены

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ МОДУЛЯ

2.1. Тематический план программы профессионального модуля Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы, час	685
Самостоятельная работа	113
Учебная практика	288
Производственная практика	72
Занятия во взаимодействии с преподавателем, час	212
в том числе:	
теоретическое обучение	60
лабораторные занятия	152
Контрольная работа	-
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена	

	Комитет по образованию
	Санкт-Петербургское государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Колледж туризма и гостиничного сервиса» (Колледж туризма Санкт-Петербурга)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.00 Физическая культура
43.01.01 Официант, бармен**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.01 по профессии Официант, бармен, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами.

1.3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

<i>Код</i>	<i>Наименование общих и личностных компетенций</i>
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	анализировать рабочую ситуацию, осуществлять оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей деятельности
ОК 6	работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ЛР13	Способный при взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей, стремящийся к формированию личностного роста как профессионала в сфере сервиса
ЛР 14	Способный ставить перед собой цели для решения возникающих профессиональных задач, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием информационных технологий
ЛР 15	Содействующий формированию положительного образа и поддержанию престижа своей профессии
ЛР 16	Способный выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов и решений
ЛР 17	Позиционирующий себя в профессиональной сфере как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Студент, освоивший программу СПО 43.01.01 Официант, бармен должен обладать профессиональными компетенциями

<i>Код</i>	<i>Наименование профессиональных компетенций</i>
ПК 1.1	Выполнять подготовку зала к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом, организацией общественного питания.
ПК 1.2.	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов типов и классов.
ПК 1.3.	Обслуживать массовые банкетные мероприятия
ПК 1.4.	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организаций питания
ПК 5.1	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.
ПК 5.2	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК 5.3	Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
ПК 5.4	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.
ПК 5.7	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
ПК 5.8	Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.
ПК 5.9	Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции
ПК 5.10	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета

1.2.3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО:

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

О роли физической культуры в общекультурном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни.

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

Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Тематический план программы дисциплины Основы культуры профессионального общения

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы, час	80
Самостоятельная работа	40
Занятия во взаимодействии с преподавателем, час	40
в том числе:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	40
Контрольная работа	-
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	