МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРТАМЫШСКОЕ СПЕЦИАЛЬНОЕ УЧЕБНО-ВОСПИТАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ЗАКРЫТОГО ТИПА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ЗА БАРНОЙ СТОЙКОЙ, БУФЕТОМ С ПРИГОТОВЛЕНИЕМ СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ И ПРОСТЫХ ЗАКУСОК

профессия 43.01.01 Официант, бармен

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат:
00FB5C9870B52A53AB5154115ED212953B
Владелец: Сердюкова Ольга Анатольевна
Действителен: с 25.03.2026 до 18.06.2027

2025 г.

Программа профессионального модуля «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок» разработана в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования, (далее – СПО) по профессии 43.01.01 Официант, бармен, примерной рабочей программой профессионального модуля «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок» для профессиональных образовательных организаций, разработанной ФГБОУ ДПО ИРПО, 2024г, утвержденной ФУМО СПО по УГПС 43.00.00, Протокол № 18 от 10.10.2024г.

	Фамилия, имя, отчество составителя (разработчика)	**Квалификационная категория**	**Должность**
1	Баёва Лариса Семеновна	высшая	преподаватель

Рассмотрено на заседании МК преподавателей, мастеров производственного обучения			
	Фамилия, имя, отчество председателя МК	**Дата заседания МК**	**№ протокола**
1	Орлова Татьяна Владимировна	20.05.2025	6

Согласовано на заседании методического совета	
Дата заседания МС	**№ протокола**
23.05. 2025	7

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 8

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 24

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 26

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 изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК 02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства психологические основы деятельности коллектива	

	в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности правила оформления документов	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.1.	оценивать наличие столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, и прогнозировать потребность в них; оценивать качество сервировки столов; организовывать обучение помощников официанта на рабочих местах правилам сервировки столов; осуществлять контроль выполнения помощниками официанта предварительной	виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов; технологии сервировки столов; материально-техническую базу обслуживания; санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре; технологии наставничества и обучения на рабочих	оценке наличия запасов столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов; составлении заявок на пополнение ассортимента посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов; получении из столовой посуды, приборов и столового белья; сервировке столов с учетом стандартов организации питания; обучении помощников официанта на рабочих местах

	сервировки столов; соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила.	местах.	технологиям сервировки столов; контроле предварительной сервировки столов.
ПК 2.1.	соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подаче меню; осуществлять прием заказа на блюда и напитки; размещать заказ потребителя.	правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания; информационную базу обслуживания в организации питания.	предложении потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков; приеме, оформлении и уточнении заказа потребителей организации питания; передаче заказа потребителей организации питания в основное производство и бар, буфет; досервировке стола по меню заказа потребителей организации питания.
ПК 2.2.	предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания; консультировать потребителей по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;	характеристику блюд, изделий и напитков, включенных в меню; правила сочетаемости напитков и блюд; требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.	рекомендации потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков; передаче заказа потребителей организации питания в основное производство, бар, буфет;
ПК 2.3.	соблюдать правила ресторанного этикета при обслуживании потребителей; контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед подачей на стол;	нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; требования к качеству, температуре блюд и напитков при подаче.	получении блюд из основного производства организации питания; получении напитков, фруктов и других продуктов в бар, буфет;
ПК 2.4.	подавать потребителю заказанные блюда и напитки разными способами;	методы подачи блюд и напитков в организациях питания; правила и очередность подачи блюд и напитков.	подаче холодных закусок; подаче горячих закусок; подаче первых блюд; подаче вторых блюд; подаче сладких блюд, десертов и других кондитерских изделий; подаче горячих напитков; подаче алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков;
ПК 2.5.	порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей; проводить презентации в присутствии потребителей;	правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей; виды инструментов и	проведении заключительных операций по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей; замене использованной посуды, приборов и столового белья.

		оборудования, используемых для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей; правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов	
ПК 2.6.	производить работы по подготовке зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания;	нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие проведение массовых мероприятий в организации питания; назначение массовых мероприятий, проводимых в организациях питании.	подготовке зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания;
ПК 2.7.	производить работы по подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на массовых выездных мероприятиях	правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании;	подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на массовых выездных мероприятиях;

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов -486 часа

в том числе в форме практической подготовки – 396 часов

Из них на освоение МДК – 168 часов

в том числе самостоятельная работа – 20 часов

практики, в том числе

учебная - 144 часа

производственная - 168 часов

Промежуточная аттестация (квалификационный экзамен) – 6 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Обучение по МДК				Практики	
				Всего	В том числе				
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3, ПК. 1.4 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09	МДК 01.01 Организация и технология обслуживание в общественном питании	**168**		**168**	48	20	2		
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3, ПК. 1.4 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09	Учебная практика	**144**	144					**144**	
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3, ПК. 1.4 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09	Производственная практика	**168**	168						**168**
	Промежуточная аттестация	**6**							
	Всего:	**486**	312	**168**	48	20	2	**144**	**168**

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
МДК 02.01 Организация и технология обслуживания в барах, буфетах				
Тема 1. 1 Общие сведения о баре	**Содержание:** Введение. Движение Профессионалы России. История появления баров Классификация баров. Витрина бара Профессиональная этика бармена. Техника безопасности при работе бармена Основные помещения бара, их характеристика Характеристика буфета, их виды и классификация Виды оборудования бара, их характеристика Инвентарь и аксессуары бара Мерный инструмент, стандартные барные измерения. Ассортимент классической стеклянной посуды Ассортимент барной посуды для приготовления коктейлей. Профессиональные стандарты обслуживания гостей в баре Правовое обеспечение деятельности бара Потенциальные посетители бара. Прогнозирование рынка ресторанных услуг Методы и формы обслуживания в баре Стили работы бармена Музыка в баре Подготовка бара к обслуживанию Правила подготовки вино-водочных напитков в баре	12	ОК 1,2,3,4,5,6 ПК 2.1, ПК 2.2, ПК. 2.3	

	Характеристика карты вин Характеристика карты коктейлей			
Тема 1.2. Материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета	Техническая эстетика и дизайн в баре 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 требований «Профессионалы России». **В том числе практических занятий и лабораторных работ** **Практическое занятие** Подготовка бара, буфета к обслуживанию. Организация рабочего места бармена с учетом требования «Профессионалы». **Практическое занятие** Профессиональные требования к бармену с учетом требования «Профессионалы». **Практическое занятие** Личная подготовка бармена к работе. **Практическое занятие** Изучение барного инвентаря, его характеристика **Практическое занятие** Прейскурант бара. Назначение и правила составления. **Практическое** занятие Составление прейскуранта бара. **Практическое занятие** Типы винных карт. Правила составления винной карты. **Практическое занятие** Составление карты вин бара **Практическое занятие** Коктейльная карта бара. Составление карты коктейлей **Практическое занятие** Оформление витрины бара с учетом требования «Профессионалы». **Практическое занятие** Контрольно-кассовое оборудование. Его эксплуатация **Практическое занятие** Виды барной мебели. Характеристика. **Практическое занятие** Характеристика инвентаря бара	28		

	Практическое занятие Характеристика посуды бара **Практическое занятие** Эксплуатация блендера **Практическое занятие** Эксплуатация миксера **Практическое занятие** Эксплуатация электронных весов **Практическое занятие** Эксплуатация кофемашины **Практическое занятие** Эксплуатация гриля, тостера **Практическое занятие** Эксплуатация соковыжималки **Практическое занятие** Эксплуатация льдогенератора **Практическое занятие** Эксплуатация инвентаря бара **Практическое занятие** Полировка стеклянной посуды **Практическое занятие** Полировка барного стекла **Практическое занятие** Перевод одной меры в другую **Практическое занятие** Виды и формы обслуживания в барах. Их характеристика **Практическое занятие** Изучение критериев и показателей качества обслуживания. **Практическое занятие** Этикета бармена. **Практическое занятие** Профессиональные качества Диагностика профессиональных качеств бармена Диагностика развития памяти, внимания, мышления Диагностика эмоционально-волевой сферы Диагностика работоспособности **Практическое занятие** Конфликтные ситуации в работе бармена Решение производственных ситуаций **Практическое занятие** Решение конфликтных ситуаций внутри коллектива, конфликтных ситуаций с посетителями бара. **Практическое занятие** Анкетирование потребителей. Анализ анкетирования			

Тема 1.3. Учетно-отчетная документация бара	**Содержание:** Нормативные документы, действующие в сфере ресторанного сервиса Организация снабжения баров. Приемка товаров в баре	6	ОК1,2,3,4,5,6 ПК 2.1, ПК 2.4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ Расчет необходимого количества посуды для бара Отчетность бармена Заполнение акта приема-передачи товарно-материальных ценностей барменами Заполнение акта инвентаризации Заполнение акта списания Заполнение акта на бой посуды	4		
Тема 1.4. Обслуживание потребителей бара, буфета	**Содержание:** Подготовка и процесс обслуживание гостей в баре Этапы обслуживания гостей за барной стойкой Встреча гостей Правила подбора напитков к блюдам Техника разлива основных напитков в баре Особенности подачи горячих напитков Правила подачи холодных напитков Расчет с потребителями в баре Особенности обслуживания банкета-коктейля **В том числе практических занятий и лабораторных работ** Составление алгоритма исполнения заказа в баре Рекомендация напитков посетителям Заполнение счета Организация обслуживания банкет-коктейля Методы увеличение продаж в баре Рекомендации по увеличению продаж в баре» Организация рекламы в баре Разработка рекламного буклета	6	ОК1,2,3,4,5,6 ПК 2.1, ПК 2.4 ПК 2.1, ПК 2.2, ПК.	
Тема 1.5. Техника работы бармена	**Содержание** Способы смешивания напитков с учетом требования индустрии гостеприимства Стили работы бармена. Техника работы бармена с посетителями с учетом требования индустрии гостеприимства.	4		

	Расчет с потребителями. Культура обслуживания. Кассовая документация. Учетно-отчетная документация в работе бармена. Окончание рабочего дня. Закрытие бара **В том числе практических занятий и лабораторных работ** Лабораторная работа Приготовление компонентов и гарниров для оформления смешанных напитков с учетом требования индустрии гостеприимства. Лабораторная работа Техника расчета с потребителями с использованием РРО». Лабораторная работа Проведение инвентаризации в баре. Инвентаризация запасов продуктов и напитков. Порядок списания боя посуды, брака и порчи продуктов.			
Тема 1.6. Характеристика компонентов используемых в приготовлении напитков	**Содержание:** Классификация алкогольных напитков Коньяк, бренди, виски Водка, наливки, настойки Джин и ром Бальзамы и битеры Ликеры и кремы Пиво Виноградные вина	6	ОК1,2,3,4,5,6 ПК 2.1, ПК 2.4 ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.5 ,ПК. 2.7	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ Винный этикет Декантация вина	2	ОК1,2,3,4,5,6 ПК 2.1, ПК 2.4 ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.5 ,ПК. 2.7	
Тема 1.7. Классификация смешанных напитков	**Содержание** История создания смешанных напитков. Классификация смешанных напитков Схемы составления смешанных	4		

	напитков. Формулы коктейлей			
Тема 1.8. Характеристика баз	**Содержание** Алкогольные напитки. Общие сведения о базах смешанных напитков Характеристика водки. Технология производства. Характеристика джина. 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	10		
Тема 1.9. Характеристика смягчающе-сглаживающих компонентов (ССК) смешанных напитков	**Содержание** Ароматическая группа ССК. Соковая группа ССК Эмульгаторная группа ССК Эмульгаторная группа ССК Практическое занятие Характеристика вин ароматической группы. В том числе практических занятий и лабораторных работ Лабораторная работа Приготовление фруктово-ягодных и овощных коктейлей.	6	ОК1,2,3,4,5,6 ПК 2.1, ПК 2.4 ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.5 ,ПК. 2.7	

Тема 1.10. Характеристика вкусо-ароматических компонентов (ВАК), используемых в смешанных напитках	**Содержание** Сладко-ароматическая группа ВАК. Горько-ароматическая группа ВАК **В том числе практических занятий и лабораторных работ** Приготовление сиропов.	4		
Тема 1.11. Характеристика наполнителей, используемых в смешанных напитках	**Содержание** Характеристика шампанских вин. Характеристика игристых и других видов вин. Характеристика пива. Характеристика минеральных вод. Характеристика газированных напитков **В том числе практических занятий и лабораторных работ** Приготовление коктейлей с шампанским.	4		
Тема 1.12. Характеристика модификаторов и сопутствующих компонентов, используемых в смешанных напитках	**Содержание** Характеристика модификаторов. Характеристика сопутствующих компонентов. Гарнирование смешанных напитков. Сервировка смешанных напитков.	4		
Тема 1.13. Технология приготовления и характеристика групп алкогольных смешанных напитков	**Содержание** История возникновения коктейлей Классификация коктейлей Формула построения коктейлей Эгг-ноги и флипы Физы, дейзи, слинги. Длинные смешанные напитки Хайболы. Коллинзы Средние смешанные напитки Коблеры, джулепы, фиксы Короткие смешанные напитки	20		

	Характеристика, технология приготовления Смешанные напитки shot drinks Горячие смешанные напитки Приготовление напитков для компании Пунши. Глинтвейны Лимонады Крюшоны и сангрия Приготовление коктейлей дижестивов Коктейли сауэр и фрозен Коктейли смеш Коктейли с крепкими алкогольными напитками, ликерами Коктейли группы ойстер Экзотические коктейли. Экстрим коктейли. Тики коктейли **В том числе практических занятий и лабораторных работ** Практическое занятие Составление технологических карт для приготовления смешанных напитков. Лабораторная работа Приготовление коктейлей типа Сауэр. Лабораторная работа Приготовление слоистых коктейлей Лабораторная работа Приготовление коллинзов, хайболлов, физзов и т.д. Лабораторная работа Приготовление тодди, джулепов, грогов и т.д. Лабораторная работа Приготовление пуншей, эгг-ногов, крюшонов, глинтвейнов			
Тема 1.14. Технология приготовления безалкогольных смешанных напитков	**Содержание** Характеристика молочных смешанных напитков. Эгг-ноги, флипы, физы Характеристика напитков с мороженным, щербетов. Напитки с фруктами Технология приготовления кофейных и чайных напитков. Приготовление «смузи» Технология приготовления соковых смешанных напитков, Приготовление морсов, сбитней. **В том числе практических занятий и лабораторных работ** Практическое занятие Составление технологических карт для приготовления безалкогольных смешанных напитков. Лабораторная работа Приготовление молочных коктейлей».	12		

Тема 1.15. Технология приготовления горячих напитков	**Содержание** Чай. История чая Технология производства чая. 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 практических занятий и лабораторных работ** Составление технологических карт для приготовления смешанных напитков на основе чая и кофе Лабораторная работа Правила заваривания и подачи чая. Технология заваривания Матэ Лабораторная работа «Приготовление кофе разными способами. Лабораторная работа Приготовление какао, горячего шоколада. Лабораторная работа Приготовление горячих и холодных напитков на вынос на основе чая и кофе	10		
Тема 1.16. Технология приготовления кулинарной продукции бара (простые закуски и десерты)	**Содержание:** Классификация холодных блюд и закусок Закуски из мяса, мясопродуктов, птицы Закуски из овощей и грибов Закуски из яиц Бутерброды Салаты Приготовление сладких блюд Холодные сладкие блюда. Горячие сладкие блюда	20		

	В том числе практических занятий и лабораторных работ Лабораторная работа «Приготовление, оформление и отпуск бутербродов (открытых, закрытых, канапе, горячих)» Лабораторная работа «Приготовление, оформление и подача сырной тарелки Приготовление и оформление холодных закусок из овощей Приготовление и оформление холодных закусок из рыбы Приготовление и оформление холодных закусок из мяса Приготовление и оформление салатов из овощей Приготовление и оформление салатов из рыбы и морепродуктов Приготовление и оформление салатов из мясных продуктов Приготовление горячих закусок из грибов Приготовление горячих закусок из сыра Приготовление горячих закусок из мясных продуктов Приготовление и оформление холодных десертов Приготовление и оформление холодных десертов из фруктов Приготовление и оформление желированных сладких блюд Приготовление и оформление горячих десертов Фламбирование фруктов Приготовление шоколадного фондю Филитирование фруктов			
	Консультация к экзамену	**6**		
	Экзамен	**2**		
	Учебная практика **Виды работ** Вступление. Охрана труда, безопасность работы бармена, пожарная безопасность на рабочем месте Требования, предъявляемые к бармену Изучение меню баров Изучение винных и барных карт ресторанов и баров. Составление меню, винных и барных карт ресторанов и баров Изучение столовой посуды, барного стекла, приборов и белья для работы	**144 часа**		

	бармена Оформление отчетно-финансовых документов Подготовка бара, буфета к обслуживанию Подготовка барной стойки к обслуживанию Методы организации рабочего места бармена за барной стойкой Встреча и прием гостей. Техника обслуживания. Прием заказа Организация работы бармена. Обслуживание потребителей за барной стойкой Системы автоматизации обслуживания Расчет с посетителем. Отчетность бармена Технология приготовления горячих напитков (чая) Технология приготовления горячих напитков (Кофе) Технология приготовления и подача холодных безалкогольных напитков Отработка техники оформления коктейлей Технология приготовления и подачи коктейлей на основе сока Технология приготовления и подача кваса Особенности работы в пивном баре Технология приготовления безалкогольных смешанных напитков на основе молока Технология приготовления витаминных и протеиновых коктейлей Технология приготовления и подачи коктейлей методом «шейк» Технология приготовления и подачи коктейлей методом «бленд» Технология приготовления и подачи коктейлей методом «билд» Технология приготовления и подачи коктейлей методом « стир» Технология приготовления и подачи коктейлей методом «пускафе» Способы подачи крепких алкогольных напитков Техника подачи вина Технология приготовления пуншей, глинтвейнов крюшонов Технология приготовления джулепов, физов, флипов Приготовление и подача простых закусок Подготовка к выездному обслуживанию			

	Производственная практика **Виды работ** Введение. Охрана труда. Пожарная безопасность. Подготовка бара к обслуживанию. Отработать навыки подготовки барной стойки к обслуживанию. Отработать методы организации рабочего места бармена за барной стойкой. Отработать навыки при встрече и приеме гостей. Отработать технику обслуживания и прием заказа. Закрепить полученные знания при организации работы бармена. Отработать обслуживание потребителей за барной стойкой. Отработать полученные навыки при полировании барного стекла для приготовления коктейлей. Закрепить полученные знания при составлении меню, винных и барных карт ресторанов и баров. Отработать различные стили работы бармена. Закрепить полученные навыки по технике откупоривания бутылок и технике розлива основных напитков в баре. Отработать технику приготовления и подачи горячих напитков на основе чая: правила заваривания различных сортов чая. Отработать технику приготовления и подачи горячих напитков на основе кофе: правила заваривания кофе различными способами. Отработать технику приготовления и подачи безалкогольных напитков. Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом шейк. Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом стир. Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом билд. Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом бленд. Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом мадл. Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом лейер (слоистые). Отработать технику оформления коктейлей. Отработать технику приготовления и подачи безалкогольных смешанных напитков на основе молока («Молочно-ягодный», «Молочно-клубничный коктейль со сливками», «Молочно-шоколадный напиток»). Отработать технику приготовления и подачи безалкогольных смешанных напитков группы «Молочные коктейли с мороженым» («Молочно-персиковый с мороженым», «Малиновый», «Молочно-клубничный с мороженым»).	168	ОК1,2,3,4,5,6 ПК 2.1, ПК 2.2 ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5 , ПК2.6 , ПК. 2.7	

	Отработать технику приготовления и подачи безалкогольных коктейлей на основе фруктово-ягодного сырья («Банановый мастер», «Чай со льдом», «Я за рулем»). Отработать технику приготовления и подачи безалкогольных коктейлей «Укромное местечко», «Укус пчелы», «Флорида». Отработать технику приготовления и подачи соковых смешанных напитков (напиток «Здоровье», «Комбисок», «Абрикосовый микс»). Отработать технику приготовления кваса. Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе водки («Синий тихий океан», «Черный русский», «Летающий кузнечик»). Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе виски («Ирландская роза», «Рики», «Слинг с виски»). Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе текилы («Сауэр с текилой», «Текила «восход солнца», «Замороженная текила»). Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе коньяка («Зум», «Роллс- Ройс», «Лумумба 1»). Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе джина («Бронкс», «Голубая леди», «Экс-терминатор»). Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе рома («Коктейль «Александр» с ромом», «Робсон», «Гавана-Клуб»). Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе шампанского («Королевский Кир», «Северное сияние», «Случайное знакомство Гарри»). Отработать технику приготовления и подачи группы слоистых коктейлей («БИ-52» , «Медуза», «Российский флаг»). Отработать технику приготовления и подачи коктейлей с абсентом («Томатный», «Бланш», «Горизонт»). Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе белого сухого вина («Кир», «Брызги», «Крепкий сангари»). Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе ароматизированных вин («Вермут с тоником», «Мартини», «Золотой лев»). Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе портвейна («Портвейн сангария», «Порто», «Флип с портвейном») Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основне хереса			

	(«Коктейль Гордона», «Шерри-Флип», «Дворе Копакабана»). Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе мадеры (Винные коктейли). Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе пива («Дявольский», «Ерш»). Отработать технику приготовления и подачи группы сливочно-десертных коктейлей («Бренди Александер», «Пчелка», «Тореро»). Отработать технику приготовления и подачи коктейлей группы «Фраппе» (битый, колотый): «Айсберг», «Дикий пляж», «Черный в пятнышко». Отработать технику приготовления и подачи коктейлей группы Флиппов («Клубничный флип», «Херес флипп», «Морковный флипп»). Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН): «Ром-хайбол», «Огни Москвы», «Отвертка». Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН): «Аперетивный шприцер», «Каберне шприцер», «Мускат шприцер». Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН): «Яхтенный куулер», «Яблочный куулер», Бархатный куулер»). Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН): «Том Коллинз», «Федор Коллинз», «Пьер Коллинз»). Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН): «Джин физз», «Серебряный физз», «Золотой Физз»). Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН): «Бренди коблер», «Мускатный коблер», «Цыганка»). Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН): «Адмиральский грог», «Морской волк», «Вишневый грог»). Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН): «Старинный джулепс», «Капитан Морган», «Газ Джулепс». Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа «Эгг-Ноггс»: «Классический», «Дед Мороз- Красный нос». Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа пуншей: «Пунш Завертка», «Пунш одноглазого Флинта», «Пунш коньячный».			

	Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа крюшонов: «Крюшон клубничный», «Персиковый крюшон», «Арбузный крюшон». Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа глинтвейнов: «Белый глинтвейн», «Красный глинтвейн», «ЮБК глинтвейн». Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа щербетов («Щербет Алый восход», «Щербет банановый», «Щербет малиновый с мороженым»). Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа щербетов («Щербет Алый восход», «Щербет банановый», «Щербет малиновый с мороженым»). Отработать технику приготовления и подачи старинных русских напитков Сбитней: «Сбитень Московский», «Сбитень народный». Отработать технику приготовления и подачи морсов: «Ягодный морс», «Яблочно-морковный», «Клюквенный». Отработать технику приготовления и подачи простых закусок. Отработать технику приготовления десертов. Отработать технику принятия и оформления платежей. Отработать технику оформления отчетно-финансовых документов. Отработать технику подготовки бара, буфета к закрытию. Отработать технику обслуживания выездного мероприятия.			
Промежуточная аттестация (18 часов): ДЗ УП – 6 ч., ДЗ ПП – 6 ч., КЭ – 6 ч.				
Всего: 486 часов				

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет: Организации обслуживания в общественном питании; мастерской: Бар.

Оборудование учебного кабинета:

- сервировочные столы (квадратные, прямоугольные), стулья;
- серванты;
- подсобные столы;
- передвижные сервировочные столы;
- столовое бельё (скатерти, салфетки, ручники, юбки, зольники, полотенца);
- фарфоровая, фаянсовая, керамическая, металлическая посуда;
- стеклянная, хрустальная посуда;
- основные приборы (закусочные, столовые, рыбные, десертные, фруктовые);
- дополнительные приборы (ложки для раскладки салатов, разливательные, соуса; щипцы кондитерские; лопатка икорная, рыбная, кондитерская; нож и вилка для сыра, лимона, разделочные; вилка для фондю);
- комплект ножей, подходящий для обслуживания с использованием подстановочного столика;
- штопор, нарзаник;
- декантер;
- перчатки для сервиса;
- ручка;
- блокнот;
- спички или зажигалка;
- инструмент для удаления крошек со скатерти;
- меню, карта вин, карта бара;
- спиртовки;
- таганчики;
- разделочные доски для транширования;
- фондюшница;
- корзинки для вина;
- подносы;
- менажница.

Оборудование мастерской Бар:

- барная стойка, холодильник, холодильник-витрина, кофемолка, кофеварка, льдогенератор, драфт, постмикс, соковыжималка, гранитор, блендер, миксер, мельница для льда, компьютерный кассовый терминал с системой учета и контроля;
- инвентарь и инструмент бара: мерная посуда (мензурка, джиггер, унцовка, мерная кружка), шейкер, стрейнер, ведро для льда (айс-бакет), смесительный стакан, риммер, щипцы для льда, карбовочные ножи, нож для снятия цедры, барная ложка, совок для льда, гейзеры-дозаторы, ложка для льда, лоток для фруктов, стоппер, ручная соковыжималка, емкости для специй;
- стеклянная посуда бара: шот-стопка, хот-шот, олд-фешенд, рокс, тумблер, хайбол, коллинз, зомби, коньячный бокал, бокал мартини, коктейльная рюмка, бокал айриш-кофе, бокал флюте, шампанское блюдце, бокал для шампанского, винный бокал, шерри, рюмка сауэр, бокал гоблет, рюмка маргарита, ликерная рюмка, рюмка пусс-кафе, бокал харикейн, кружки, стаканы и бокалы для пива;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия, дидактические материалы и др.

Технические средства обучения: компьютер, интерактивная доска, средства аудио

визуализации, наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, фильмы, презентации).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе в соответствии с ПООП.

3.2.1. Законодательные и нормативные документы:

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями на 13 июля 2015 г.).
2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30 марта. (в ред. от 31 декабря.).
3. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» ФЗ-29 от 02.01.00.
4. Федеральный закон «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» от 27.10.2008 № 178 – ФЗ.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

3.2.2. Электронные издания:

1. Любецкая, Т. Р. Барное дело: учебник для бакалавров / Т. Р. Любецкая. - 4-е изд. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и КО» 2022. - 180 с. - ISBN 978-5-394-04755-8. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com
2. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / Т. Р. Любецкая. - 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2023. - 308 с. - URL: e.lanbook.com
3. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для СПО / Г. С. Сологубова. - 4-е изд., исп. и доп. - Москва: Юрайт, 2025. - 396 с. - (Профессиональное образование). - URL: www.biblio-online.ru

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Общепит бизнес и искусство [Текст]: журнал. – ежемес. – 2023. - № 1-6, 9-12
2. Общепит бизнес и искусство [Текст]: журнал. – ежемес. – 2024. - № 1-6
3. Ресторанные ведомости [Текст]: журнал. – ежемес. – 2023. - № 1-6

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, личностных результатов, формируемых в рамках модуля	**Критерии оценки**	**Формы и методы оценки**
ПК 2.1 Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию	Подготовка рабочего места бармена. Изложение правил личной санитарии и гигиены и на рабочем месте, правил охраны труда. Организация подготовки рабочего места: - подготовка к работе оборудования; - расстановка рабочего инвентаря.	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических занятий № 1-2, 4; - письменного и устного тестирования; - практических заданий по учебной и производственной практикам; - видов заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация:** экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - видов заданий экзамена по профессиональному модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 2.2 Обслуживать потребителей бара, буфета	Обслуживание потребителей бара, буфета: - расположение готовой продукции на буфетном столе в соответствии с рекомендуемой схемой расстановки блюд и напитков и с учетом вида обслуживания гостей; - выполнения контроля запасов готовой продукции на буфетном столе с учетом сроков реализации продукции; - подбор посуды/инвентаря с учетом вида подаваемых блюд и напитков; Осуществление процесса обслуживания с использованием различных стилей работы бармена	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических занятий № 7; - письменного и устного тестирования; - практических заданий по учебной и производственной практикам; - видов заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация:** экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - видов заданий экзамена по профессиональному

		модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 2.3 Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово- технологическое оборудование в процессе обслуживания	Подготовка и эксплуатация оборудования и инвентаря бара. Изложение ассортимента инвентаря и оборудования бара. Подготовка есоизмерительного оборудования, кофемашины, соковыжималки, миксера и прочего оборудования бара. Использование весоизмерительного оборудования, кофемашины, соковыжималки, миксера и прочего оборудования бара в работе	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических занятий № 4-5; - письменного и устного тестирования; - практических заданий по учебной и производственной практикам; - видов заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация:** экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - видов заданий экзамена по профессиональному модулю; экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 2.4 Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями	Оформление заявки на выдачу продукции бара со склада. Составление актов по причинам боя, лома, утраты посуды и инвентаря. Составление технологических карт.	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических занятий № 3, 6,10-13, 17-22; - письменного и устного тестирования; - практических заданий по учебной и производственной практикам; - видов заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация:** экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - видов заданий экзамена по профессиональному модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

ПК 2.5 Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции	Приготовление и подача определенного ассортимента кулинарной продукции. Изложение ассортимента Кулинарной продукции, предлагаемой в барах. Определение качества сырья и готовой продукции по органолептическим показателям. Соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами).	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических занятий № 9; - письменного и устного тестирования; - практических заданий по учебной и производственной практикам; - видов заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация:** экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - видов заданий экзамена по профессиональному модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 2.6 Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта	Проведение платежа по наличному и безналичному расчету; Подготовка к работе контрольно- кассового оборудования. Использование в работе контрольно-кассового оборудования.	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических занятий № 8; письменного и устного тестирования; - практических заданий по учебной и производственной практикам; - видов заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация:** экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - видов заданий экзамена по профессиональному модулю; - экспертная оценка защиты - отчетов по учебной и производственной практикам

ПК 2.7 Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки	Подготовка смешанных напитков и коктейлей Изложение ассортимента безалкогольной и алкогольной продукции бара. Органолептическая оценка показателей качества и соответствия ингредиентов/компонентов смешанных напитков и коктейлей. Применение различных методов приготовления коктейлей.	**Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических занятий № 14-16, 23-25; - лабораторных работ № 1-8; - письменного и устного тестирования; - практических заданий по учебной и производственной практикам; - видов заданий по самостоятельной работе **Промежуточная аттестация:** экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - видов заданий экзамена по профессиональному модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	- проявление интереса к будущей профессии; - оценивание результатов решения задач профессиональной деятельности	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимися в процессе освоения программы: - на учебных занятиях - на учебной и производственной практике - на экзамене и экзамене квалификационном
ОК. 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	- использование и применение информации для профессионального и личностного развития; - использование и применение современных цифровых средств, устройств информатизации, программного обеспечения в профессиональной деятельности	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимися в процессе освоения программы: - на учебных занятиях - на учебной и производственной практике - на экзамене и экзамене квалификационном

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	- определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявление источников финансирования	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимися в процессе освоения программы: - на учебных занятиях - на учебной и производственной практике - на экзамене и экзамене квалификационном
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- взаимодействие с одногруппниками, преподавателями и мастерами в процессе обучения; - выбор методов и способов решения профессиональных задач; - качество выполнения профессиональных задач	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимися в процессе освоения программы: - на учебных занятиях на учебной и производственной практике - на экзамене и экзамене квалификационном
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	- использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности; - грамотное изложение своих мыслей и оформление документов по профессиональной тематике на государственном языке	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимися в процессе освоения программы: - на учебных занятиях - на учебной и производственной практике - на экзамене и экзамене квалификационном
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- участие в военно-патриотических мероприятиях; - участие в военно-спортивных объединениях; - выполнение профессиональных обязанностей во время учебных сборов	Результаты участия в соревнованиях (диплом, сертификат, удостоверение, благодарственное письмо, грамота)
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- организация профессиональной деятельности с соблюдением принципов бережливого производства; - определение направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимися в процессе освоения программы: - на учебных занятиях - на учебной и производственной практике - на экзамене и экзамене квалификационном

ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	- применение рациональных приемов двигательных функций в профессиональной деятельности; - использование средств профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии	Результаты участия в соревнованиях (диплом, сертификат, удостоверение, благодарственное письмо, грамота)
ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- понимание общего смысла четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимися в процессе освоения программы: - на учебных занятиях - на учебной и производственной практике - на экзамене и экзамене квалификационном