

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Рассмотрена и согласована методической комиссией
пищевой промышленности и ресторанного обслуживания

Протокол № 10 от «19» Июня 2023 г.

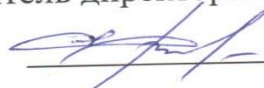
Разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 731

Председатель методической комиссии



О.С. Хижнякова

Заместитель директора по УПР



Е.В. Меренкова

Составители:

Хижнякова Ольга Сергеевна, преподаватель дисциплин профессионального цикла, ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж информационных технологий и предпринимательства»,

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	24
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	25

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид деятельности Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок

1.1.1. Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	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 текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 04	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 07	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок
ПК 2.1.	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.
ПК 2.2.	Обслуживать потребителей бара, буфета
ПК 2.3.	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
ПК 2.4.	Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями
ПК 2.5.	Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции
ПК 2.6.	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета
ПК 2.7.	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	<ul style="list-style-type: none"> - подготовки бара, буфета к обслуживанию; - встречи гостей бара и приема заказа; - обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками; - приготовления и подачи горячих напитков;
------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> - приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей; - приготовления и подачи простых закусок; - принятия и оформления платежей; оформления отчетно-финансовых документов; - подготовки бара, буфета к закрытию; - подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливать бар, буфет к обслуживанию; - обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; - принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета; - готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления; - эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил; - готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; - соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете; - производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию; - осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете; - оформлять необходимую отчетно-учетную документацию; - соблюдать правила профессионального этикета; - соблюдать правила личной гигиены;
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - виды и классификации баров; - планировочные решения баров, буфетов; - материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета; - правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета; - характеристику алкогольных и безалкогольных напитков; - правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию; - виды и методы обслуживания в баре, буфете; - технологию приготовления смешанных и горячих напитков; - технологию приготовления простых закусок; - правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации; - сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции; - правила личной подготовки бармена к обслуживанию; - правила охраны труда; - правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля:

Всего часов - 590:

в том числе в форме практической подготовки - 393

Из них на освоение МДК - 202

в том числе самостоятельная работа – 101

практики, в том числе учебная – 144

производственная – 216.

Промежуточная аттестация – 18.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, акад.час					
				Обучение по МДК				Практики	
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>
ОК 01 - 07 ПК 2.1 – 2.7.	Раздел 1. Подготовка бара к обслуживанию	122	10	122	10	32			
ОК 01 - 07 ПК 2.1 – 2.7.	Раздел 2. Технология приготовления смешанных напитков	149	23	149	23	57			
ОК 01 - 07 ПК 2.1 – 2.7.	Раздел 3. Обслуживание посетителей	32	-	32	-	12			
ОК 01 - 07 ПК 2.1 – 2.7.	Учебная практика	144	144					144	
ОК 01 - 07 ПК 2.1 – 2.7.	Производственная практика	216	216						216
	Промежуточная аттестация	12					12		
	Экзамен по модулю	6					6		
	Всего часов:	590	393	303	33	101	18	144	216

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем акад.ч./ в том числе в форме практической подготовки акад.ч.	Код ПК, ОК
1	2	3	4
МДК 02.01. ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В БАРАХ			
Раздел 1. Подготовка бара к обслуживанию		90/10	
Тема 1.1 Введение	Содержание	3	ОК 01 - 07 ПК 2.1 - 2.7
	Учебно-воспитательная задача и структура МДК. Ресторанное хозяйство, как сфера предпринимательской деятельности, его основные задачи, перспективы развития. Знакомство с образовательно-квалификационной характеристикой и программой по профессии. Социально-экономическое значение профессии. Требования к бармену, как работника сферы услуг		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Тематика самостоятельной работы: Составление алгоритма перспектив развития предприятий питания Изучение задач и перспектив развития предприятий общественного питания			
Тема 1. 2. Состав помещений предприятий общественного питания	Содержание	7	ОК 01 - 07 ПК 2.1 - 2.7
	Классификация и характеристика баров. Характеристика баров и виды услуг, которые предоставляют бары. Характеристика технологического процесса. Организация работы заготовительных цехов, доготовочных цехов. Цеховая и бесцеховая структура производства. Организация складского хозяйства. Требования к помещениям. Требования к помещениям предприятий ресторанного хозяйства. Виды торговых помещений бара. Виды и конфигурация барных стоек. Организация работы торговых помещений.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие	1	

	1. Подготовка барной стойки к работе	1	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Тематика самостоятельной работы: Составление таблицы видов торговых помещений, классификация баров. Составление алгоритма ухода за торговым помещением, подготовка барной стойки к работе. Составление алгоритма видов услуг, оказываемых барами. Оформление реферата «Виды баров».	5	
Тема 1.3 Меню и прейскурант.	Содержание		ОК 01 - 07 ПК 2.1 - 2.7
	Меню, назначение и правила составления меню. Виды меню, их характеристика. Порядок размещения закусок и блюд с учетом последовательности их подачи. Сезонные и фирменные блюда в меню. Прейскурант. Назначение и содержание прейскуранта. Последовательность размещения в прейскуранте вино-водочных изделий, напитков, кондитерских и табачных изделий. Карта вин. Карта коктейлей, назначение и содержание, оформление, последовательность напитков в них.	5	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	1	
	Практическое занятие	1	
	2. Назначение и принципы составления меню	1	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Тематика самостоятельной работы: Составление таблицы видов меню, прейскуранта, карты вин. Составление алгоритма составления меню, прейскуранта, карты вин. Исследование различных видов меню в зависимости от класса предприятия.	5	
Тема 1.4 Барная и столовая посуда, инвентарь и аксессуары, бара	Содержание		ОК 01 - 07 ПК 2.1 - 2.7
	Столовая посуда, виды, назначение, использование: (фарфоровая, фарфоро - фаянсовая, хрустальная, стеклянная, металлическая). Столовые приборы, их назначение и требования к ним. Столовое белье, виды и характеристика. Назначение, ассортимент и использование барной посуды:(шейкеры, их виды «бостонский, стандартный») Инвентарь и аксессуары бара. Мерная посуда (джиггер, мерный стакан).	7	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	

	Практическое занятие	2	
	3. Организация рабочего места бармена. Ознакомление с инвентарем, посудой, оборудованием бара	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Тематика самостоятельной работы: Составление таблиц по ассортименту барной и столовой посуды, инвентаря и аксессуаров бара. Составление алгоритма ухода за посудой и приборами. Подготовить реферат об истории происхождения	5	
Тема 1. 5. Торгово–технологическое оборудование	Содержание Основные направления механизации производственных процессов. Требования к современному оборудованию. Классификация технического оборудования предприятий ресторанного хозяйства. Общие сведения об оборудовании и механизмах. Характеристика механического оборудования на предприятиях ресторанного хозяйства. Оборудование для резки хлеба и гастрономических товаров (слайсеры), их типы, назначение, строение. Правила эксплуатации. Технические требования и охрана труда. Оборудование для приготовления коктейлей, смесительные установки, их типы, назначение, строение, правила эксплуатации, технические требования безопасности труда. Блендеры, их типы, назначение, строение, принцип действия, правила эксплуатации. Оборудование для измельчения зерен кофе: кофемолки, их типы, строение, принцип действия, правила эксплуатации, технические требования безопасности труда. Электрокофеварки, их типы, строение, принцип действия, правила эксплуатации, технические требования безопасности труда. Оборудование - экстракторы для отжима сока (шнековые, дисковые, фрешницы), строение, принцип действия, правила эксплуатации, технические требования безопасности труда. Классификация теплового оборудования. Понятие об СВЧ и ИК-обогрев. Понятие о секционно-модулированном оборудовании. Электрические плиты со стеклянно-керамической поверхностью, индукционные; принцип действия, строение, правила эксплуатации, технические требования безопасности труда.	21	ОК 01 - 07 ПК 2.1 - 2.7

	<p>Микроволновые печи, их типы, строение, принцип действия, правила эксплуатации, технические требования безопасности труда.</p> <p>Электрофритюрницы, электрогрили, их типы, назначение, строение, правила эксплуатации, безопасные приемы труда.</p> <p>Витрины тепловые барные, их типы, назначение, строение, правила эксплуатации, технические требования безопасности. Оборудование для шведского стола, назначение, состав, технические требования безопасности.</p> <p>Передвижные тележки, назначение, технические требования безопасности.</p> <p>Классификация холодильного оборудования. Холодильные камеры, прилавки, витрины, льдогенераторы, их типы, назначение. Правила эксплуатации, технические характеристики.</p> <p>Аппараты для разлива пива.</p> <p>Типы, назначение, строение, правила эксплуатации, безопасные приемы труда с видео- и аудиотехникой.</p> <p>Весо-измерительное оборудование (весы настольные циферблатные, ВНЦ – 10, весы электронные)</p>		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	1	
	Практическое занятие	1	
	4. Приобретение практических навыков и умений при работе на слайсере.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	<p>Тематика самостоятельной работы:</p> <p>Составление алгоритма работы на слайсере, хлеборезке, блендере, смесительной установке.</p> <p>Подготовить реферат об истории оборудования и новинках оборудования.</p> <p>Составить алгоритм подготовки весо - измерительного оборудования к работе.</p>	5	
Тема 1.6 Кулинарная характеристика блюд	<p>Содержание</p> <p>Кулинарная характеристика холодных закусок: классификация, основные способы подачи, посуда используемые для подачи холодных закусок.</p> <p>Характеристика наиболее распространенных закусок, салатов-коктейлей, бутербродов (открытые, закрытые, канапе), барных закусок на шпажках.</p> <p>Технология приготовления горячих закусок несложного приготовления.</p> <p>Требования к качеству холодных закусок, условия и сроки хранения.</p> <p>Кулинарная характеристика соусов: классификация, основные способы подачи, посуда, используемая для подачи соусов.</p> <p>Требования к качеству соусов, условия и сроки хранения.</p> <p>Кулинарная характеристика блюд и гарниров из овощей.</p>	21	ОК 01 - 07 ПК 2.1 - 2.7

	<p>Правила подачи, требования к качеству блюд, условия и сроки хранения. Кулинарная характеристика горячих блюд из рыбы и морепродуктов под разными соусами. Правила подбора гарнира и соуса к рыбному блюду. Правила подачи, требования к качеству блюд, условия и сроки хранения. Кулинарная характеристика блюд из мяса, птицы под разными соусами. Ассортимент блюд из мяса, птицы. Правила подбора гарнира и соуса к мясному блюду, блюда из птицы. Правила подачи, требования к качеству блюд, условия и сроки хранения. . Кулинарная характеристика мучных блюд. Особенности приготовления мучных блюд и изделий. Ассортимент мучных кондитерских изделий. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения. Классификация, ассортимент и кулинарная характеристика сладких блюд. Правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	3	
	Практическое занятие	3	
	5. Приготовление ограниченного ассортимента холодных закусок, оформление, подача, требования к качеству.	1	
	6. Приготовление ограниченного ассортимента горячих закусок, подача, требования к качеству	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Тематика самостоятельной работы: Составление таблицы кулинарной характеристики холодных блюд и закусок, горячих закусок. Составление технологических схем приготовления сладких блюд. Составление алгоритма приготовления мучных изделий.	5	
Тема 1.7 Подготовка торгового зала и барной стойки к обслуживанию	<p>Содержание</p> <p>Значение правильной организации подготовки барной стойки и торгового зала к обслуживанию потребителей. Оформление барной стойки, организация рабочего места бармена. Подготовительная работа бармена к открытию бара. Передача материально – технических средств по смене. Составление плана заказа на сырьё. Подготовка барного инструмента, инвентаря, оборудования к работе. Требования к уборке помещений. Общие правила и последовательность сервировки столов в зависимости от типа предприятия. Подбор посуды, приборов и столового белья для данного вида обслуживания.</p>	16	ОК 01 - 07 ПК 2.1 - 2.7

	<p>Виды сервировки. Требования к сервировке столов и техника сервировки. Сервировка столов для группы потребителей. Размещение на столах карточек меню и преискурантов. Схемы сервировки столов. Подготовка барной стойки и торгового зала к встрече потребителей. Организация труда бармена, официанта. Графики выхода на работу. Техника безопасности и меры противопожарной безопасности на рабочем месте бармена, официанта.</p>		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие	2	
	7. Подготовка торгового зала к работе. Предварительная сервировка столов	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	<p>Тематика самостоятельной работы: Составление таблицы подготовки барного инструмента, инвентаря. Составление алгоритма подготовки барной стойки и торгового зала бара к обслуживанию. Составление алгоритма сервировки стола в зале бара. Подготовка реферата «Сервировка стола»</p>	5	
Раздел 2 Технология приготовления смешанных напитков		92/23	
Тема 2.1 Определение, классификация и технология приготовления смешанных напитков	Содержание		ОК 01 - 07 ПК 2.1 - 2.7
	<p>Определение смешанных напитков. Классификация смешанных напитков по содержанию алкоголя (алкогольные, безалкогольные), по объему (короткие, средние, длинные, групповые), по назначению (аперитивы, послеобеденные, вечерни), по технологии приготовления и использования специфических компонентов (оригинальные коктейли), по способу подачи (холодные, горячие). Условные формулы состава смешанного напитка (коктейля). Характеристика базы приготовления смешанного напитка по содержанию алкоголя, сахара. Назначение компонента: смягчающий (сглаживающий). Характеристика алкогольных и безалкогольных компонентов, используются как смягчающе-сглаживающие при приготовлении коктейлей. Назначение вкусо-ароматических компонентов (сладкие, сладко-ароматические, горько-ароматические). Назначение наполнителя в коктейле и в смешанном напитке. Характеристика алкогольных и безалкогольных наполнителей.</p>	10	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	1	

	Практическое занятие	1	
	8. Смешанные напитки	1	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Тематика самостоятельной работы: Составление таблицы классификации смешанных напитков. Написание реферата по основе и наполнителям. Составление алгоритма производства крепко-алкогольной основы	5	
Тема 2.2 Характеристика основных алкогольных напитков, используются в качестве основы при приготовлении коктейлей	Содержание		ОК 01 - 07 ПК 2.1 - 2.7
	Классификация алкогольных напитков по содержанию спирта, сахара. Водка: основные сорта, химический состав, технология производства. Настойки горькие. Химический состав. Технология производства. Особенности технологии производства бальзама, его разновидности. Использование смягчающе-сглаживающих компонентов и наполнителей в приготовлении коктейлей на основе водки, горьких настоек. Виски: основные сорта, химический состав, особенности технологии производства. Использование смягчающих-сглаживающих наполнителей в приготовлении коктейлей на основе виски. Джин: основные сорта, химический состав, особенности технологии производства. Использование наполнителей, в приготовлении коктейлей на основе джина. Ром: основные сорта, химический состав, особенности технологии производства. Использование смягчающих-сглаживающих наполнителей в приготовлении коктейлей на основе рома. Бренди. Коньяк. Основные сорта, химический состав, особенности технологии производства. Виноградные, фруктово-ягодные бренди, текила. Использование смягчающих-сглаживающих компонентов и наполнителей в приготовлении коктейлей на основе коньяка, бренди. Виноградные вина основные сорта, химический состав, пищевая ценность и вкусовые предпочтения, понятия, сортовые, купажные и ординарные вина, особенности технологии их производства. Условия хранения и реализации вин. Сопутствующие компоненты, применяемые в приготовлении коктейлей на основе вин.	8	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	6	

	<p>Тематика самостоятельной работы: Составление таблицы классификации алкогольных напитков Составление технологических схем производства алкогольных напитков Составление алгоритма производства рома</p>		
<p>Тема 2.3 Характеристика смягчающе - сглаживающих компонентов, используемых в приготовлении коктейлей</p>	<p>Содержание</p> <p>Характеристика смягчающе- сглаживающих компонентов: ароматическая группа (вермут, портвейн, мадера, херес). Химический состав особенность процесса производства. Соковая группа: (плодово – ягодные, овощные соки) Эмульгаторная группа: (Молоко, сливки, сметана, яйца, мороженное) Характеристика смягчающе- сглаживающих компонентов. Три группы компонентов: сладкая (сахар, сахарная пудра, сахарные сиропы, мёд), сладко – ароматическая группа – ликёры (основные сорта, особенности технологии производства). Горько-ароматическая группа (бальзамы, сильно алкогольные биттеры (горечи).</p>	8	<p>OK 01 - 07 ПК 2.1 - 2.7</p>
	<p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p>	-	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p>		
	<p>Тематика самостоятельной работы: Составление таблицы классификации и ассортимента: ССК Составление технологических схем приготовления вин: (вермут, портвейн) Составление алгоритма производства «Мадера, херес»</p>	3	
<p>Тема 2.4 Характеристика основных алкогольных и безалкогольных напитков, используются в качестве наполнителей при приготовлении коктейлей</p>	<p>Содержание</p> <p>Игристые (белые, красные, розовые) и шипучие вина, их характеристика. Типы и марки шампанских вин, особенности процесса их производства. Минеральные воды (натуральные, искусственные). Ассортимент столовых и лечебных минеральных вод, их характеристика. Требования к качеству минеральных вод, их характеристика. Условия и срок их хранения. Газированные напитки (фруктовая вода). Особенности их производства, виды и сорта. Безалкогольные напитки, выпускаемые предприятием ресторанного хозяйства. Пиво, его виды, особенности процесса производства. Требования к качеству и правила хранения. Плодово-ягодные и овощные соки. Молоко и молочные продукты.</p>	8	<p>OK 01 - 07 ПК 2.1 - 2.7</p>
	<p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p>	-	

	Самостоятельная работа обучающихся		
	Тематика самостоятельной работы: Составление таблицы наполнителей, используемых для приготовления коктейлей. Составление технологических схем производства шампанского. Составление алгоритма производства пива, соков.	7	
Тема 2.5 Характеристика сопутствующих компонентов используемых в приготовлении коктейлей	Содержание		ОК 01 - 07 ПК 2.1 - 2.7
	Лед - основной сопутствующий компонент в приготовлении коктейлей, его разновидности (коктейльный, в глыбах, в виде снега и др.). Правила его приготовления и хранения. Ароматические модификаторы: жидкие (эфирные масла, пищевые эссенции, бальзамы, биттеры, горькие настойки, крепкие ароматические ликеры, особые соусы - тобаско и др.); твердые: шоколад, растворимый кофе, пряности (мускатный орех, ваниль, корица, гвоздика); гарниры и топинги.	5	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-	
	Практическое занятие		
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Тематика самостоятельной работы: Составление таблицы ароматические модификаторов Составление технологических схем приготовления льда Составление реферата: «Использования сопутствующих компонентов для приготовления смешанных напитков»	5	
Тема 2.6 Основы технологии приготовления смешанных напитков	Содержание		ОК 01 - 07 ПК 2.1 - 2.7
	Сервировка смешанных напитков, их оформление. Подготовка рабочего места бармена. Посуда, инвентарь, мерная посуда, компоненты, используемые при приготовлении смешанных напитков. Способы приготовления смешанных напитков (в барном стакане, миксере и др.) Правила смешивания напитка в шейкере, блендере, миксере. Требования по соблюдению очередности и пропорциональности смешивания компонентов коктейля.	5	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие	2	
	9. Приготовление украшений для коктейлей	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	6	

	<p>Тематика самостоятельной работы: Составление алгоритмов, методов приготовления смешанных напитков. Составление алгоритма приготовления компонентов для оформления смешанных напитков. Оформление презентации по теме «Смешанные напитки и их оформление».</p>			
<p>Тема 2.7 Технология приготовления безалкогольных коктейлей их определение и классификация</p>	<p>Содержание</p> <p>Понятие о безалкогольных смешанных напитков на основе соков, сиропов, чая, кофе, молока и кисломолочных продуктов с использованием разных эмульгаторов, белка и желтка яйца, мёда. Способы и техника смешивания компонентов смешанных напитков. Соблюдения принципа последовательности и пропорциональности смешивания компонентов смешанных напитков. Температура подачи, посуды, что используется для подачи смешанных напитков. Нормы выхода безалкогольных смешанных напитков. Требования к их качеству, срок реализации безалкогольных коктейлей</p>	9	<p>ОК 01 - 07 ПК 2.1 - 2.7</p>	
	<p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p>			5
	<p>Практическое занятие</p>			5
	<p>10. Технология приготовления смешанных напитков на основе соков</p>			2
	<p>11. Приготовление коктейлей на основе молока и молочных продуктов</p>			2
	<p>12. Освежающие безалкогольные напитки. Лимонады.</p>			1
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Тематика самостоятельной работы: Составление таблицы классификации безалкогольных смешанных напитков Составление технологических схем способов приготовления безалкогольных смешанных напитков Составление алгоритма приготовления смешанных напитков на основе молока, соков.</p>			6
<p>Тема 2.8 Технология приготовления алкогольных коктейлей</p>	<p>Содержание</p> <p>Понятие аперитив, товароведная характеристика коктейль аперитив. Коктейли – аперитивы на основе ароматических вин. Особенности приготовления и подачи винных аперитивов. Коктейли – аперитивы на крепко – алкогольной основе, и их формула построения. Коктейли – аперитивы на основе вермутов и горьких настоек. Вечерние коктейли их назначение, классификация приготовления. Короткие и средние коктейли их приготовление, оформление и правила подачи. Послеобеденные (десертные коктейли), их назначение, классификация. Характеристика групп послеобеденных коктейлей, особенность</p>	6	<p>ОК 01 - 07 ПК 2.1 - 2.7</p>	

	приготовления классических послеобеденных коктейлей. Классическая группа: (слоистые). Подслаживающая группа (Сау). Эмульгаторная группа.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие	4	
	13.Коктейли слоистые и красты.	2	
	14. Смешанные напитки. Сауэры и джусы	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Тематика самостоятельной работы: Составление таблицы классификации коктейлей: аперитивов, вечерних коктейлей, десертных Составление технологических схем приготовления классической группы послеобеденных коктейлей. Составление алгоритма приготовления послеобеденных коктейлей	6	
Тема 2.9 Технология приготовления длинных смешанных напитков	Содержание		ОК 01 - 07 ПК 2.1 - 2.7
	Понятие про длинные смешанные напитки. Особенности приготовления и подачи, инвентарь, который используется для приготовления. Технология приготовления, отпуск, хранение требование к качеству, длинных смешанных напитков: хайбол, баки, рикки, коллинзы, физы, дейзи, фиксы джулепы,коблеры кулеры, сангари, флипы, слинги, тодди, молочные пунши, эг-ног, санди, айс-кримы.	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие	4	
	15.Освежающие напитки с газированной водой. Кулеры и боули.	1	
	16.Освежающие напитки. Хайболлы, баксы, фицы.	1	
	17.Приготовление длинных смешанных напитков: молочные пунши, эг-ног, фйс-крим.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тематика самостоятельной работы: Составление таблицы длинных смешанных напитков Составление технологических схем длинных смешанных напитков Составление алгоритма приготовления длинных смешанных напитков	6		
Тема 2.10 Технология приготовления групповых смешанных напитков	Содержание		ОК 01 - 07 ПК 2.1 - 2.7
	Виды, технология приготовления несложных групповых смешанных напитков: гроги, глинтвейны, крушоны, боули, пунши.	2	

	Нормы выхода, требования к качеству, сроки реализации.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие	4	
	18. Крюшоны и щербеты	2	
	19. Приготовление горячих напитков. Пунши, глинтвейны, гроги.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Тематика самостоятельной работы: Составление таблицы технологии приготовления групповых смешанных напитков Составление технологических схем технологии приготовления групповых смешанных напитков Составление алгоритма технологии приготовления групповых смешанных напитков	6	
Тема 2.11 Приготовление горячих напитков (чая, кофе)	Содержание		ОК 01 - 07 ПК 2.1 - 2.7
	Виды горячих напитков, что готовятся и реализуются в баре. Кофе, основные сорта, что используются для приготовления напитка, его вкусовые и ароматические свойства. Правила приготовления кофе в кофеварках типа Экспрессо". Чай, товарные сорта, правила заваривания, правила подачи горячих напитков. Посуда, используемая для подачи горячих напитков. Характеристика горячих напитков (какао, горячий шоколад), что реализуются в баре. Нормы выхода. Требования к качеству. Сроки реализации горячих напитков.	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	3	
	Практическое занятие	3	
	20. Приготовление горячих напитков: кофе, шоколад, какао	2	
	21. Приготовление и подача чая.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Тематика самостоятельной работы: Составление таблицы приготовления горячих напитков (чай) Составление технологических схем приготовления горячих напитков (кофе) Составление алгоритма приготовления горячих напитков (какао, горячий шоколад)	6	
Раздел 3. Обслуживание посетителей		20/-	
Тема 3.1 Обслуживание	Содержание	16	ОК 01 - 07

посетителей	<p>Процесс обслуживания потребителей за барной стойкой и в торговом зале. Встреча потребителей, прием заказа и получения готовых блюд.</p> <p>Процесс обслуживания потребителей за барной стойкой и в торговом зале. Встреча потребителей, прием заказа и получения готовых блюд. Подача вино-водочных изделий, напитков, холодных и горячих закусок, вторых горячих блюд, сладких блюд, горячих напитков, расчет с потребителями, уборка использованной посуды.</p> <p>Виды сервиса (английский, французский, русский, немецкий).</p> <p>Обслуживание потребителей за барной стойкой: приветствие, подача меню, прейскуранта, карты вин и коктейлей; прием и оформление заказа; рекомендация напитков и блюд; последовательность выполнения заказа.</p> <p>Техника налива напитков: порционный, свободный, комбинированный.</p> <p>Обслуживание потребителей в торговом зале. Встреча потребителей. Размещение потребителей за столиками. Подача меню и прейскуранта. Прием и оформление заказа. Рекомендации блюд и вино-водочных изделий. Проверка соответствия сервировки стола по заказу. Передача заказа на производство, получение и подготовка посуды для заказанных блюд.</p> <p>Получение напитков и готовых блюд. Необходимость проверки полученной продукции по заказу. Требования к оформлению блюд.</p> <p>Подача вино-водочных изделий и безалкогольных напитков, смешанных напитков. Порядок сервировки стола в соответствии с подачей вино-водочных изделий. Температура подачи вино-водочных изделий, смешанных напитков, техника подачи.</p> <p>Уборка использованной посуды.</p> <p>Оформление отчетно-финансовых документов бармена.</p> <p>Формы расчетов с потребителями.</p> <p>Расчет с потребителями согласно счету, содержание и порядок его заполнения.</p> <p>Подача счета и проведения расчета.</p>		ПК 2.1 - 2.7
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	<p>Тематика самостоятельной работы:</p> <p>Составление таблицы стадий обслуживания за барной стойкой</p> <p>Составление алгоритма обслуживания посетителей в торговом зале</p> <p>Составление алгоритма подачи блюд и напитков.</p> <p>Подготовка доклада на тему: «Обслуживание посетителей в баре».</p>	8	
Тема 3.2 Кассовое	Содержание	4	ОК 01 - 07

оборудование	Современные типы регистраторов расчетных операций (РРО). Функциональные и технические характеристики регистраторов расчетных операций. Правила эксплуатации различных моделей (модификаций) регистраторов расчетных операций. Ведение учетно-кассовой документации.		ПК 2.1 - 2.7
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-	
	Самостоятельная работа обучающихся Тематика самостоятельной работы: Составление таблицы правил эксплуатации регистраторов расчетных операций. Составление блок-схем и алгоритмов по эксплуатации регистраторов расчетных операций.	4	
Промежуточная аттестация: экзамен (консультация)		12	
Учебная практика		144	
Виды работ: – Подготовка бара к обслуживанию: подготовка барной стойки, оборудования, посуды и инвентаря к работе. – Организация рабочего места бармена: посуды, инвентаря, мерной посуды, инструментов. – Осуществление размещения мебели в зале. – Приготовление компонентов для напитков. – Приготовление сиропов для коктейлей. – Приготовление, оформление и отпуск безалкогольных коктейлей. – Приготовление, оформление и отпуск алкогольных коктейлей. – Приготовление, оформление и отпуск групповых смешанных напитков. – Приготовление, оформление и отпуск длинных смешанных напитков. – Приготовление и подача горячих напитков. – Формирование товарных запасов базисных напитков, фруктов. – Встреча и размещение посетителей за барной стойкой и в торговом зале. – Подача меню, прейскуранта, карты вин, карты коктейлей, карты бара. – Прием заказов. Техника выполнения заказов. – Подача холодных и горячих закусок. Подача смешанных напитков и напитков на разлив. – Расчет с посетителями. Уборка использованной столовой и барной посуды, столовых приборов, столового белья.			
Производственная практика		216	
Виды работ: – Ознакомление с имеющимся в баре ассортиментом алкогольных и безалкогольных напитков,			

<p>используемых для приготовления смешанных напитков.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ознакомление с порядком получения с производства (кладовой) необходимой продукции (товаров), ее подготовки к реализации. - Подготовка бара к обслуживанию: подготовка барной стойки, оборудования, посуды и инвентаря к работе. - Осуществление размещения мебели в зале. - Подготовка рабочего места к работе. Составление карты организации рабочего места бармена. <p>Проверка состояния и подготовка оборудования бара к работе.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Оформление барной стойки. Рациональное размещение на ней посуды, инвентаря, компонентов, используемых для приготовления и оформления коктейлей. - Изучение меню. - Получение столовой посуды, столовых приборов и столового белья. - Приобретение навыков получения, подбора и подготовки (полировки) посуды и приборов. - Предварительная сервировка столов в торговом зале бара. - Подготовка к работе инвентаря, инструмента и мерной посуды. - Способы приготовления смешанных напитков (в барном стакане, миксере и др.) - Правила смешивания напитка в шейкере, блендере, миксере. - Требования по соблюдению очередности и пропорциональности смешивания компонентов коктейля. - Отработка техники смешивания компонентов с соблюдением очередности и пропорциональности, метода приготовления. - Приготовление компонентов для смешанных напитков. - Приготовление сиропов для коктейлей: сахарный, мятный, лимонный, клубничный, вишневый, апельсиновый; - Сервировка смешанных напитков, их оформление. - Приготовление, оформление и отпуск коктейлей на основе соков, сиропов; - Приготовление, оформление и отпуск коктейлей на основе молока и молочных продуктов; - Приготовление, оформление и отпуск коктейлей на основе мороженого; - Приготовление, оформление и отпуск коктейлей на основе чая и кофе; - Приготовление коктейлей-аперитивов и коктейлей-диджестивов. - Ознакомление с ассортиментом наиболее популярных коктейлей-аперитивов и диджестивов различных групп, реализуемых в баре. - Приготовление, оформление и отпуск коктейлей с яйцом; - Приготовление, оформление и отпуск коктейлей – аперитивов на крепко – алкогольной основе и на основе вермутов и горьких настоек. - Приготовление, оформление вечерних коктейлей. - Приготовление коротких и средних коктейли оформление и правила подачи. Приготовление 		
---	--	--

<p>послеобеденных (десертных коктейлей), их оформление и отпуск. Особенность приготовления классических послеобеденных коктейлей: классическая группа: (слоистые), подслаживающая группа (Сау), эмульгаторная группа.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Овладение навыками подбора посуды, приготовления, оформления и подачи длинных смешанных напитков. - Приготовление, оформление и отпуск длинных смешанных напитков: хайбол, баки, рикки, колинзы, физы, фиксы. - Приготовление, оформление и отпуск длинных смешанных напитков: джулепы, коблеры, кулеры, сангари. - Приготовление, оформление и отпуск длинных смешанных напитков: тодди, молочные пунши, эг-ног, санди, айс-кримы. - Приготовление, оформление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации длинных смешанных напитков: эг-ног, флип, дейзи, слинг. - Приготовление, оформление, отпуск, требования к качеству крушонов и боулей. Приготовление, оформление, особенности отпуска, требования к качеству пуншей и глинтвейна; - Ознакомление с ассортиментом горячих напитков, реализуемых в баре. - Посуда, инвентарь, оборудование, используемое при приготовлении различных горячих напитков. - Приготовление различных видов чая, правила отпуска. - Приготовления, оформление и отпуска кофе: эспрессо, капучино, мокко. латте по-восточному, гляссе. - Освоение навыков обжаривания кофейных зерен, размалывания их в кофемолке, приготовления кофе в кофе - машине «Эспрессо». - Приготовление, оформления и отпуск простейшего ассортимента бутербродов, холодных и горячих закусок, десерта (мороженое). - Организация обслуживания посетителей за барной стойкой и в торговом зале. - Основные этапы обслуживания. - Встреча гостей, приветствие, предложение меню, карты вин и коктейлей. - Прием заказа, рекомендации в выборе блюд, коктейлей и напитков, кондитерской продукции прочее. - Использование метода убеждающей продажи, выполнение заказа. - Техника выполнения заказов. Подача холодных и горячих закусок. - Подача сладких блюд и десертов. - Подача смешанных напитков и напитков на разлив. - Освоение навыков расчета с посетителями в баре. - Расчет с посетителями. - Уборка использованной столовой и барной посуды, столовых приборов, столового белья. - Сбор посуды, уборка барной стойки, инвентаря. - Ознакомление с отчетностью в баре. 		
--	--	--

- Овладение навыками составления отчетной документации.		
- Организация банкетов в торговом зале бара.		
Всего:	590	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Учебные кабинеты: «Организация обслуживания в общественном питании, товароведение пищевых продуктов»; «Физиологии питания, санитарии и гигиены»; «Безопасность жизнедеятельности и охрана труда»; «Мастерская банкетный зал», «Мастерская учебный бар», оснащенные в соответствии с п.6.1.2.3. образовательной программы по профессии.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.1.2.5. образовательной программы по профессии.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1 Основные печатные издания

1. Радченко Л. «Организация производства и обслуживания на ПОП», 2013. – 328с.

2. Учебно-методическое пособие по дисциплине «Практикум «Официант-бармен» / сост. Л. В. Горбенко. – Тольятти: Изд-во ПВГУС, 2013. – 60с.

3. Коршунов Н.В. Организация обслуживания в ресторанах. Учебник. Москва, «Высшая школа», 1976г.

4. Пятницкая Н.А., Лазарев Б.Г., Организация обслуживания в ПОП. – 3-е издание, 1990г.

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: Учебное пособие для колледжей, профессиональных училищ, лицеев. - Ростов н/Д: Феникс, 2009.

2. Мельников И.В. Официант бармен: учебное пособие - Ростов н/Д:Феникс, 2009. – 427с.

3. Богушева В.И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания. Серия «Учебники и учебные пособия». Ростов –на- Дону: «Феникс», 1998г.

4. Лавренков В.К. Книга барменов. Приготовление коктейлей. - М.: АСТ, 2006.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию	<ul style="list-style-type: none"> - подготовить бар к обслуживанию: барной стойки и торгового зала; - передать материально-технические ценности по смене; - изучить меню, карту коктейлей составить заявку -заказ на сырье для приготовления смешанных напитков; - организовать рабочее место бармена, подготовить барный инструмент, инвентарь и оборудование к обслуживанию с соблюдением техники безопасности и охраны труда; - организовать рабочее место официанта, выполнить предварительную сервировку; - личная подготовка официанта и бармена к обслуживанию с соблюдением правил личной санитарии и гигиены 	<ul style="list-style-type: none"> - тестирование; - оценка выполнения практических работ; - оценка выполнения работ на учебной и производственной практике.
ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.	<p>Выполнять стадии обслуживания посетителей за барной стойкой и в торговом зале:</p> <ul style="list-style-type: none"> - встреча, приветствие; - правила подачи меню, карты коктейлей - прием заказа; -техника выполнения заказа; - выполнять приготовление смешанных напитков согласно меню, оформлять и подавать смешанные напитки согласно температуре подачи и сроков реализации; - выполнять расчет с посетителями различными способами и методами; - выполнять уборку использованной посуды 	<ul style="list-style-type: none"> - тестирование; - защита практических работ; - оценка выполнения работ на учебной и производственной практике.
ПК 2.3 Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания	<ul style="list-style-type: none"> - знать техническую документацию торгово-технологического оборудования; - уметь эксплуатировать барный инструмент; - весо-измерительное оборудование; 	<ul style="list-style-type: none"> - тестирование; - оценка выполнения практических работ; - оценка выполнения работ на учебной и производственной

	- оборудование, эксплуатируемое за барной стойкой с соблюдением охраны труда и техники безопасности	практике
ПК 2.4. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.	Уметь вести учетно-отчетную документацию: - составлять заявку на сырье и товар для приготовления блюд и смешанных напитков; - вести учет материально-технических средств; - составлять отчет при работе на кассовых аппаратах; - вести учет движения сырья, напитков для приготовления смешанных напитков.	- тестирование; - оценка выполнения практических работ; - оценка выполнения работ на учебной и производственной практике
ПК 2.5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.	- выполнять приготовление холодных блюд и закусок; - выполнять приготовление блюд в зависимости от специализации и класса предприятия; - уметь оформлять блюда и закуску, дать качественную оценку им	- тестирование; - оценка выполнения практических работ; - оценка выполнения работ на учебной и производственной практике
ПК 2.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.	- выполнять расчет с посетителями за барной стойкой, в торговом зале, используя: - наличный - безналичный метод расчета - использовать регистратор расчетных операций.	- тестирование; - оценка выполнения практических работ; - оценка выполнения работ на учебной и производственной практике
ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки	- выполнять подготовку сырья для приготовления смешанных напитков; - выполнять приготовление смешанных напитков и коктейлей методами и: «билд», «стир», «шейк», «мадл» комбинированный.	- тестирование; - оценка выполнения практических работ; - оценка выполнения работ на учебной и производственной практике
ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- анализ ситуации на рынке труда; - быстрая адаптация к внутриорганизационным условиям работы; - участие в работе кружка технического творчества, конкурсах профессионального мастерства, профессиональных олимпиадах; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности	- наблюдение за выполнением практических работ, конкурсных работ, участие во внеаудиторной деятельности.

<p>ОК 02. Организовывать собственную деятельность исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение цели и порядка работы; - обобщение результата; - использование в работе полученные ранее знания и умения; - рациональное распределение времени при выполнении работ. 	<p>- наблюдение за выполнением практических работ, конкурсных работ, участием во внеаудиторной деятельности.</p>
<p>ОК 03. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выполнять простую и сложную сервировку столов; - осуществлять обслуживание посетителей согласно меню; - выполнять расчет с посетителем; - разрешать психологические ситуации с посетителем; - оценивать ситуации в торговом зале. 	<p>- наблюдение за выполнением практических работ, конкурсных работ, участием во внеаудиторной деятельности.</p>
<p>ОК 04. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - использовать инновационные и современные способы и методы обслуживания; 	<p>наблюдение за выполнением практических работ, конкурсных работ, участием во внеаудиторной деятельности.</p>
<p>ОК 05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - использовать современные информационно-коммуникационные технологии при расчете с посетителем. 	<p>наблюдение за выполнением практических работ, конкурсных работ, участием во внеаудиторной деятельности.</p>
<p>ОК 06. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - осуществлять подготовку торгового зала и обслуживание посетителей индивидуальным и бригадным методом; - быть профессионалом, толерантным и коммуникабельным. 	<p>наблюдение за выполнением практических работ, конкурсных работ, участием во внеаудиторной деятельности.</p>
<p>ОК 07. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<ul style="list-style-type: none"> - участие в проведении военно-полевых сборов; - демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности. 	<p>наблюдение за выполнением практических работ, конкурсных работ, участием во внеаудиторной деятельности.</p>