

**БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ХАНТЫ-МАНСКИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА-ЮГРЫ
«ЛАНГЕПАССКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 02 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ЗА БАРНОЙ
СТОЙКОЙ, БУФЕТОМ С ПРИГОТОВЛЕНИЕМ СМЕШАННЫХ
НАПИТКОВ И ПРОСТЫХ ЗАКУСОК
МДК 02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В
БАРАХ, БУФЕТАХ**

инвариантная часть
основной образовательной программы
подготовки квалифицированных рабочих, служащих
в соответствии с ФГОС СПО по профессии

43.01.01 ОФИЦИАНТ, БАРМЕН

базовый уровень

СОГЛАСОВАНО
ПЦК социально-экономического профиля
Протокол № 1
от « 10 » сентября 2025 г.
Председатель В.И. Крылова

ОДОБРЕНО
Педагогическим советом
Протокол № 7
от « 25 » 03 2025 г.

Организация-разработчик:

Бюджетное Учреждение профессионального образования «Лангепасский политехнический колледж»

Разработчики:

Замфир Д.И., преподаватель, бюджетное учреждение профессионального образования «Лангепасский политехнический колледж»

Рабочая программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 02.08.2013 N 731 (ред. от 03.07.2024)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ЗА БАРНОЙ СТОЙКОЙ, БУФЕТОМ С ПРИГОТОВЛЕНИЕМ СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ И ПРОСТЫХ ЗАКУСОК МДК 02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В БАРАХ, БУФЕТАХ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа ПМ.02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок, является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.01 Официант, бармен в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- 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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в программах повышения квалификации, переподготовки и профессиональной подготовки по профессиям рабочих ОК 016-94 43 официант, бармен, буфетчик в области обслуживания на предприятиях общественного питания и ресторанной индустрии при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в результате изучения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- встречи гостей бара и приёма заказа;
- обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;
- приготовления и подачи горячих напитков;
- 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:

- 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 расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;
- осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;
- оформлять необходимую отчетно-учётную документацию;
- соблюдать правила профессионального этикета;
- соблюдать правила личной гигиены;

знать:

- 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 учётно-отчётной 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.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Всего часов - 194
 Из них на освоение
 МДК 02.01 **48** часов,
 на практическую подготовку:
 учебную практику **72** часов,
 производственную практику **72** часа
 самостоятельная работа -- 2 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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
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)

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Структура профессионального модуля

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	194
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателями (всего)	194
в том числе:	.
-теоретические занятия	12
-практические занятия	28
-консультации	2
-контрольные работы	
-экзамен (демонстрационный экзамен)	
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающегося (всего)	
в том числе:	
самостоятельная работа	2
Практическое обучение	150
в том числе:	
учебная практика	72
производственная практика	72
Промежуточная аттестация в форме: экзамена	6

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формируемых которыми способствует элемент программы
ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок		196	
МДК.02.01. Организация и технология обслуживания за барной стойкой и буфетом			
Тема 1.1. Общие сведения о баре	Введение. Движение Профессионалы в России. История возникновения баров. Классификация баров, буфетов Классификация баров, буфетов. Витрина бара Характеристика подсобных помещений бара	1	ОК 01-07
Тема 1.2. Материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета	Классификация оборудования Блендеры, соковыжималки, машины для нарезки товаров, электрические грили Фризеры, граниторы, сокоохладители. Оборудование для разлива пива Техника безопасности при работе с оборудованием с учетом требования «Профессионалы». Контрольно-кассовое оборудование. Виды барной мебели Характеристика инвентаря бара Характеристика посуды бара Организация рабочего места бармена с учетом требования «Профессионалы». Профессиональные требования к бармену с учетом требования «Профессионалы». Подготовка бара к работе с учетом требования «Профессионалы». Личная подготовка бармена к работе. Виды и формы обслуживания в барах.	1	ОК 01-07 ПК 2.1-2.7

	<p>Критерии и показатели качества обслуживания. Прейскурант бара. Назначение и правила составления. Правила составления винной карты. Коктейльная карта бара Назначение и правила составления. Типы винных карт</p>		
	В том числе лабораторно практические занятия		ОК 01-07 ПК 2.1-2.7
	Изучение барного инвентаря, его характеристика	2	
	Изучение барного инвентаря, стеклянной посуды, характеристика	2	
	Работа с технологическим (холодильное, тепловое, механическое) и весозмерительным оборудованием бара, буфета.	2	
	Подготовка бара, буфета к обслуживанию. Организация рабочего места бармена с учетом требования «Профессионалы».	2	
Тема 1.3. Техника работы бармена	<p>Способы смешивания напитков с учетом требования индустрии гостеприимства Стили работы бармена. техника работы бармена с посетителями с учетом требования индустрии гостеприимства. Расчет с потребителями. Культура обслуживания. Кассовая документация. Учетно-отчетная документация в работе бармена. Окончание рабочего дня. Закрытие бара</p>	1	ОК 01-07 ПК 2.1-2.7
	В том числе лабораторно практические занятия		ОК 01-07 ПК 2.1-2.7
	Составление карт вин и коктейлей бара.	2	
	Отработка правил поведения при работе с клиентами. Отработка алгоритма встречи гостей бара и приёма заказа.	2	
	Проведение инвентаризации в баре. Инвентаризация запасов продуктов и напитков. Порядок списания боя посуды, брака и порчи продуктов.	2	
Тема 1.4. Классификация смешанных напитков	<p>Введение. История создания смешанных напитков. Классификация смешанных напитков Схемы составления смешанных напитков. Формулы коктейлей</p>	1	
Тема 1.5. Характеристика баз	<p>Алкогольные напитки. Общие сведения о базах смешанных напитков Характеристика водки. Технология производства. Характеристика джина.</p>	1	ОК 01-07 ПК 2.1-2.7

	<p>Технология производства. Характеристика рома. Технология производства. Характеристика текилы. Технология производства. Характеристика бренди. Технология производства. Характеристика коньяка. Технология производства. Характеристика виски. Технология производства. Общая характеристика виноградных вин. Характеристика вин</p>		
	В том числе самостоятельная работа		
	Создание презентации по индивидуальным заданным темам	2	
Тема 1.6. Характеристика смягчающе-сглаживающих компонентов (ССК) смешанных напитков	<p>Ароматическая группа ССК. Соковая группа ССК Эмульгаторная группа ССК Эмульгаторная группа ССК</p>	1	ОК 01-07 ПК 2.1-2.7
Тема 1.7. Характеристика вкусо-ароматических компонентов (ВАК), используемых в смешанных напитках	<p>Сладко-ароматическая группа ВАК. Горько-ароматическая группа ВАК</p>	1	
	В том числе лабораторно практические занятия		
	Приготовление сиропов.	2	
Тема 1.8. Характеристика наполнителей, используемых в смешанных напитках	<p>Характеристика шампанских вин. Характеристика игристых и других видов вин. Характеристика пива. Характеристика минеральных вод. Характеристика газированных напитков</p>	1	ОК 01-07 ПК 2.1-2.7
Тема 1.9. Характеристика модификаторов и сопутствующих компонентов, используемых в смешанных напитках	<p>Характеристика модификаторов. Характеристика сопутствующих компонентов. Гарнирование смешанных напитков. Сервировка смешанных напитков.</p>	1	
Тема 1.10. Технология приготовления и характеристика групп	<p>Эгг-ноги и флипы Физы, дейзи, слинги. Длинные смешанные напитки</p>	1	ОК 01-07 ПК 2.1-2.7

	<p>Хайбоы. Коллинзы Средние смешанные напитки Коблеры, джулепы, фиксы Короткие смешанные напитки Характеристика, технология приготовления Смешанные напитки shot drinks Горячие смешанные напитки Приготовление напитков для компании Пунши. Глинтвейны Лимонады Крюшоны и сангрия Приготовление коктейлей дилжестивов Коктейли сауэр и фрозен Коктейли смеш Коктейли с крепкими алкогольными напитками, ликерами Коктейли группы ойстер Экзотические коктейли. Экстрим коктейли. Тики коктейли</p>		
	В том числе лабораторно практические занятия		
	Составление технологических карт для приготовления смешанных напитков, растёт крепости напитка	2	
Тема 1.11. Технология приготовления безалкогольных смешанных напитков	<p>Характеристика молочных смешанных напитков. Эгг-ноги, флипы, физы Характеристика напитков с мороженым, щербетов. Напитки с фруктами Технология приготовления кофейных и чайных напитков. Приготовление «смузи» Технология приготовления соковых смешанных напитков, Приготовление морсов, сбитней.</p>	1	ОК 01-07 ПК 2.1-2.7
	В том числе лабораторно практические занятия		
	Составление технологических карт для приготовления безалкогольных смешанных напитков.	2	
	Работа с шейкером методом «Шейк».	2	
	Разработка вариантов оформления коктейлей оформление коктейлей.	2	
	<p>Чай. История чая Технология производства чая.</p>	1	ОК 01-07 ПК 2.1-2.7

Тема 1.12. Технология приготовления горячих напитков	Виды чая. Правила заваривания чая. Посуда Технология производства кофе. Сорта кофе. Технология приготовления кофе и напитков на основе кофе. Характеристика и технология приготовления какао Характеристика и технология приготовления горячего шоколада		
	В том числе лабораторно практические занятия		
	Составление технологических карт для приготовления смешанных напитков на основе чая и кофе.	2	
	Правила заваривания и подачи чая.	2	
	Самостоятельная работа	2	
	Консультация	2	
	Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	
	Всего:	50	
Учебная практика Виды работ: Подготовка зала. Подготовка посуды и инвентаря. Прием заказа и дача пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета. Приготовление простых закусок, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления. Приготовление смешанных напитков и коктейлей.		72	ОК 01-07 ПК 2.1-2.7
Производственная практика Виды работ: Подготовка зала. Подготовка посуды и инвентаря. Подготовка необходимых компонентов для приготовления коктейлей, блюд и напитков. Встреча посетителей. Обслуживание посетителей Приготовление коктейлей и напитков. Приготовление простых блюд и закусок. Составление отчетной документации. Расчёт посетителей. Уборка зала. Эксплуатация оборудования, установленного в барах и буфетах.		72	ОК 01-07 ПК 2.1-2.7
Итого:		194	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Организация обслуживания в общественном питании», мастерских: бар, банкетный зал
Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя,
- комплект посуды, инвентаря, инструментов, столового белья,
- комплект бланков технологической документации,
- комплект учебно-методической документации,
- наглядные пособия (плакаты, схемы).

Технические средства обучения:

- ПК,
- мультимедийный проектор.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест обучающихся:

- комплект инвентаря, инструментов и приспособлений для приготовления простых закусок,
- посуда для приготовления пиццы,
- комплект нормативной документации,
- наглядные пособия (плакаты, схемы),
- инвентарь и барный инструментарий,
- столовая посуда,
- столовые приборы,
- комплекты столового белья,
- технологическое оборудование для бара,
- комплект спецодежды.

4.2. Информационное обеспечение обучения

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

4.2.1. Печатные издания:

1. Ляднова, О.Л. Организация обслуживания в общественном питании: учебное пособие / О.Л. Ляднова, С.Я. Корячкина. - Ростов на Дону: Феникс, 2023. – 286 с.: – (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный): непосредственный

2. Люберецкая, Т.Ф. Организация и технология обслуживания в барах и буфетах: учебное пособие / Т.Ф. Люберецкая, В.В. Брошников: - Москва: Кросс, 2021. – 248 с. - (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный): непосредственный.

4.2.2. Электронные издания:

1. www.cooke.ru
2. www.3to.ru
3. www.eda.ru
4. www.menu.ru
5. www.pectopah.ru
6. www.cooking.ru
7. www.praktika.df.ru
8. deli@deli.ru
9. gotovim.ru
10. kuking.net
11. Ресторан. UA
12. PestoRus.com

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение итоговой аттестации, промежуточного и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Итоговой формой контроля является контрольная работа

Фонды оценочных средств (ФОС) разрабатываются образовательным учреждением. Они включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы).

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию	Подготовка зала к обслуживанию в соответствии с ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования., Правильный подбор оборудования, посуды, приборов в соответствии с ГОСТ Р 50762-94 Общественное питание. Классификация предприятий.; Норма оснащения предприятий общественного питания торгово-технологическим и кладовым оборудованием Приказ №156 от 30 июня 1986г, Нормой оснащения предприятий общественного питания посудой, мебелью и кухонным инвентарём Приказ №8 от 09.02.1973г.. Правильный расчёт необходимого количества посуды, столовых приборов и белья в соответствии с типом и классом предприятия. ГОСТ Р 50762-94 Общественное питание. Классификация предприятий.; Норма оснащения предприятий общественного питания торгово-технологическим и кладовым оборудованием Приказ №156 от 30 июня 1986г, Нормой оснащения предприятий общественного питания посудой, мебелью и кухонным инвентарём Приказ №8 от 09.02.1973г..	Экспертная оценка процесса деятельности
ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета	Выполнение процесса обслуживания потребителей в соответствии с ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования. Консультирование посетителей, рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков в соответствии с классификацией и характеристикой	Экспертная оценка процесса деятельности

	<p>(Справочник бармена)</p> <p>Правильная подача блюд и напитков потребителям в правилах отпуска;</p> <p>Соблюдение правил этикета при обслуживании гостей. ГОСТ Р50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»;</p> <p>Соблюдение личной гигиены в соответствии с ГОСТ Р50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»;</p>	
<p>ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговое технологическое оборудование в процессе обслуживания</p>	<p>Использование весоизмерительного и прочего оборудования, имеющегося в баре и буфете в соответствии с инструкцией по эксплуатации.</p> <p>Использование по назначению инструментария и инвентаря, находящегося в распоряжении бармена. (Справочник официанта, бармена.)</p>	<p>Экспертная оценка процесса деятельности</p>
<p>ПК 2.4. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.</p>	<p>Правильное ведение учетно-отчетной документацию в соответствии с нормативными требованиями. (Справочник официанта, бармена.)</p>	<p>Экспертная оценка процесса деятельности, продукта деятельности</p>
<p>ПК 2.5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции</p>	<p>Приготовление простых блюд и закусок в соответствии с технологическим процессом. (Сборник рецептов)</p>	<p>Экспертная оценка процесса деятельности, продукта деятельности.</p>
<p>ПК 2.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета</p>	<p>Правильный расчет с посетителями с применением различных форм расчета. (Справочник официанта, бармена.)</p>	<p>Экспертная оценка процесса деятельности</p>
<p>ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки</p>	<p>Приготовление смешанные напитки, коктейлей; сиропов, соков, морсов, напитков на основе кофе, чая; горячих напитков в соответствии с технологическим процессом. (Сборник рецептов)</p>	<p>Экспертная оценка процесса деятельности, продукта деятельности.</p>

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЁННЫХ В РАБОЧУЮ
ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Дополнения и изменения в рабочую программу учебной дисциплины (модуля)

_____ *(наименование рабочей программы учебной дисциплины или модуля)*

по специальности

(профессии) _____

(наименование специальности (профессии))

на _____ учебный год

В рабочую программу учебной дисциплины (модуля) внесены следующие изменения:

Дополнения и изменения рассмотрены на заседании ИЦК

_____ *(наименование ИЦК)*

Протокол № _____ от « _____ » _____ 20____ г.

Председатель ИЦК _____ / _____ /