

**Областное государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Ульяновский техникум питания и торговли»**

**Основная программа профессионального обучения  
по профессии 11176 Бармен  
(*профессиональная подготовка*)**

Форма обучения **очная-заочная**

**Квалификация (и) выпускника  
Бармен**

г. Ульяновск  
2021 г.

Основная программа профессионального обучения по профессии 11176 Бармен разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии **43.01.01 Официант, бармен**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 года №731 (редакция от 09.04.2015) (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 20 августа 2013 года, регистрационный № 29595) (далее – ФГОС СПО), профессиональным стандартом **33.013 Официант/бармен**, утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 910н «Об утверждении профессионального стандарта 33.013 Официант/бармен (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный №40269).

**СОГЛАСОВАНО**

Операционный шеф ресторанов  
группы компаний Славяне



КАШИН Д.П.

«28» 2024г.

ДОГОВОР О СОТРУДНИЧЕСТВЕ  
№169 ОТ «27» АВГУСТА 2021Г  
ДОГОВОР О ПРАКТИЧЕСКОЙ  
ПОДГОТОВКЕ №172 ОТ 27.08.2021

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ОГБПОУ  
«Ульяновский техникум питания  
и торговли»



КРАСНИКОВ

«28» 2024г.

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящая основная программа профессионального обучения (профессиональная подготовка) по профессии 11176 Бармен разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 года №731 (редакция от 09.04.2015) (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 20 августа 2013 года, регистрационный № 29595) (далее – ФГОС СПО), профессиональным стандартом 33.013 Официант/бармен, утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 910н «Об утверждении профессионального стандарта 33.013 Официант/бармен (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный №40269).

Основная программа профессионального обучения (профессиональная подготовка) определяет рекомендованный объем и содержание обучения по профессии 11176 Бармен, планируемые результаты освоения программы профессионального обучения, примерные условия образовательной деятельности.

Основная программа профессионального обучения (профессиональная подготовка) разработана для реализации основной программы профессионального обучения на базе основного общего образования, среднего общего образования и профессионального образования.

1.2. Нормативные основания для разработки программы профессионального обучения (профессиональной подготовки):

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (зарегистрировано в Минюсте России 11 сентября 2020 г. N 59784) (далее – Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения);

– Приказ Минобрнауки России от 02 августа 2013 года № 731 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 августа 2013 года, регистрационный № 29595);

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации «Об утверждении профессионального стандарта профессиональным стандартом 33.013 Официант/бармен от 01.12.2015 г. № 910н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный №40269).

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте программы профессионального обучения, профессиональной подготовки:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОППОПП – основная программа профессионального обучения (профессиональная подготовка);

ПМ – профессиональный модуль

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции.

## **2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ (ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ)**

Квалификация, присваиваемая слушателям:

*Бармен, 4 разряд*

Формы обучения: очная-заочная.

Объем программы профессионального обучения составляет: 640 академических часов.

Срок получения образования по основной программе профессионального обучения, 6 месяцев.

## **3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: 43.00.00 Сервис и туризм.**

**3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям**

<b>Наименование основных видов деятельности</b>	<b>Наименование профессиональных модулей</b>	<b>Сочетание квалификаций</b>
		бармен
Обслуживание потребителей организаций общественного питания	Обслуживание потребителей организаций общественного питания	осваивается
Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	осваивается

## **4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ (ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ)**

### **4.1. Общие компетенции**

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
- ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

### **4.2. Профессиональные компетенции**

- ПК. 1.1 Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.
- ПК. 1.2 Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
- ПК. 1.3 Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
- ПК. 1.4 Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.
- ПК. 2.1 Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.
- ПК. 2.3 Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.
- ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.
- 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.

## 5. СТРУКТУРА ОСНОВОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ (ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ)

### 5.1. Учебный план по профессии 11176 Бармен

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Объем образовательной программы в академических часах					Вид промежуточной аттестации
		Всего	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем		Практики	Самостоятельная работа	
			Занятия по дисциплинам и МДК				
			Всего по дисциплинам/ МДК	В том числе, лабораторные и практические занятия			
1	2	3	4	5	6	7	
<b>Обязательная часть образовательной программы</b>							
<b>ОП. 00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>108</b>	<b>30</b>	<b>12</b>	<b>-</b>	<b>78</b>	
ОП. 01	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	36	10	4	-	26	Диф. зачет
ОП.02	Товароведение пищевых продуктов	36	10	4	-	26	Диф. зачет
ОП.03	Правовые основы профессиональной деятельности	36	10	4	-	26	Диф. зачет
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>					<b>-</b>	
<b>ПМ. 00</b>	<b>Профессиональные Модули</b>	<b>532</b>	<b>70</b>	<b>30</b>	<b>360</b>	<b>102</b>	
<b>ПМ. 01</b>	Обслуживание потребителей организаций общественного питания	<b>76</b>	30	14		46	Диф. зачет
<b>ПМ 02</b>	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	<b>96</b>	40	16		56	Диф. зачет

УП	Учебная практика	108			108	-	
ПП	Производственная практика	252			252	-	
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация в виде квалификационного экзамена			-	-	-	-
<b>Итого</b>		<b>640</b>					

### Пояснительная записка

Настоящий учебный план Ресурсного центра областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Ульяновский техникум питания и торговли» разработан в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 года № 731 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 20 августа 2013 года, регистрационный № 29595) (далее – ФГОС СПО), Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержденным Приказом Министерства просвещения РФ №438 от 26 августа 2020 г., Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 910н «Об утверждении профессионального стандарта 33.013 Официант/бармен (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40269); Уставом техникума.

Начало профессионального обучения по программе организуется в соответствии с расписанием.

Образовательная нагрузка слушателей по программе 11176 Бармен включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу. Дисциплины учебного плана группируются по циклам: - общепрофессиональный цикл; - профессиональный цикл, включающий в себя профессиональные модули, учебную и производственную практики. Учебная и производственная практики по профессии 11176 Бармен предусматривается по основным видам деятельности, она обеспечивает последующее освоение обучающимися общих и профессиональных компетенций. Профессиональное обучение на производстве (учебная и производственные практики) осуществляется в пределах рабочего времени слушателя.

Реализация основной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки) по профессии 11176 Бармен сопровождается проведением промежуточной аттестации слушателей в форме дифференцированных зачетов, в соответствии с расписанием.

Дифференцированные зачеты, предусмотренные учебным планом, проводятся за счет времени, отведенного на изучение дисциплин и прохождение практик. Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков основной программе профессионального обучения (профессиональной подготовки) и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов по профессии 11176 Бармен.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационном справочнике, и профессиональном стандарте по профессии 11176 Бармен. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей. Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается разряд 3-4, по результатам профессионального обучения и выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

Выпускная квалификационная работа по профессии проводится в виде демонстрационного экзамена, который способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Содержание заданий выпускной квалификационной работы соответствует результатам освоения одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в программу.

**Директор РЦ  
Председатель методической комиссии**

**СОГЛАСОВАНО:**

**Директор ООО «Кравченко Групп Ресторанс»**

**Т.А. Бабина  
Т.Ю. Бесчетвертева**

**А.А. Кравченко**

## 5.2. Календарный учебный график по профессии 11176 Бармен

Ноябрь																														
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
																				4							4			

Декабрь																															
				4							4					4									4						

Январь																														
								4		У		У	У		4		У		У	У		4		У		У	У		4	
										П		П	П				П		П	П				П		П	П			

Февраль																														
У		У	У		4		У		У	У		4		У		У	У		4		П		П	П		4				
П		П	П				П		П	П				П		П	П				П		П	П						

Март																														
П		П	П		4				П	П		4		П		П	П		4		П		П	П		4		П		П
П		П	П				П		П	П				П		П	П				П		П	П				П		П

Апрель																														
П		4		П		П	П		4		П		П	П		4		П		П	П		4		П		П	П		
П				П		П	П				П		П	П				П		П	П				П		П	П		

Май																														
		П		П	П		4		П		П	П		4		П		П	П		4		П		П	П		П		И
		П		П	П				П		П	П				П		П	П				П		П	П		П		А

8 - количество часов учебных занятий

УП - производственная практика на предприятиях

ПП - производственная практика на предприятиях

ИА - итоговая аттестация

## **6. УСЛОВИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

### **6.1. Требования к материально-техническому оснащению основной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки)**

Образовательная организация располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом техникума. Материально-техническая должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

#### **6.1.1. Учебные аудитории**

Учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных основной программой профессионального обучения, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования стандартов.

*Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений*

*Кабинеты:*

физиологии питания, санитарии и гигиены;  
товароведения пищевых продуктов;

*Лаборатории:*

технологии обслуживания в общественном питании.

*Мастерские:*

банкетный зал.

*Спортивный комплекс:*

спортивный зал;

*Залы:*

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;  
актовый зал.

### **6.2. Требования к кадровым условиям**

Реализация основной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки) обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 43.00.00 Сервис и туризм и имеющих стаж работы в данной профессиональной области.

Квалификация педагогических работников профессиональной образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации основной программы профессионального обучения, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 43.00.00 Сервис и туризм, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

<b>Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»</b>		
Наименование документа <b>Рабочая программа</b> Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)	Редакция № 1 Изменение № 0	Лист 1 из 12
		Экз. №

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.01 Основы физиологии питания,  
санитарии и гигиены**

**по профессии: 11176 Бармен**

2021г.

**СОДЕРЖАНИЕ:**

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

**1.1. Место дисциплины в структуре основной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки):** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в программу, с дисциплиной ОП 01. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 1 - 6 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.5 ПК 2.7	Составлять рационы питания для различных категорий потребителей; Осуществлять санитарно-гигиенический контроль качества сырья и кулинарной продукции; Соблюдать санитарно-гигиенические требования реализации готовой продукции; Соблюдать санитарно-гигиенические требования хранения пищевых продуктов; Осуществлять органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров; Соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила; Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.	Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; Понятие суточной нормы потребности человека в питательных веществах; Усвояемость пищи и факторы, влияющие на нее; Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; Правила личной гигиены; Санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре; Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов и процессу приготовления блюд; Санитарные требования к реализации готовой продукции; Санитарные требования к обслуживанию посетителей; Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; Санитарно-пищевое законодательство; Основные пищевые инфекции, отравления, глистные заболевания.
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.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем программы</b>	<b>36</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	6
лабораторные занятия	-
практические занятия	4
самостоятельная работа	26
<b>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов			Осваиваемые элементы компетенций
		Всего	Ауд.	Сам.	
		36	10	26	
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				<b>ОК 1-6</b>
	<b>I.</b> Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	
<b>Раздел 1.</b>	<b>Основы микробиологии в пищевом производстве</b>	<b>17</b>	<b>4</b>	<b>13</b>	
<b>Тема 1.1</b> <b>Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				<b>ОК 1 - 6</b> <b>ПК 1.1 - 1.4</b> <b>ПК 2.1</b> <b>ПК 2.3</b> <b>ПК 2.5</b> <b>ПК 2.7</b>
	1. Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов.	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	
	2. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве.	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	
	3. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	
	4. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	
	<b>Тематика практического занятия №1</b>				
	<b>I.</b> Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов. Изучение под микроскопом микроорганизмов	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	
<b>Тема 1.2</b> <b>Основные пищевые инфекции и пищевые отравления</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				<b>ОК 1 - 6</b> <b>ПК 1.1 - 1.4</b> <b>ПК 2.1</b> <b>ПК 2.3</b> <b>ПК 2.5</b> <b>ПК 2.7</b>
	Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	
	Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур.	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	
	Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	
	Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	

	производстве, условия их развития				
	Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	<i>1</i>	-	<i>1</i>	
	Схема микробиологического контроля	<i>1</i>	-	<i>1</i>	
	<b>Тематика практического занятия №2</b>				
	1. Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах	<i>2</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений				
<b>Раздел 2</b>	<b>Основы физиологии питания</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	
<b>Тема 2.1</b> <b>Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				<i>ОК 1 - 6</i> <i>ПК 1.1 - 1.4</i> <i>ПК 2.1</i> <i>ПК 2.3</i> <i>ПК 2.5</i> <i>ПК 2.7</i>
	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах	<i>1</i>	<i>1</i>	-	
	Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания	<i>1</i>	-	<i>1</i>	
	Сравнительная характеристика продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	<i>1</i>	-	<i>1</i>	
<b>Тема 2.2</b> <b>Пищеварение и усвояемость пищи в</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				<i>ОК 1 - 6</i> <i>ПК 1.1 - 1.4</i> <i>ПК 2.1</i> <i>ПК 2.3</i> <i>ПК 2.5</i> <i>ПК 2.7</i>
	1. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения	<i>1</i>	<i>1</i>	-	
	2. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи	<i>1</i>	-	<i>1</i>	
	<b>Тематика практического занятия №3</b>				
	1. Изучение схемы пищеварительного тракта. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	<i>1</i>	<i>1</i>	-	
<b>Тема 2.3</b> <b>Обмен веществ и</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				<i>ОК 1 - 6</i> <i>ПК 1.1 - 1.4</i>
	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и	<i>1</i>	-	<i>1</i>	

<i>энергии</i>	диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека				<i>ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.5 ПК 2.7</i>
	Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда	<i>1</i>	<i>-</i>	<i>1</i>	
	Расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека. Расчёт калорийности блюда.	<i>1</i>	<i>-</i>	<i>1</i>	
<b>Тема 2.4</b> <i>Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения</i>	<b><i>Содержание учебного материала</i></b>				<i>ОК 1 - 6 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.5 ПК 2.7</i>
	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>-</i>	
	Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания	<i>1</i>	<i>-</i>	<i>1</i>	
	Рацион питания различных категорий потребителей	<i>1</i>	<i>-</i>	<i>1</i>	
	<b><i>Самостоятельная работа обучающихся</i></b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений				
<b>Раздел 3</b>	<b>Санитария и гигиена в пищевом производстве</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	
<b>Тема 3.1</b> <i>Личная и производственная гигиена</i>	<b><i>Содержание учебного материала</i></b>				<i>ОК 1 - 6 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.5 ПК 2.7</i>
	Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	<i>1</i>	<i>-</i>	<i>1</i>	
<b>Тема 3.2</b> <b>Санитарно-</b>	<b><i>Содержание учебного материала</i></b>				<i>ОК 1 - 6 ПК 1.1 - 1.4</i>
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений,	<i>1</i>	<i>-</i>	<i>1</i>	

<b>гигиенические требования к помещениям</b>	оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания				<i>ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.5 ПК 2.7</i>
	Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения.	<i>1</i>	<i>-</i>	<i>1</i>	
	<b>Тематика практического занятия №4</b>				
	Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>-</i>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>				
	Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья				
<b>Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок. Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>-</i>	<i>ОК 1 - 6 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.5 ПК 2.7</i>
<b>Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов	<i>1</i>	<i>-</i>	<i>1</i>	<i>ОК 1 - 6 ПК 1.1 - 1.4 ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.5 ПК 2.7</i>

<i>пищевых продуктов</i>	сырья и продукции.				
<b><i>Всего:</i></b>		<b><i>36</i></b>	<b><i>10</i></b>	<b><i>26</i></b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

##### 3.3.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.
1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
5. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
6. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 16 с.
7. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
9. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
10. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб.для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 256
11. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -3-е перераб. и дополн. - М: Изд. центр «Академия», 2013 г.160с
12. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2013г.256 с

13. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

### **3.3.2. Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276]. - <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
7. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
8. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.vseovese.ru](http://www.vseovese.ru)
9. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gramotey.com](http://www.gramotey.com)
10. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.rusarticles.com](http://www.rusarticles.com)
11. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gost.prototypes.ru](http://www.gost.prototypes.ru)
12. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.lib.rus](http://www.lib.rus)
13. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.meduniver.com](http://www.meduniver.com)
14. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.standard.ru](http://www.standard.ru)
15. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [Fictionbook.lib](http://Fictionbook.lib) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.fictionbook.ru](http://www.fictionbook.ru)

### **3.3.3. Дополнительные источники:**

1. Малыгина В.Ф., Рубина В.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария, -М.:

Экономика, 2008 г. 376с

2. Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии. - М.: Экономика, 2008.,206с

3. Аношина О.М. и др. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств. – М.: КолосС, 2007 г.,183с

4. «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» под ред. проф. В.И. Криштанович, Лаб. практикум, М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2009г.,346с.

5. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2007г.,275с.

**Литература актуализирована**

**Протокол №1 от 27.08.2021г.**

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

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Формы и методы оценки</b>
<b>Знания:</b> Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; Понятие суточной нормы потребности человека в питательных веществах; Усвояемость пищи и факторы, влияющие на нее; Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; Правила личной гигиены; Санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре; Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов и процессу приготовления блюд; Санитарные требования к реализации готовой продукции; Санитарные требования к обслуживанию посетителей; Классификацию моющих средств, правила их применения,	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</i> <i>Не менее 75% правильных ответов.</i> <i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i>	<b>Текущий контроль при проведении:</b> <i>-письменного/устного опроса;</i>  <i>-тестирования;</i>  <i>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</i>  <b>Промежуточная аттестация</b> <i>в форме дифференцированного зачета в виде:</i> <i>-письменных/ устных ответов,</i> <i>-тестирования.</i>

<p>условия и сроки их хранения; Санитарно-пищевое законодательство; Основные пищевые инфекции, отравления, глистные заболевания.</p>		
<p><b>Умения:</b> Составлять рационы питания для различных категорий потребителей; Осуществлять санитарно-гигиенический контроль качества сырья и кулинарной продукции; Соблюдать санитарно-гигиенические требования реализации готовой продукции; Соблюдать санитарно-гигиенические требования хранения пищевых продуктов; Осуществлять органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров; Соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила; Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>-Рациональность действий и т.д.</i></p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

<b>Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»</b>		
Наименование документа <b>Рабочая программа</b> Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)	Редакция № 1 Изменение № 0	Лист 1 из 10 Экз. №

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.02 Товароведение пищевых продуктов**

**по профессии: 11176 Бармен**

г. Ульяновск  
2021г.

**СОДЕРЖАНИЕ:**

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**1.1. Место дисциплины в структуре основной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки):** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплиной ОП.02 Товароведение пищевых продуктов.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 1 - 7 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2	Владеть методами оценки качества пищевых продуктов; Определять качество основных групп товаров; Давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров.	Методы оценки качества пищевых продуктов; Товароведческую характеристику основных групп товаров.
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.	

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	36
<i>Самостоятельная работа</i>	26
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>36</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	6
лабораторные занятия	4
практические занятия	-
<b>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет</b>	-

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем <i>1</i>	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся <i>2</i>	Объем часов			Осваиваемые элементы компетенций <i>6</i>
		Всего <i>3</i>	Ауд. <i>4</i>	Сам. <i>5</i>	
		<i>36</i>	<i>10</i>	<i>26</i>	
<b>Тема 1.</b> <i>Химический состав пищевых продуктов</i>	1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.	<i>1</i>	<i>-</i>	<i>1</i>	ОК 1 - 7 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2
	2. Энергетическая ценность пищевых продуктов	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>-</i>	
<b>Тема 2.</b> <i>Классификация продовольственных товаров</i>	<b>Содержание учебного материала</b>				ОК 1 - 7 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2
	1. Классификация продовольственных товаров.	<i>1</i>	<i>-</i>	<i>1</i>	
	2. Качество и безопасность продовольственных товаров.	<i>2</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений				
<b>Тема 3.</b> <i>Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</i>	<b>Содержание учебного материала</b>				ОК 1 - 7 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	<i>2</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	
	2. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	<i>1</i>	<i>-</i>	<i>1</i>	
	<b>Тематика лабораторных работ №1</b>				
	1. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов, помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту.	<i>2</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	
	2. Изучение и оценка качества по стандарту.				
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>					

	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений				
<b>Тема 4.</b> <b>Товароведная характеристика зерновых товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				<b>ОК 1 - 7</b> <b>ПК 1.2</b> <b>ПК 2.1</b> <b>ПК 2.2</b>
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров.	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	
	2. Условия и сроки хранения зерновых товаров	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	
	3. Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений				
<b>Тема 5.</b> <b>Товароведная характеристика молочных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				<b>ОК 1 - 7</b> <b>ПК 1.2</b> <b>ПК 2.1</b> <b>ПК 2.2</b>
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	
	2. Условия и сроки хранения молочных товаров	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	
	<b>Тематика лабораторных работ №2</b>				
	1. Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений					
<b>Тема 6.</b> <b>Товароведная характеристика</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				<b>ОК 1 - 7</b> <b>ПК 1.2</b> <b>ПК 2.1</b>
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	

<b>рыбы, рыбных продуктов</b>	рыбы, рыбных продуктов				<i>ПК 2.2</i>
	2. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов	<i>1</i>	-	<i>1</i>	
	<b>Тематика лабораторных работ №3</b>				
	1. Оценка качества по органолептическим показателям рыбы и рыбных консервов, тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	<i>2</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений				
<b>Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				<i>ОК 1 - 7 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2</i>
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.	<i>2</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	
	2. Условия. сроки хранения мяса и мясных продуктов	<i>1</i>	-	<i>1</i>	
	3. Органолептическая оценка качества мяса	<i>1</i>	-	<i>1</i>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений				
<b>Тема 8. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				<i>ОК 1 - 7 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 2.2</i>
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов	<i>1</i>	-	<i>1</i>	
	2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение	<i>1</i>	-	<i>1</i>	
	3. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров	<i>1</i>	-	<i>1</i>	
	<b>Тематика лабораторных работ №4</b>				
	1. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов. Оценка качества пищевого жира по стандарту.	<i>2</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>				

	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений				
<b>Тема 9.</b> <b>Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				<b>ОК 1 - 7</b> <b>ПК 1.2</b> <b>ПК 2.1</b> <b>ПК 2.2</b>
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение.	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	
	2. Условия и сроки хранения	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	
	3. Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>				
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений				
<b>Всего:</b>		<b>36</b>	<b>10</b>	<b>26</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Товароведения пищевых продуктов», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

##### **3.2.1. Печатные издания**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014 г. -III, 8 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014 г. -III, 10 с.
3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2013. – 336 с., [16] с. цв. ил.

##### **3.2.2. Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].  
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
4. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
5. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.  
[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27  
[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.

2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:  
[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб. пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Земедлина. – М.: РИОР, 2017. – 156 с.
2. Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для сред. проф. образования / Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова. – М.: Деловая литература, 2019. – 816 с.
3. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2018
4. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб. заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и К°, 2019. – 592 с Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб. заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2006. – 448 с.
5. Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая промышленность»].
6. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для высш. учеб. заведений / Т.Г. Родина. – 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2016. – 208 с.
7. Товаровед продовольственных товаров [Гильдия издателей периодической печати].
8. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2015. – 236 с.

**Литература актуализирована  
Протокол №1 от 27.08.2021г.**

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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p>ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</p> <p>виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</p> <p>методы оценки качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</p> <p>современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</p> <p>виды складских помещений и требования к ним;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных/устных ответов,</li> <li>- тестирования.</li> </ul>
<p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</p> <p>оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа;</p> <p>оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</p> <p>осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>Точность оценки</i></p> <p><i>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>Рациональность действий и т.д.</i></p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы;</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка выполнения практических заданий</li> </ul>

<b>Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»</b>		
Наименование документа <b>Рабочая программа</b> Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)	Редакция № 1 Изменение № 0	Лист 1 из 9
		Экз. №

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.03 Правовые основы  
профессиональной деятельности**

**по профессии: 11176 Бармен**

г. Ульяновск  
2021г.

**СОДЕРЖАНИЕ:**

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**1.1. Место дисциплины в структуре основной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки):** Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 1 - 6 ПК 1.2 ПК 2.6	Применять правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности; Соблюдать требования действующего законодательства и защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.	Законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в области профессиональной деятельности; Основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; Права и обязанности работников в области профессиональной деятельности; Организационно-правовые формы организаций; Формы оплаты труда.
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.	

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>36</b>
<i>Самостоятельная работа</i>	<b>26</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>36</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	6
лабораторные занятия	-

практические занятия	4
<b>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов			Осваиваемые элементы компетенций
		Всего	Ауд.	Сам.	
1	2	3	4	5	6
<b>Раздел 1. Правовые основы производственной деятельности</b>					
<b>Тема 1.1. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	12	4	8	<b>ОК 1 - ОК 6</b>
	1. Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение. Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации.	2	1	1	
	2. Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации.	2	-	2	
	3. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений.	2	1	1	
	4. ПЗ№1 Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач)	3	1	2	
	5. ПЗ№2 Изучение Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации"	3	1	2	

	<p>Федерации"</p> <p>Составление компьютерных презентации по теме «Предпринимательство на современном этапе развития российской экономики», «Ресурсы предприятий и пути их сбережения»</p> <p>Источники информации</p> <p>1.Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).</p> <p>2.Российская Федерация. Законы. Федеральный закон "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" от 24.07.2007 N 209-ФЗ (действующая редакция, 2016г)</p> <p>Интернет-ресурсы: <a href="http://www.Economy.gov.ru">http:// www.Economy.gov. ru</a>, <a href="http://bibliotekar.ru">http:// bibliotekar. ru</a></p>				
<b>Раздел 2. Основы трудового права и формы оплаты труда</b>		<b>24</b>	<b>6</b>	<b>18</b>	
<b>Тема 2.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	11	3	8	<b>ОК 1-ОК6</b>
<b>Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения</b>	1.Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок.	3	1	2	
	2.Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников	2	1	1	
	3.Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора	2	-	2	
	4.ПЗ№3 Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач.	2	1	1	
	5.Изучение и анализ раздела 3, глава 10, раздела 4, главы 15,16, раздела 5, глава 17 раздел 11, главы 37,	2	-	2	

	38, 39 Трудового кодекса РФ, решить ситуационные правовые задачи. <b>Источники информации</b> Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).				
<b>Тема 2.2.</b> <b>Механизм формирования и формы оплаты труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<i>13</i>	<i>3</i>	<i>10</i>	<b>ОК 1-ОК6</b>
	<b>1.</b> Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству.	3	1	2	
	<b>2.</b> Формы и системы заработной платы. Формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы.	2	-	2	
	<b>3.</b> Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда.	2	-	2	
	<b>4.</b> Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся	3	1	2	
	<b>5. ПЗ №4</b> Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда	3	1	2	
<b>ИТОГО</b>		<b>36</b>	<b>10</b>	<b>26</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет Социально-экономических дисциплин

**Оборудование учебного кабинета:** оснащенный оборудованием: доской учебной, интерактивной доской, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафом для дидактических материалов, раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

#### **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

##### **3.2.1. Печатные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.]. М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. М.: ЭЛИТ, 2016-880с. (кодексы Российской Федерации).
4. Кодекс РФ об административных правонарушениях – М.: Проспект, КноРус, 2014г.
5. Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ № «О защите прав потребителей» (Конституция Российской Федерации от 12.12 1993г. НОРМА ИНФРА-М Москва, 2014 г.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 16 с.
8. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
9. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для слушателей СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. 3-е изд. Стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.
10. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для слушателей сред. проф. Учеб. Заведений / В.В. Румынина. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014г.
11. Соколова С.В. Основы экономики: учебное пособие для нач. проф. образования /С.В. Соколова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013г.
12. Яковлев А.И. Основы правоведения: учебник для учащихся нач. проф. учеб. заведений/ А.И. Яковлев- М: «АКАДЕМИЯ», 2012 г.
13. Журнал «Ресторанные ведомости», приложение «Отдел продаж», М., 2013-2016 г.
14. Журнал «Современный ресторан»

### **3.2.2. Дополнительные источники (печатные издания):**

1. Быстров С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие/ С.А. Быстров. – М.: Форум, 2011. - 464с.
2. Ефимова О.П. Экономика общественного питания: учеб. пособие для вузов / О.П. Ефимова; Под ред. Н.И. Кабушкина. - 6-е изд., испр. - Мн.: Новое знание, 2008. - 348с.
3. Казанцева С.Я. Основы права: учебник для студ. Сред. Проф. заведений/ С.Я. Казанцева. – М.: Издательский центр «Академия», 2009г.
4. Капустина А.Я. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учеб. пособие/ под общ. Ред. Проф. А.Я. Капустина. – М.: Гардарики, 2009г.
5. Солдатенков Д.В. Ресторанный персонал: как избежать проблем. / Д.В. Солдатенков.: М.ЗАО. Издательский дом Рестораны ведомости,2005. -192с.
6. Румынина В.В. Основы права: учебник для студ. сред. проф. образования. / В.В. Румынина – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2007г.
7. Право: основы правовой культуры: учебник для 10 и 11 классов образовательный учреждений. Базовый и профильный уровни: в 2 частях – 4-е изд. – М. ООО «ТИД «Русское слово-РС», 2008г.

**Литература актуализирована  
Протокол №1 от 27.08.2021г.**

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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p>-понятие, виды предпринимательства; -виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; -нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; -основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; -формы и системы оплаты труда; -механизм формирования заработной платы; -виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета/ экзамена в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p>
<p>-определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; -применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; -применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; -защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

<b>Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»</b>		
Наименование документа <b>Рабочая программа</b> Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)	Редакция № 1 Изменение № 0	Лист 1 из
		21 Экз. №

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.1 Обслуживание потребителей организации общественного питания**

**по профессии: 11176 Бармен**

г. Ульяновск  
2021г.

**СОДЕРЖАНИЕ:**

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) – является частью основной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки) по профессии 11176 Бармен, в части освоения основного вида профессиональной деятельности *Обслуживание потребителей организаций общественного питания*. (ВПД):

1. Общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

2. Профессиональные компетенции, соответствующие виду деятельности:  
и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК. 1.1	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.
ПК. 1.2	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК. 1.3	Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
ПК. 1.4	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.

### 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 ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;
- встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;
- приема, оформления и выполнения. заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;
- подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;
- расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;

- подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;
- обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;
- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- применения передовых, инновационных методов и форм организации труда.

**уметь:**

- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;
- осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
- обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
- консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;
- предоставлять счет и производить расчет с потребителем;
- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;
- соблюдать личную гигиену.

**знать:**

- виды, типы и классы организаций общественного питания;
- основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;
- материально-техническую и информационную базу обслуживания;
- правила личной подготовки официанта к обслуживанию;
- виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;
- способы расстановки мебели в торговом зале;
- правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;
- методы организации труда официантов;
- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- способы подачи блюд;
- правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;
- правила и технику уборки использованной посуды;
- порядок оформления счетов и расчета с потребителем;
- кулинарную характеристику блюд;
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.

**1. 3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося всего – **256** часов, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **30** часов;  
 учебной и производственной практики – **180** часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Обслуживание потребителей организаций общественного питания по профессии 11176 Бармен**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК. 1.1	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.
ПК. 1.2	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК. 1.3	Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
ПК. 1.4	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5		7	8
ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.	Тема 2. Характеристика производственных и торговых помещений.	18	4	1	14		
ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	Тема 3. Материально-техническая и информационная база обслуживания	11	4	2	7		
ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.	Тема 4. Подготовка торгового зала к обслуживанию потребителей	37	21	11	16		
ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.	Тема 5. Подготовка персонала к обслуживанию	10	1	-	9		
	<b>Дифференцированный зачет</b>			-	-		
	<b>Учебная практика, часов</b>	<b>54</b>				54	-
	<b>Производственная практика, часов</b>	<b>126</b>				-	126
<i>ВСЕГО:</i>		<b>256</b>	<b>30</b>	<b>14</b>	<b>46</b>	<b>54</b>	<b>126</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов			Уровень освоения
		Макс	Аудит.	с\р	
1	2	3	4	5	6
		76	30	46	
	<p><b>Студент должен иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;</li> <li>• встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;</li> <li>• приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li> <li>• рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;</li> <li>• подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;</li> <li>• расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;</li> <li>• подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;</li> <li>• обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;</li> <li>• обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</li> <li>• применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;</li> </ul>				

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;</li> <li>• осуществлять приём заказа на блюда и напитки;</li> <li>• обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;</li> <li>• консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;</li> <li>• осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li> <li>• соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;</li> <li>• предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем;</li> <li>• соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;</li> <li>• соблюдать личную гигиену;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• виды, типы и классы организаций общественного питания;</li> <li>• основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;</li> <li>• материально-техническую и информационную базу обслуживания;</li> <li>• правила личной подготовки официанта к обслуживанию;</li> <li>• виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;</li> <li>• способы расстановки мебели в торговом зале;</li> <li>• правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;</li> <li>• методы организации труда официантов;</li> <li>• правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li> <li>• правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>• способы подачи блюд;</li> <li>• правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>• правила и технику уборки использованной посуды;</li> <li>• порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;</li> <li>• кулинарную характеристику блюд;</li> <li>• правила сочетаемости напитков и блюд;</li> <li>• требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>• правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями</li> </ul>				
--	--	--	--	--	--

<b>Введение</b> <b>ОК 1.</b> <b>ОК 2.</b>	<i>студенты должны знать:</i> основные понятия, предмет цели и задачи профессионального модуля, <i>иметь представление:</i> о тенденциях развития и совершенствовании современных технологий обслуживания в предприятиях питания.		<b>3</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	
	<i>Содержание учебного материала</i>					
	1	Предмет и структура дисциплины. Организационные формы проведения занятий. Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы.	1	1	-	<b>2</b>
	2	Понимание сущности и социальной значимости своей профессии. Область профессиональной ответственности за результаты своего труда. Основы законодательства в области профессиональной деятельности. Рынок труда в области индустрии питания и гостеприимства	1	-	1	
	<i>Самостоятельная работа слушателей</i>					
	1	Подготовка сообщения «Возможности карьерного роста в индустрии питания и гостеприимства».	1	-	1	
	<b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость профессии «официант», проявлять к ней устойчивый интерес <b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность в качестве официанта, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем в соответствии с типом и классом ПОП					
	<i>ФРЗС. Культура обслуживания в ресторанах и кафе г. Ульяновска. Особенности организации обслуживания в предприятиях различных типов и классов г. Ульяновска.</i>					
<b>Тема 1.</b> <b>Характеристика организации общественного питания</b> <b>ОК 1.</b> <b>ОК 2.</b>	<i>студенты должны знать:</i> виды, типы и классы организаций общественного питания, характеристику технологического процесса предприятий общественного питания.		<b>5</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	
	<i>Содержание учебного материала</i>					
	1	Типы и классы предприятий общественного питания. Производственный цикл предприятия питания	1	1	-	<b>2</b>
	2	Виды ресторанов и их основные характеристики. Расположение служб ресторана и их функции.	1	-	1	
	<i>Самостоятельная работа слушателей</i>					
	1	Изучение нормативной документации.	1	-	1	<b>2</b>
	2	Изучение особенностей организации обслуживания в предприятиях различных типов и классов.	1	-	1	
	3	Изучение тенденций современных технологий обслуживания.	1	-	1	
<b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость профессии «официант»,						

	<p>проявлять к ней устойчивый интерес</p> <p><b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность в качестве официанта, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем в соответствии с типом и классом ПОП</p> <p><b>ПК 1.2.</b> Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, зная особенности в зависимости от их видов, типов и классов</p> <p><i>ФРЭС Типы и классы предприятий общественного питания г. Ульяновска</i></p>					
<p><b>Тема 2.</b> <b>Характеристика производственных и торговых помещений.</b> <b>ОК 6.</b> <b>ПК 1.1.</b></p>	<p><i>студенты должны знать:</i></p> <p>основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;</p> <p><i>Содержание учебного материала</i></p>	<b>10</b>	<b>2</b>			
	1	Структура и планировка предприятий питания. Виды гостевых помещений предприятий питания (вестибюль с гардеробом, аванзал, торговый и банкетные залы) – назначение, характеристика, оборудование. Оборудование гардероба и аванзала предприятий питания. Оборудование торгового зала, его виды, назначение, конструкция и устройство каждого вида оборудования.	1	1	-	2
	2	Виды производственных помещений (заготовочные, доготовочные, специализированные цехи) – назначение, организация работы, оборудование, инвентарь. Виды вспомогательных помещений (сервизная, моечная столовой посуды, раздача) - назначение, характеристика, организация работы. Сервис - бар: понятие, назначение, характеристика. Хлеборезка: назначение.	1	-	1	
	3	Взаимосвязь залов, производственных, вспомогательных помещений. Требования к освещению и вентиляции, цветовому оформлению залов.	1	-	1	
	4	Коллоквиум по теме «Характеристика производственных и торговых помещений»	1	-	1	
	<i>Практические занятия</i>					
	1	<i>ФРЭС Экскурсия в ресторан г. Ульяновска с целью ознакомления с видами торговых и производственных помещений, их планировкой, оснащением, интерьером гостевых помещений..</i>	1	1	-	
	<i>Самостоятельная работа слушателей</i>					
	1	Составление отчетов по материалам экскурсии.	1	-	1	
	2	Изучение правил эксплуатации оборудования торгового зала и требований техники безопасности.	1	-	1	

	3	Изучение характеристик складских помещений: назначение, месторасположение, связь с торговыми помещениями	1	-	1	
	4	Изучение характеристик горячего цеха: назначение, месторасположение, связь с торговыми помещениями	1	-	1	
	5	Изучение характеристик холодного цеха: назначение, месторасположение, связь с торговыми помещениями	1	-	1	
	<b>ОК 6.</b> Работать в команде, эффективно общаться с коллегами (обслуживающим, производственным, техническим персоналом), руководством. <b>ПК 1.2.</b> Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов используя полученные знания о производственных, торговых, вспомогательных, складских помещениях, их назначении, месторасположении и взаимосвязи.					
<b>Тема 3. Материально-техническая и информационная база обслуживания</b>	<b>студенты должны иметь практический опыт:</b> приема заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; <b>студенты должны уметь:</b> идентифицировать (распознавать) ассортимент столовой посуды, приборов, белья; осуществлять прием заказа на блюда и напитки <b>студенты должны знать:</b> материально-техническую и информационную базу обслуживания					
	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>11</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	
	1	Столовая посуда, приборы: их назначение, классификация. Столовая посуда: виды, формы, размеры, назначение. Требования, предъявляемые к столовой посуде.	1	1	-	<b>2</b>
	2	Столовые приборы, их назначение и требования к ним. Столовое белье: назначение, характеристика. Виды столового белья: скатертей (обычных, банкетных, фуршетных), салфеток, ручников, полотенец. Основные материалы, используемые для изготовления столового белья.	1	1	-	
	3	Меню: назначение, виды, правила и порядок составления. Последовательность расположения в меню закусок, блюд, напитков.	1	-	1	
	4	Карта вин: назначение, виды, правила и порядок составления.	1	-	1	
	5	Коллоквиум по теме «Материально-техническая и информационная база обслуживания»	1	-	1	
	<b>Лабораторные работы</b>					
	1	Идентификация (распознавание) ассортимента столовой посуды,	1	1	-	

	приборов, белья.				
	<b>Практические занятия</b>				
2	<b>ФРЗС</b> Экскурсия в ПОП г. Ульяновска с целью ознакомления с видами меню	1	1	-	
	<b>Самостоятельная работа слушателей</b>				
1	Составление отчета по материалам экскурсии	1	-	1	
2	Доработка конспекта лекции: «Виды стиральных, сушильных и гладильных машин, используемых для стирки, сушки и глажки столового белья, и правила их использования».	1	-	1	
3	Доработка конспекта лекции: «Правила складирования и хранения столового белья. Правила временного хранения использованного столового белья».	1	-	1	
4	Подготовка к коллоквиуму	1	-	1	
	<b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск информации об ассортименте реализуемой продукции, видах столовой посуды, приборов, белья, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. <b>ОК 5.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. <b>ПК 1.2.</b> Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов, используя полученные знания позиций меню, карты вин, ассортимента столовой посуды, столовых приборов, столового белья.				
	<b>ФРЗС</b> Столовая посуда, столовые приборы, столовое белье, используемые в ресторанах г. Ульяновска. Основные позиции меню и карты напитков, стиля обслуживания гостей, перечня предоставляемых услуг и порядка цен на блюда и услуги в ресторанах г. Ульяновска				
<b>Тема 4. Подготовка торгового зала к обслуживанию потребителя</b> <b>ОК 2.</b> <b>ОК 3.</b> <b>ОК 6.</b>	<b>студенты должны иметь практический опыт:</b> выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме; подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий; <b>студенты должны уметь:</b> подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; <b>студенты должны знать:</b> виды, правила, последовательность и технику сервировки столов; способы расстановки мебели в торговом зале; правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;				

ОК 7.	<i>Содержание учебного материала</i>		37	21	16	
<b>ПК 1.1.</b> <b>ПК 1.2.</b> <b>ПК 1.3.</b> <b>ПК 1.4.</b>	1	<p>Перечень подготовительных работ в зале ресторана перед началом обслуживания гостей и перед закрытием зала.</p> <p>Порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей в обычном режиме и на массовых мероприятиях.</p> <p>Рациональные методы и приемы выполнения работ по подготовке гостевых помещений к началу и окончанию работы.</p>	1	1	-	3
	2	<p>Обязанности обслуживающего персонала при подготовке торгового зала к обслуживанию гостей в обычном режиме и закрытию зала после обслуживания.</p> <p>Индивидуальная и бригадная форма материальной ответственности.</p> <p>Правила санитарии и гигиены при подготовке зала к обслуживанию гостей.</p> <p>Требования техники безопасности при подготовке зала к обслуживанию гостей.</p>	1	-	1	
	3	<p>Характеристики ресторанный мебели.</p> <p>Правила расстановки мебели (столов и стульев) в зале ресторана.</p> <p>Варианты расстановки мебели в залах при обслуживании гостей в обычном режиме и на массовых мероприятиях.</p>	1	1	-	
	4	<p>Порядок получения столового белья.</p> <p>Требования к качеству столового белья.</p> <p>Рациональные методы и приемы выполнения работ при подготовке столового белья.</p>	1	-	1	
	5	<p>Порядок получения столовой посуды и приборов.</p> <p>Требования к качеству подготовки столовой посуды и приборов.</p> <p>Рациональные методы и приемы выполнения работ при подготовке столовой посуды и приборов.</p>	1	1	-	
	6	<p>Виды и назначение подносов.</p> <p>Правила и техника переноски чистой столовой посуды и приборов вручную и на подносах.</p> <p>Требования техники безопасности при переносе столовой посуды и приборов вручную и на подносах</p> <p>Виды сервировочных тележек и правила их использования.</p> <p>Правила подготовки специй и столовых приправ.</p>	1	-	1	
	7	<p>Правила и техника сервировки столов скатертями в отсутствие гостей и в присутствии гостей.</p> <p>Правила и техника подготовки банкетных и фуршетных столов.</p> <p>Требования к качеству подготовки зала к обслуживанию.</p> <p>Виды и назначение ресторанных аксессуаров.</p>	1	1	-	

8	Последовательность предварительной сервировки стола. Правила и техника предварительной сервировки стола тарелками, приборами, стеклянной посудой.	1	1	-		
9	Виды обслуживания гостей. Виды сервировки стола при обслуживании гостей в обычном режиме, на банкетах и фуршетах.	1	1	-		
10	Виды сервировки стола при обслуживании гостей на фуршетах	1	1	-		
11	Рекомендуемые схемы сервировки стола для обслуживания гостей в обычном режиме (для завтрака, обеда/ ланча и ужина), на банкетах.	1	-	1		
12	Рекомендуемые схемы сервировки стола для обслуживания гостей на фуршетах. Особенности сервировки шведского стола и стола для кофе-брейка.	1	1	-		
13	Особенности сервировки стола для обслуживания праздничных мероприятий.	1	-	1		
14	Виды и формы складывания полотняных салфеток.	1	1	-		
15	Правила и техника подачи на стол чистых тарелок и столовых приборов в присутствии гостей при досервировке и пересервировке стола.	1	1	-		
16	Требования к качеству подготовки стола к обслуживанию гостей. Обеспечение сохранности столовой посуды и приборов и виды ответственности за разбитые и утерянные материальные ценности. Правила санитарии и гигиены при подготовке стола к обслуживанию гостей	1	-	1		
17	Коллоквиум по теме «Подготовка торгового зала к обслуживанию потребителей»	1	-	1		
<b>Лабораторные работы</b>						<b>3</b>
2	Отработка приемов сервировки столов скатертями	1	1	-		
3	Отработка приемов работы с подносом и сервировочной тележкой	1	1	-		
4	Отработка приемов складывания полотняных салфеток.	1	1	-		
5	Отработка приемов сервировки столов для завтрака, бизнес-ланча	1	1	-		
6	Отработка приемов сервировки столов для обеда, ужина	1	1	-		
7	Отработка приемов сервировки столов для официальных приемов	1	1	-		
8	Отработка приемов сервировки столов для банкетов	1	1	-		
9	Отработка приемов сервировки столов для банкета фуршет	1	1	-		
10	Отработка приемов сервировки шведского стола и стола для кофе-брейка	1	1	-		
<b>Практические занятия</b>						

3	<i>ФРЗС Экскурсия в ресторан г. Ульяновска с целью ознакомления подготовки стола к обслуживанию банкетов</i>	1	1	-	2
4	<i>Отработка приемов подготовки посуды, приборов. Отработка приемов складывания салфеток различных форм.</i>	1	1	-	
<b>Самостоятельная работа слушателей</b>					
1	Составление отчета по материалам экскурсии.	1	-	1	
2	Освоение приемов чистки разных видов столовой посуды и приборов.	1	-	1	
3	Доработка конспекта лекции: «Типы чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для мойки и чистки столовой посуды и приборов».	1	-	1	
4	Доработка конспекта лекции: «Правила стирки, сушки и глажки столового белья из разных типов материалов. Типы стиральных и отбеливающих средств, используемых при стирке столового белья. Требования к качеству подготовки столового белья».	1	-	1	
5	Доработка конспекта лекции: «Правила использования стиральных и отбеливающих средств, необходимых при подготовке столового белья из различных типов тканей».	1	-	1	
6	Приготовления и использования крахмалящих растворов. Применение приемов, позволяющих сохранить качество столового белья при стирке, сушке и глажке.	1	-	1	
7	Составление схем расстановки мебели для различных видов обслуживания	1	-	1	
8	Отработка приемов сервировки стола на 2 персоны для завтрака, бизнес-ланча, комплексного обеда, ужина	1	-	1	
9	Подготовка к коллоквиуму	1	-	1	
<p><b>ОК 2.</b> Организовывать деятельность официанта, исходя из правил подготовки торгового зала к приему гостей</p> <p><b>ОК 3.</b> Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию подготовки торгового зала к приему гостей, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p><b>ОК 6.</b> Работать в команде официантов, эффективно общаться с коллегами, руководством.</p> <p><b>ОК 7.</b> Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний при проведении официальных и неофициальных приемов с участием Высшего командного состава армии (для юношей).</p> <p><b>ПК 1.1.</b> Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.</p>					

		<i>ФРЭС Сервировка столов в ресторанах г. Ульяновска</i>						
<b>Тема 5.</b> <b>Подготовка персонала к обслуживанию</b>  <b>ОК 2.</b> <b>ОК 3</b> <b>ОК 6</b> <b>ПК 1.1.</b> <b>ПК 1.2.</b> <b>ПК 1.3.</b> <b>ПК 1.4.</b>	<b>студенты должны иметь практический опыт:</b> применения передовых, инновационных методов и форм организации труда <b>студенты должны уметь:</b> соблюдать требования техники безопасности в процессе обслуживания потребителей; соблюдать личную гигиену; <b>студенты должны знать:</b> правила личной подготовки официанта к обслуживанию; методы организации труда официантов							
	<i>Содержание учебного материала</i>							
	1	Принципы рациональной организации труда работников на предприятиях питания. Правила внутреннего трудового распорядка.	1	1	-	2		
	2	Безопасные условия труда, соблюдения требований охраны труда и техники безопасности на предприятиях питания. Понятие инструктажа по охране труда и техники безопасности на предприятиях питания. Основные понятия о производственном травматизме и профессиональных заболеваниях.	1	-	1			
	3	Личная подготовка персонала. Требования, предъявляемые к официанту. Форменная одежда обслуживающего персонала. Правила санитарии и гигиены обслуживающего персонала	1	-	1			
	4	Правила организации рабочего места обслуживающего персонала. Подготовка рабочего места официанта.	1	-	1			
	5	Методы организации труда официантов. Графики выхода на работу. Правила работы в бригаде/команде.	1	-	1			
	6	Принципы и методы оценки и осуществления самоконтроля качества своей профессиональной деятельности. Основные проблемы в профессиональной деятельности и способы их решения. Методы осуществления самостоятельного поиска необходимой информации для решения профессиональных задач с использованием современных информационных технологий	1	-	1			
	7	Коллоквиум по теме 5 «Подготовка персонала к обслуживанию»	1	-	1			
	<i>Самостоятельная работа слушателей</i>							
1	Изучение должностных инструкций обслуживающего персонала (во	1	-	1				

		время прохождения практики).				
	2	Подготовка сообщений: «Факторы, негативно влияющие на условия труда на предприятиях питания».	1	-	1	
	3	Оценка соответствия своей профессиональной деятельности изменяющимся требованиям к ней. Самостоятельный анализ своей профессиональной деятельности и процесса собственного труда (во время прохождения практики).	1	-	1	
		<p><b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность в должности официанта при подготовке торгового зала к обслуживанию.</p> <p><b>ОК 3.</b> Анализировать рабочую ситуацию в процессе подготовки к приему гостей, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p><b>ОК 6.</b> Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p><b>ПК 1.1.</b> Выполнять личную подготовку официанта к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.</p>				
	<p><b>Учебная практика Виды работ</b></p> <p>Подготовка торгового зала к открытию:  Несложная сервировка столов к завтраку, обеду, бизнес-ланчу, ужину.  Прием заказов от посетителей, получение продукции в буфете, на раздаче, подача блюд, напитков, выбранных посетителями.  Обслуживание посетителей в предприятиях питания разных типов и классов.  Сбор использованной посуды.  Расчет по чекам, специальным талонам и за наличные деньги.</p>			54		
	<p><b>Производственная практика Виды работ</b></p> <p>Подготовка зала и сервировка столов для повседневного обслуживания посетителей, официальных и неофициальных приемов.  Встреча, прием посетителей в ресторанах и кафе; ознакомление их с меню, подбор и рекомендация винно-водочных изделий, прием заказа.  Получение продукции в буфете, на раздаче и подача их посетителям, расстановка блюд и напитков на столе.  Обслуживание посетителей в обычном режиме, на массовых банкетных мероприятиях, по специальным формам.  Расчет с посетителем.  Получение и сдача денег, столового белья, посуды, приборов.</p>			126		

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

организации обслуживания в организациях общественного питания;

залов:

банкетный зал.

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:** столы, стулья, стенды, классная доска, экран.

**Технические средства обучения:** - компьютерное и мультимедийное оборудование; видео- аудиовизуальные средства обучения:

Видеосеминары «Безупречный официант»; комплект документов «Стандарты обслуживания»; плакаты, натуральные образцы оборудования, столового белья, столовой посуды, столовых приборов, муляжи ресторанной мебели.

**Оборудование банкетного зала и рабочих мест банкетного зала:** столы обеденные, стулья, подсобные столы для официантов, шкафы, стеллажи для столовой посуды, столовых приборов, столового белья; комплект столового белья (скатерти обеденные, скатерти банкетные, скатерти – «юбки », салфетки, полотенца, ручки); наборы столовой посуды, столовых приборов, сервизы чайные, кофейные, самовар; наборы стеклянной посуды для ресторанов, набор хрустальной посуды, наборы стеклянной посуды используемой в барах, мерные емкости, кулеры, барные аксессуары, набор посуды из пластмассы, их дерева, из керамики, набор посуды одноразового использования; подносы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

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

##### Нормативные документы:

1. Государственные стандарты Российской Федерации:
2. ГОСТ Р 50762-2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. М.: Стандартинформ, 2008
3. ГОСТ Р 50763–2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. М.: Стандартинформ, 2008
4. ГОСТ Р 50646-94 «Услуги населению. Термины и определения».
5. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования».
6. ГОСТ Р 50747-94 «Общественное питание. Термины и определения».
7. Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.97 г. № 1036 с изм. и доп.

##### Основная:

1. Беляев М.И., Бережной И.Г. и др. Организация производства и обслуживания в общественном питании. - М.: Экономика, 2018.
2. Богусева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. 5-изд., пер. и доп.: Уч. пос. – Ростов-на-Дону, Феникс, 2019, 416 с.- доп.
3. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Деловая литература, 2016.
4. Справочник руководителя предприятия общественного питания. - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2018.
5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: Академия, 2017.

### **Дополнительная:**

1. Богушева В.И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания. Уч. пос.- Ростов – на - Дону, 2014. - доп.
2. Браймер Р.А. Основы управления в индустрии гостеприимства / Пер. с англ. - М.: Аспект Пресс., 2013.
3. Гюнтер Линде, Хайнц Кноблах. Приятного аппетита - М.: Пищевая промышленность, 2013.
4. Захарченко М.Н., Кучер Л.С. Обслуживание на предприятиях общественного питания. - М.: Экономика, 2014.
5. Красильников Н.А., Надежин Н.А. Современный ресторан и культура обслуживания. - М.: Экономика, 2014.
6. Коллинг А., Фонль Г. Руководство для официантов. - М.: Экономика, 2013.
7. Коршунов Н.В. Организация обслуживания в ресторанах. - М.: Высшая школа, 2004.
8. Мильская А.Д. Английская кухня. - Харьков: СП «Каравелла», 1996.
9. Нейман Г., Шаффе А. Искусство обслуживания. - М.: Экономика, 2004.
10. Новоженев Ю.М., Сопина Л.Н. Кухни народов мира. - М.: Высшая школа, 2013.
11. Пашук З.Н., Апет Т.К. Традиции и кухня славян. - Минск: Высшая школа, 2004.
13. Усов В.В. Организация обслуживания в ресторанах. - М.: Высшая школа, 2013.
14. Шаповалов Н.Н., Пивоваров В.В. и др. Организация работы предприятий. - М.: Экономика, 2013.
15. Периодические издания:  
«Питание и общество»,  
«Гостиницы, рестораны, туризм»,  
«Вы и Ваш ресторан»,  
«Ресторанный бизнес»,  
«Кулинар».

### **ЭБС (электронно-библиотечная система)**

1. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Практикум / К.Я. Гайворонский. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2014.
2. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Уч. / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2012
3. Касторных М. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: Учебник / М. С. Касторных, В. А. Кузьмина, Ю. С. Пучкова. - 5-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012.
4. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011
5. Мальчикова И.Г. Кулинария: Учебное пособие / И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2014. - 368 с
6. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2008.
7. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013.
8. Рубина Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. - М.: Форум, 2014. - 240 с. - (Профессиональное образование).
9. Рубина Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. - М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2013.

## Интернет-ресурсы

<http://www.kulina.ru/>  
<http://www.bolanias.ru/>  
<http://reklamonstr.com/archives/553>  
[http://e-commerce.com.ua/tag/ 1](http://e-commerce.com.ua/tag/1)  
[www.povarenok.ru](http://www.povarenok.ru)  
[www.supercook.ru](http://www.supercook.ru)

**Литература актуализирована**  
**Протокол №1 от 27.08.2021г.**

### 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Профессиональный модуль реализуется одновременно с дисциплинами общепрофессионального цикла. Профессиональный модуль реализуется первым, так как является базовым для освоения квалификации.

Занятия проводятся в форме лекций, лабораторных, практических работ, семинаров. коллоквиумов, экскурсий на ПОП.

Проводятся групповые и индивидуальные консультации для обучающихся.

Учебная и производственная практики проводятся концентрированно  
Итогом учебной и производственной практик является зачёт.

---

### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):  
высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля и опыт деятельности в ПОП, стажировка 1 раз в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав: высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля и опыт деятельности в ПОП, стажировка 1 раз в 3 года

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.	Выполнение подготовки зала к обслуживанию: получения столовой посуды, столовых приборов, столового белья; подготовки посуды, специй; расстановки мебели; сервировки стола в соответствии с профессиональными	Устный опрос Письменный опрос Оценивание на лабораторном занятии Наблюдение на практическом занятии Коллоквиум по теме «Подготовка торгового зала к обслуживанию потребителей», «Подготовка персонала к обслуживанию»

	стандартами обслуживания. Демонстрация приемов сбора использованной посуды.	Зачет по учебной и производственной практике. Зачет по разделу профессионального модуля. Защита отчетов по практике.
<b>ПК 1.2.</b> Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	Идентификация столовой посуды, столовых приборов, столового белья. Выполнение сервировки стола для разных видов обслуживания. Демонстрация методов подачи блюд при обслуживании в обычном режиме предприятия. Демонстрация приемов сбора использованной посуды.	Устный опрос Тестирование Контрольные срезовые работы Наблюдение на лабораторном занятии Наблюдение на практическом занятии Коллоквиум по теме «Характеристика производственных и торговых помещений» Коллоквиум по теме «Материально-техническая и информационная база обслуживания» Коллоквиум по теме «Обслуживание потребителей в ресторанах»
<b>ПК 1.3.</b> Обслуживать массовые банкетные мероприятия.	Выполнение сервировки стола к банкету в соответствие с профессиональными стандартами обслуживания. Демонстрация методов подачи блюд на банкете в соответствие с профессиональными стандартами обслуживания. Демонстрация приемов сбора использованной посуды в соответствие с профессиональными стандартами обслуживания.	Устный опрос Тестирование Контрольные срезовые работы Наблюдение на лабораторном занятии Наблюдение на практическом занятии Наблюдение на лабораторном занятии
<b>ПК 1.4.</b> Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.	Самостоятельное осуществление обслуживания потребителей при использовании специальных форм организаций питания в соответствие с профессиональными стандартами	Устный опрос Тестирование Контрольные срезовые работы Наблюдение на практическом занятии

	обслуживания.	
Итоговая аттестация - дифференцированный зачет		

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к выбранной профессии: -участие в мероприятиях профессиональной направленности; -проектирование индивидуальной траектории профессионального развития;	<i>Экспертное наблюдение за деятельностью студента в ходе освоения ПМ Портфолио Отзывы с практики</i>
<b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	Навыки самоорганизации, самоуправления, умение взаимодействия в ходе решения поставленных задач	<i>Экспертное наблюдение за деятельностью студента в ходе освоения ПМ Портфолио Отзывы с практики</i>
<b>ОК 3.</b> Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Владение алгоритмом анализа рабочей ситуации; выбор адекватных ситуациям методов и средств контроля, оценки и коррекции собственной деятельности; выполнение функциональных обязанностей в рамках заданной рабочей ситуации;	<i>Экспертное наблюдение за деятельностью студента в ходе освоения ПМ Портфолио Отзывы с практики</i>
<b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	- владение методами и способами поиска информации; -осуществление оценки значимости информации для выполнения профессиональных задач;	<i>Экспертное наблюдение за деятельностью студента в ходе освоения ПМ Портфолио Отзывы с практики</i>
<b>ОК 5.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	владение персональным компьютером; - применение мультимедиа в профессиональной деятельности; -осуществление анализа и оценки информации с использованием информационно-коммуникационных технологий (электронно-методические комплекты, Интернет-ресурсы, электронные носители и т.д.)	<i>Экспертное наблюдение за деятельностью студента в ходе освоения ПМ Портфолио Отзывы с практики</i>
<b>ОК 6.</b> Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,	Осуществление взаимодействия и сотрудничества с коллегами в процессе решения задач;	<i>Экспертное наблюдение за деятельностью</i>

клиентами	владение технологией эффективного общения (моделирование, организация общения, управления общением, рефлексия общения) с коллегами, руководством, клиентом	<i>студента в ходе освоения ПМ Портфолио Отзывы с практики</i>
<b>ОК 7.</b> <i>Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученном профессиональных знаний (для юношей).</i>	<i>Сформированность гражданской патриотической позиции, участие в мероприятиях в военно-практической направленности; владение методами, средствами и способами создания безопасных условий жизнедеятельности; владение методами и способами оказания помощи, защиты, бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной жизнедеятельности и в условиях чрезвычайных ситуаций</i>	<i>Экспертное наблюдение за деятельностью студента в ходе освоения ПМ Портфолио Отзывы с практики</i>

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (см. Таблицу).

<b>Процент результативности (правильных ответов)</b>	<b>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений</b>	
	<b>балл (отметка)</b>	<b>вербальный аналог</b>
90 - 100	5	<i>отлично</i>
80 - 89	4	<i>хорошо</i>
70 - 79	3	<i>удовлетворительно</i>
<i>менее 70</i>	2	<i>не удовлетворительно</i>

<b>Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»</b>		
Наименование документа <b>Рабочая программа</b> Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)	Редакция № 1 Изменение № 0	Лист 1 из 30 Экз. №

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**по профессии: 11176 Бармен**

г. Ульяновск  
2021г.

**СОДЕРЖАНИЕ:**

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) – является частью основной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки) по профессии 11176 Бармен, части освоения основного вида профессиональной деятельности *Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок*. (ВПД):

2. Общими компетенциями, включающими в себя способность:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
- ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

2. Профессиональные компетенции, соответствующие виду деятельности и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК. 2.1 Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.
- ПК. 2.3 Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговое-технологическое оборудование в процессе обслуживания.
- ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.
- 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.

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

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

**иметь практический опыт:**

- подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- встречи гостей бара и приема 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.

**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 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:**

- 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. 3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося всего – **276** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **40** часов;

учебной и производственной практики – **180** часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК. 2.1	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.
ПК. 2.3	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.
ПК. 2.2.	Обслуживать потребителей бара, буфета.
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 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.

### 3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	7	8	
ПК. 2.1 Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию. ПК. 2.2 Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговое-технологическое оборудование в процессе обслуживания. ПК. 2.3 Обслуживать потребителей бара, буфета. ПК. 2.4 Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.	Тема 1. Обслуживание потребителей в ресторанах	55	17	11	38		
	Тема 2. Обслуживание массовых банкетных мероприятий	22	13	3	9		
	Тема 3. Специальные формы организации питания	19	10	2	9		

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.							
	<b>Дифференцированный зачет</b>			-	-		
	<b>Учебная практика, часов</b>	<b>54</b>				54	-
	<b>Производственная практика, часов</b>	<b>126</b>				-	126
<i>ВСЕГО:</i>		<b>276</b>	<b>40</b>		<b>16</b>	<b>54</b>	<b>126</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов			Уровень освоения
		Макс	Аудит.	с/р	
1	2	3	4	5	6
		96	40	56	
<p><b>Тема 1. Обслуживание потребителей в ресторанах</b></p> <p><b>ОК.2</b> <b>ОК.3.</b> <b>ОК.5.</b> <b>ОК.6.</b> <b>ОК.7.</b> <b>ПК. 2.1</b> <b>ПК. 2.2</b> <b>ПК. 2.3</b> <b>ПК. 2.4</b> <b>ПК. 2.5</b> <b>ПК. 2.6</b> <b>ПК. 2.7</b></p>	<p><b>студенты должны иметь практический опыт:</b> встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов; подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами; расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей; подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий; обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</p> <p><b>студенты должны уметь:</b> осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос; осуществлять приём заказа на блюда и напитки; обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях; консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники</p>				

	<p>безопасности в процессе обслуживания потребителей;  предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем;  соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;  соблюдать личную гигиену;  <b>студенты должны знать:</b>  правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;  правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;  способы подачи блюд;  правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;  правила и технику уборки использованной посуды;  порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;  кулинарную характеристику блюд;  правила сочетаемости напитков и блюд;  требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;  правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями</p>				
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>55</b>	<b>17</b>	<b>38</b>	
1	<p>Процедура встречи и приветствия гостей.  Рекомендуемые правила общения при встрече и приветствии гостей.  Особенности встречи и приветствия постоянных гостей и известных людей.  Правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при встрече и приветствии гостей.  Сопровождение гостей к столу.  Порядок размещения гостей за столом.  Правила рассаживания гостей за столом.  Особенности рассаживания за столом детей, подростков, инвалидов, пожилых и особо важных гостей.  Правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при рассаживании гостей за столом.</p>	1	1		3
2	Правила подачи меню, винной и барной/коктейльной	1	1		

	<p>карты.</p> <p>Порядок и процедура приема заказа на блюда и напитки.</p> <p>Техника продаж блюд в зале ресторана и баре: своевременное информирования гостей об изменениях в меню, консультирование гостей относительно выбора блюд по меню (состав и места происхождения продуктов, методы приготовления блюд, содержание жира и соли в блюдах, калорийность блюд, возможное наличие аллергенов и прочее).</p> <p>Технология приготовления блюд, предлагаемых в меню.</p> <p>Время приготовления блюд по меню и особенностей подачи отдельных блюд.</p> <p>Возможные варианты замены отдельных продуктов в блюдах.</p> <p>Правила ресторанного этикета при приеме заказа на блюда.</p> <p>Уточнение заказа (время подачи блюд, порядок подачи блюд, степень прожарки мяса и прочее).</p> <p>Правила оформления и передачи заказа на кухню.</p> <p>Правила оформления и передачи заказа на напитки в буфет, бар и винный погреб.</p>				
3	<p>Предварительное принятие заказа на бронирование столиков для ресторана.</p> <p>Преимущества и недостатки, связанные с принятием заказа на бронирование столиков.</p> <p>Системы заказов столика и продукции на вынос.</p> <p>Порядок и процедура приема заказа на бронирование столиков и продукцию на вынос.</p> <p>Ресторанный этикет при приеме заказа на бронирование столика и продукцию на вынос.</p> <p>Правила регистрации заказов на бронирование столиков и продукцию на вынос.</p> <p>Использования базы данных о постоянных гостях при приеме заказа на бронирование столика и продукцию на</p>	1	1		

	<p>вынос, информирование о нахождении и схеме проезда к ресторану, информирование об особенностях доставки продукции в офис/на дом.</p> <p>Правила ведения учета заказанных столиков и продукции на вынос.</p> <p>Порядок передачи заказа на бронирование столиков и продукцию на вынос ответственным работникам.</p> <p>Своевременное информирование ответственного работника о принятии заказа/отказе от заказа.</p> <p>Специфика приема заказа на бронирование столиков и продукцию на вынос по телефону:</p> <p>подготовка к телефонному разговору с гостей, стандарты приема входящего звонка, особенности выявления потребностей по телефону.</p>				
4	<p>Правила получения блюд и напитков на кухне, буфете и баре.</p> <p>Проверка товарного качества блюд и напитков при получении.</p> <p>Правила расстановки блюд и напитков на подносе и сервировочной тележке.</p> <p>Правила перевозки блюд и напитков на сервировочных тележках.</p> <p>Способы и правила переноса блюд и напитков на подносе и в руке.</p> <p>Рекомендации по удержанию тарелок при их переносе в руках.</p> <p>Требования техники безопасности при переносе блюд и напитков.</p> <p>Требования и рекомендации по обеспечению безопасности готовой продукции при переносе блюд и напитков.</p> <p>Личная гигиена работников и ее значение для предупреждения пищевых отравлений и заболеваний.</p> <p>Требования санитарии к транспортировке готовой</p>	1	1		

	<p>продукции.</p> <p>Стили обслуживания гостей в предприятиях питания.</p> <p>Правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при подаче блюд на стол.</p> <p>Требования и рекомендации по обеспечению безопасности готовой продукции при подаче блюд гостям.</p> <p>Требования техники безопасности при подаче блюд.</p>				
5	<p>Правила и техника подачи холодных блюд и закусок.</p> <p>Рекомендации по подготовке стола к подаче очередного блюда.</p> <p>Правила и техника уборки и замены использованной посуды и приборов.</p> <p>Методы презентации холодных блюд гостям.</p> <p>Правила выбора столовой посуды и приборов в соответствии с типом подаваемых блюд.</p> <p>Рекомендации по очередности подачи различных холодных блюд и закусок на один и тот же стол.</p> <p>Рекомендации по подаче холодных блюд и закусок при обслуживании массовых мероприятий.</p> <p>Кулинарная характеристика холодных блюд.</p> <p>Кулинарная характеристика холодных закусок.</p> <p>Правила и техника подачи горячих закусок.</p> <p>Рекомендации по подготовке стола к подаче очередного блюда.</p> <p>Методы презентации горячих закусок гостям.</p> <p>Правила выбора столовой посуды и приборов в соответствии с типом подаваемых блюд.</p> <p>Рекомендации по очередности подачи различных горячих закусок на один и тот же стол.</p> <p>Рекомендации по подаче горячих закусок при обслуживании массовых мероприятий.</p>	1	1		
6	<p>Кулинарная характеристика горячих закусок.</p> <p>Правила и техника подачи супов.</p>	1	1		

	<p>Рекомендации по подготовке стола к подаче очередного блюда.</p> <p>Методы презентации первых блюд гостям.</p> <p>Правила выбора столовой посуды и приборов в соответствии с типом подаваемых блюд.</p> <p>Рекомендации по подаче первых блюд при обслуживании массовых мероприятий.</p> <p>Кулинарная характеристика супов.</p>				
	<p>Правила и техника подачи вторых горячих блюд.</p> <p>Рекомендации по подготовке стола к подаче очередного блюда.</p> <p>Правила и техника уборки и замены использованной посуды и приборов.</p> <p>Методы презентации горячих блюд гостям.</p> <p>Правила выбора столовой посуды и приборов в соответствии с типом подаваемых блюд.</p> <p>Рекомендации по очередности подачи различных горячих блюд на один и тот же стол.</p> <p>Рекомендации по подаче горячих блюд при обслуживании массовых мероприятий.</p>				
	<p>Кулинарная характеристика горячих блюд из рыбы, мяса, птицы.</p>				
	<p>Кулинарная характеристика горячих блюд из овощей, яичных, мучных блюд.</p>				
	<p>Ассортимент фруктов и сыров, рекомендуемый к продаже в ресторане.</p> <p>Правила и особенности предложения гостям фруктов и сыра.</p> <p>Правила ресторанного этикета и требований ресторанного протокола при подаче фруктов и сыра.</p> <p>Рекомендации по подаче фруктов и сыра при обслуживании массовых мероприятий.</p> <p>Требования к качеству обслуживания гостей при подаче фруктов и сыра.</p>				

	<p>Требования и рекомендации по обеспечению безопасности готовой продукции при подаче фруктов и сыра гостям.</p> <p>Требования техники безопасности при подаче фруктов и сыра гостям.</p>				
	<p>Правила и особенности предложения гостям десертов.</p> <p>Предварительная подготовка стола к подаче десертов.</p> <p>Методы и техника презентации десертов.</p> <p>Правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при подаче десертов гостям.</p> <p>Рекомендации по подаче десертов при обслуживании массовых мероприятий.</p> <p>Требования к качеству обслуживания гостей при подаче десертов.</p> <p>Требования и рекомендации по обеспечению безопасности готовой продукции при подаче десертов гостям.</p> <p>Требования техники безопасности при подаче десертов гостям.</p>				
	Кулинарная характеристика сладких блюд				
	<p>Правила и особенности предложения гостям чая и кофе.</p> <p>Способы сервировки чая и чайных напитков.</p> <p>Элементы «чайного стола».</p> <p>Правила и техника подачи чая и кофе гостям.</p> <p>Рекомендации по подготовке стола к подаче чая и кофе.</p> <p>Правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при подаче чая и кофе гостям.</p> <p>Рекомендации по подаче чая и кофе при обслуживании массовых мероприятий.</p> <p>Требования к качеству обслуживания гостей при подаче чая и кофе гостям.</p> <p>Требования и рекомендации по обеспечению безопасности готовой продукции при подаче чая и кофе гостям.</p>				

		Требования техники безопасности при подаче чая и кофе гостям.				
		<p>Процедура и правила подачи вина, крепких спиртных и прочих напитков.</p> <p>Правила презентации вина крепких спиртных и прочих напитков гостям.</p> <p>Температура подачи различных типов вин, крепких спиртных и прочих напитков.</p> <p>Правила и техника открывания бутылок свином, крепкими спиртными и прочими напитками.</p> <p>Правила выбора стеклянной и прочей посуды в соответствии с типом подаваемых напитков.</p> <p>Правила подготовки стеклянной посуды для подачи напитков.</p> <p>Рекомендации по очередности подачи различных напитков на один и тот же стол.</p> <p>Рекомендации по сервировке и подаче вин, крепких спиртных и прочих напитков при обслуживании массовых мероприятий.</p> <p>Техника подачи различных типов вин, крепких спиртных и прочих напитков.</p> <p>Требования к качеству обслуживания гостей при подаче вин, крепких спиртных и прочих напитков.</p> <p>Правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при подаче вина, крепких спиртных и прочих напитков на стол.</p> <p>Требования техники безопасности при подаче вина, крепких спиртных и прочих напитков.</p>				
		<p>Техника презентации сигар.</p> <p>Правила и техника подачи сигарет и сигар гостям.</p> <p>Сигарные аксессуары и их использование.</p> <p>Требования к хранению сигар.</p> <p>Сочетаемость сигар с алкогольными напитками, кофе и блюдами.</p>				

	<p>Рекомендации по подаче сигар при обслуживании массовых мероприятий.</p> <p>Требования к качеству обслуживания гостей при подаче сигар.</p> <p>Правила сигарного этикета при подаче сигар гостям.</p>				
	<p>Виды расчетов с гостем и их оформление.</p> <p>Рекомендации по времени предъявления счета гостям.</p> <p>Признаки, позволяющие судить о желании гостя произвести расчет.</p> <p>Правила оформления и предъявления счета гостям.</p> <p>Правила исправления ошибок в оформленном счете.</p> <p>Правила расчета с гостями.</p> <p>Рекомендации по разрешению проблем при отказе от оплаты счета гостем.</p> <p>Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты, при наличии у потребителя дисконтной карты.</p> <p>Порядок оформления платежей при наличии программ и скидок, действующих в определенные дни и часы.</p> <p>Отчетность официанта.</p> <p>Правила составления и сдачи реестра.</p>				
	<b>Лабораторные работы</b>				
1	Ролевая игра «Добро пожаловать к нам в ресторан» - отработка приемов встречи гостей		1		
2	Отработка приемов подачи продукции сервис-бара		1		
3	Отработка приемов подачи блюд, напитков различными методами. Отработка приемов сбора использованной посуды и приборов.		2		
4	Деловая игра «Обслуживание гостей в ресторане»		2		
5	Технология приготовления и подачи холодных блюд и закусок, холодных десертов		2		
6	Технология приготовления и подачи горячих закусок, первых и вторых горячих блюд		2		
	<b>Практические занятия</b>				

1	Оформление счета, реестра счетов.		1		
<b>Самостоятельная работа слушателей</b>				<b>38</b>	
1	Подготовка сообщений «Формирование первого благоприятного впечатления у гостей».	2	-	2	
2	<b>ФРЗС</b> Подготовка сообщений «Перечень предоставляемых услуг и порядка цен на блюда и услуги в ресторанах г. Ульяновска» (по материалам экскурсий).	2	-	2	
3	Подготовка сообщений «Действующие программы и скидки в популярных ресторанах. (по материалам периодики, интернета)	2	-	2	
4	Тренинги «Формирование ясной и четкой разговорной речи у работника».	2	-	2	
5	Тренинги «Техника перемещения в ограниченном пространстве. Отработка приемов, позволяющих вырабатывать профессиональную походку».	2	-	2	
6	Подготовка рефератов «Алкоголь и его воздействие на человека», «Культура потребления вин и прочих спиртных напитков», «Методы, способствующие установлению возраста и уровня опьянения людей».	3	-	3	
7	Подготовка сообщений: «Классическая сочетаемость алкогольных и безалкогольных напитков с блюдами».	2	-	2	
8	Подготовка сообщений: «Рекомендации по возможной сочетаемости алкогольных и безалкогольных напитков с блюдами».	2	-	2	
9	Подготовка сообщений: «Сочетаемость фруктов и сыра, сыра с алкогольными напитками».	2	-	2	
10	Подготовка ролевой ситуации «Возможные нестандартные ситуации при приеме заказа на напитки и способы их устранения».	2	-	2	
11	Изучение законодательно-нормативных документов, регламентирующих продажу алкогольных напитков. Ответственность официанта за нарушение правил продажи алкогольных напитков.	2	-	2	
12	<b>ФРЗС</b> Изучение кулинарной характеристика,	2	-	2	

	<i>ассортимент блюд и закусок предприятий питания г Ульяновска (по материалам экскурсий, рекламных акций, Интернет-источников)</i>				
13	Подготовка презентаций «Типы сигарет и их основные особенности. Виды сигар и их особенности. Страны-производители сигар. Основные сигарные термины и их понятия».	2	-	2	
14	Изучение видов оплаты по платежам, видов дисконтных и кредитных карт.	2	-	2	
15	Подготовка ролевой ситуации «Типовые и непредвиденные ситуации, при которых возможно возникновение проблем. Виды претензий и пожеланий гостей.	2	-	2	
16	Подготовка ролевой ситуации «Порядок и правила работы с претензиями и пожеланиями гостей».	2	-	2	
17	Подготовка ролевой ситуации «Правила поведения в случае отказа гостей/клиентов от оплаты»	1	-	1	
18	Подготовка ролевой ситуации «Правила поведения с захмелевшим гостем».	1	-	1	
19	Подготовка рекомендаций по способам разрешения неблагоприятных ситуаций.	1	-	1	
20	Рекомендации по работе над собственными ошибками.	1	-	1	
21	Подготовка сообщений «Этикет телефонного разговора».	1	-	1	
	<p><b>ОК 2.</b> Организовывать деятельность официанта при обслуживании гостей, исходя из форм и методов обслуживания, соответствии с характером, типом и классом организации общественного питания.</p> <p><b>ОК 3.</b> Анализировать рабочую ситуацию в процессе обслуживания гостей, осуществлять текущий и итоговый контроль подачи блюд, напитков, изделий, уборку со стола и замену использованной посуды, оценку и коррекцию деятельности официанта, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p><b>ОК 5.</b> Использовать автоматизированные системы расчета в</p>				

	<p>профессиональной деятельности.</p> <p><b>ОК 6.</b> Работать в команде официантов, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами в процессе обслуживания гостей.</p> <p><b>ОК 7.</b> Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний при проведении различных видов обслуживания с участием Высшего командного состава армии (для юношей).</p> <p><b>ПК 1.2.</b> Обслуживать потребителей в зависимости от вида обслуживания организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.</p>					
	<i>ФРЗС Изучение социокультуры (местной) и географической среды нахождения ресторана/бара и их особенностей.</i>					
<p><b>Тема 2.</b>  <b>Обслуживание массовых банкетных мероприятий</b>  <b>ОК 3.</b>  <b>ОК 6.</b>  <b>ОК 7</b>  <b>ПК. 2.1</b>  <b>ПК. 2.2</b>  <b>ПК. 2.3</b>  <b>ПК. 2.4</b>  <b>ПК. 2.5</b>  <b>ПК. 2.6</b>  <b>ПК. 2.7</b></p>	<p><b>студенты должны иметь практический опыт:</b>  обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;</p> <p><b>студенты должны уметь:</b>  осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами при обслуживании массовых банкетных мероприятий;</p> <p>соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;</p> <p><b>студенты должны знать:</b>  правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями</p>					
	<i>Содержание учебного материала</i>	<b>22</b>	<b>13</b>	<b>9</b>		
	1	Виды массовых банкетных мероприятий, повод и особенности их проведения. Порядок и правила обслуживания массовых мероприятий.	1	1	-	2
	2	Принципы и особенности обслуживания, сервировки и расстановки ресторанной мебели на официальном приеме (званом завтраке, обеде, ужине).	1	1	-	
	3	Техника подачи блюд и напитков на банкете с полным обслуживанием официантами.	1	1	-	

4	Принципы и особенности обслуживания, сервировки и расстановки ресторанной мебели на банкете фуршет	1	1	-
5	Техника подачи блюд и напитков на банкете фуршет	1	1	-
6	Принципы и особенности обслуживания гостей на приеме-коктейль Организация барной стойки (буфета) при организации приема-коктейль. Техника подачи блюд и напитков	1	1	-
7	Принципы и особенности обслуживания гостей на банкете-чай. Рекомендуемая сервировка столов. Особенности расстановки ресторанной мебели на банкете-чай. Техника подачи десертов и напитков на банкете - чай	1	1	-
8	Принципы и особенности обслуживания гостей на банкете с частичным обслуживанием официантами. Рекомендуемая сервировка расстановки ресторанной мебели на банкетах с частичным обслуживанием официантами	1	1	-
9	Техника подачи блюд и напитков на банкетах с частичным обслуживанием официантами.	1	1	-
10	Рекомендации по обслуживанию банкетов, организуемых общественными и деловыми кругами; благотворительных мероприятий с танцами и угощениями; различных национальных праздников; праздничных обедов и ужинов; свадьбы и юбилея с частичным обслуживанием официантами, конференций. Правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при обслуживании гостей на массовых мероприятиях. Требования и рекомендации по обеспечению безопасности готовой продукции при обслуживании массовых мероприятий. Требования техники безопасности при обслуживании	1	1	-

	<p>массовых мероприятий.  Рекомендации по обслуживанию выездных массовых мероприятий.  Требования к качеству обслуживания гостей на массовых мероприятиях.</p>				
<b>Лабораторные работы</b>					
1	Отработка приемов подачи блюд и напитков при обслуживании банкетов за столом	1	1		
2	Отработка приемов подачи блюд и напитков при обслуживании банкетов фуршет и коктейль.	1	1	-	
<b>Практические занятия</b>					
1	<b>ФРЗС.</b> Экскурсия в ресторан г. Ульяновска с целью ознакомления с порядком подготовки и проведения банкета	1	1	-	
<b>Самостоятельная работа слушателей</b>					
1	<b>ФРЗС</b> Подготовка презентаций сервировки столов для различных банкетов.	4	-	4	
2	Составление отчетов по материалам экскурсии	2	-	2	
3	Подготовка рефератов: «Стандарты обслуживания гостей на массовых мероприятиях».	2	-	2	
4	Составление схемы очередности подачи блюд, напитков, изделий по предложенному меню.	1	-	1	
<p><b>ОК 3.</b> Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию деятельности официанта при подготовке и обслуживанию участников банкета, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p><b>ОК 6.</b> Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами при обслуживании гостей на</p>					

	<p>массовых банкетных мероприятиях.</p> <p><b>ОК 7.</b> Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний при проведении официальных и неофициальных приемов с участием Высшего командного состава армии (для юношей).</p> <p><b>ПК 1.3.</b> Обслуживать массовые банкетные мероприятия.</p>					
<p><b>Тема 3.</b> <b>Специальные формы организации питания</b> <b>ОК.3</b> <b>ОК.6</b> <b>ОК.7</b> <b>ПК. 2.1</b> <b>ПК. 2.2</b> <b>ПК. 2.3</b> <b>ПК. 2.4</b> <b>ПК. 2.5</b> <b>ПК. 2.6</b> <b>ПК. 2.7</b></p>	<p><b>студенты должны иметь практический опыт:</b> обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</p> <p><b>студенты должны уметь:</b> осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами при обслуживании по специальным формам организации питания; соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;</p> <p><b>студенты должны знать:</b> правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями</p>					
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>19</b>	<b>10</b>	<b>9</b>		
	1	Классификация специальных видов обслуживания	1	1	-	2
	2	Виды обслуживания: обслуживание проживающих в отеле. Принципы обслуживания гостей в отелях.	1	1	-	
	3	Особенности обслуживания гостей в номерах отеля: порядок комплектации всем необходимым сервировочной тележки для обслуживания гостей, подготовка обеденных мест в номере отеля, сервировка завтрака, обеда и ужина при обслуживании гостей, методы обслуживания гостей	1	1	-	
	4	Факторы, влияющие на качество обслуживания гостей в номерах отеля. Порядок действий при обслуживании гостей в номерах отеля. Требования к качеству обслуживания гостей в номерах	1	1	--	

	<p>отеля.</p> <p>Правила ресторанного этикета при обслуживании гостей в номерах отеля.</p> <p>Требования и рекомендации по обеспечению безопасности готовой продукции при обслуживании гостей в номерах отеля.</p> <p>Требования техники безопасности при обслуживании гостей в номерах отеля.</p>				
5	<p>Особенности организации и обслуживания шведского стола.</p> <p>Варианты расстановки ресторанной мебели.</p> <p>Особенности обслуживания, сервировки и расстановки готовой продукции на шведском столе.</p> <p>Рекомендуемые методы обслуживания гостей шведского стола.</p> <p>Требования к качеству обслуживания гостей.</p> <p>Правила ресторанного этикета при обслуживании гостей шведского стола</p> <p>Требования и рекомендации по обеспечению безопасности готовой продукции при обслуживании гостей шведского стола.</p> <p>Требования техники безопасности при обслуживании гостей шведского стола.</p>	1	1	-	
6	<p>Особенности организации и обслуживания участников конференций и совещаний.</p> <p>Рекомендуемые методы обслуживания участников конференций и совещаний.</p> <p>Рекомендуемые варианты меню.</p> <p>Рекомендуемая сервировка завтрака, обеда и ужина при обслуживании гостей.</p> <p>Требования к качеству обслуживания гостей</p> <p>Правила ресторанного этикета при обслуживании участников конференций и совещаний.</p>	1	1	--	
7	<p>Особенности организации и обслуживания спортсменов.</p>	1	1	-	

	Рекомендуемые методы обслуживания. Рекомендуемые варианты меню. Рекомендуемая сервировка завтрака, обеда и ужина при обслуживании гостей. Требования к качеству обслуживания гостей Правила ресторанного этикета при обслуживании спортсменов.				
8	Коллоквиум по темам 7, 8	1	1	-	
<b>Практические занятия</b>				-	
1	<b>ФРЗС</b> Экскурсия в ресторан при гостинице (отеле) с целью ознакомления с организацией обслуживания в гостиницах, в номерах гостиниц		2		2
<b>Самостоятельная работа слушателей</b>					
1	Составление отчетов по материалам экскурсии.	2		2	
2	Составление схемы очередности подачи блюд и напитков в соответствии с заказом.	1		1	
3	Оформление таблиц по теме: «Подбор посуды и приборов для подачи блюд в соответствии с меню».	1		1	
4	Подготовка к коллоквиуму	2		2	
5	Подготовка к дифференцированному зачету	3		3	
<p><b>ОК 3.</b> Анализировать рабочую ситуацию при организации обслуживания по специальным формам питания, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию деятельности официанта, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p><b>ОК 6.</b> Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами при организации специальных форм обслуживания гостей.</p> <p><b>ОК 7.</b> Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний при проведении специальных видов обслуживания с участием Высшего командного состава армии (для юношей).</p> <p><b>ПК 1.4.</b> Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.</p>					



## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:  
организации обслуживания в организациях общественного питания;  
залов:  
банкетный зал;

**Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:** столы, стулья, стенды, классная доска, экран.

**Технические средства обучения:** - компьютерное и мультимедийное оборудование; видео- аудиовизуальные средства обучения: Видеосеминары «Безупречный официант»; комплект документов «Стандарты обслуживания»; плакаты, натуральные образцы оборудования, столового белья, столовой посуды, столовых приборов, муляжи ресторанной мебели.

**Оборудование банкетного зала и рабочих мест банкетного зала:** столы обеденные, стулья, подсобные столы для официантов, шкафы, стеллажи для столовой посуды, столовых приборов, столового белья; комплект столового белья (скатерти обеденные, скатерти банкетные, скатерти – «юбки », салфетки, полотенца, ручки); наборы столовой посуды, столовых приборов, сервизы чайные, кофейные, самовар; наборы стеклянной посуды для ресторанов, набор хрустальной посуды, наборы стеклянной посуды используемой в барах, мерные емкости, кулеры, барные аксессуары, набор посуды из пластмассы, их дерева, из керамики, набор посуды одноразового использования; подносы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

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

#### Нормативные документы:

1. Государственные стандарты Российской Федерации:
2. ГОСТ Р 50762-2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. М.: Стандартинформ, 2008
3. ГОСТ Р 50763–2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. М.: Стандартинформ, 2008
4. ГОСТ Р 50646-94 «Услуги населению. Термины и определения».
5. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования».
6. ГОСТ Р 50747-94 «Общественное питание. Термины и определения».
7. Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.97 г. № 1036 с изм. и доп.

#### Основная:

1. Беляев М.И., Бережной И.Г. и др. Организация производства и обслуживания в общественном питании. - М.: Экономика, 2017.
2. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. 5-изд., пер. и доп.: Уч. пос. – Ростов-на-Дону, Феникс, 2018, 416 с.- доп.
3. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Деловая литература, 2017.
4. Справочник руководителя предприятия общественного питания. - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2016.

5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: Академия, 2014.

**Дополнительная:**

1. Богушева В.И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания. Уч. пос. - Ростов – на – Дону, 2014. - доп.
2. Браймер Р.А. Основы управления в индустрии гостеприимства / Пер. с англ. - М.: Аспект Пресс., 2013.
3. Гюнтер Линде, Хайнц Кнобпох. Приятного аппетита - М.: Пищевая промышленность, 2013.
4. Захарченко М.Н., Кучер Л.С. Обслуживание на предприятиях общественного питания. - М.: Экономика, 2014.
5. Красильников Н.А., Надежин Н.А. Современный ресторан и культура обслуживания. - М.: Экономика, 2014.
6. Коллинг А., Фонль Г. Руководство для официантов. - М.: Экономика, 2013.
7. Коршунов Н.В. Организация обслуживания в ресторанах. - М.: Высшая школа, 2004.
8. Мильская А.Д. Английская кухня. - Харьков: СП «Каравелла», 1996.
9. Нейман Г., Шаффе А. Искусство обслуживания. - М.: Экономика, 2004.
10. Новоженев Ю.М., Сопина Л.Н. Кухни народов мира. - М.: Высшая школа, 2013.
11. Пашук З.Н., Апет Т.К. Традиции и кухня славян. - Минск: Высшая школа, 2004.
13. Усов В.В. Организация обслуживания в ресторанах. - М.: Высшая школа, 2013.
14. Шаповалов Н.Н., Пивоваров В.В. и др. Организация работы предприятий. - М.: Экономика, 2013.
15. Периодические издания:  
«Питание и общество»,  
«Гостиницы, рестораны, туризм»,  
«Вы и Ваш ресторан»,  
«Ресторанный бизнес»,  
«Кулинар».

***ЭБС (электронно-библиотечная система)***

1. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Практикум / К.Я. Гайворонский. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2014.
2. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Уч. / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2012
3. Касторных, М. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: Учебник / М. С. Касторных, В. А. Кузьмина, Ю. С. Пучкова. - 5-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>о</sup>», 2012.
4. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011
5. Мальчикова И.Г. Кулинария: Учебное пособие / И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2014. - 368 с
6. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2008.
7. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013.
8. Рубина Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. - М.: Форум, 2014. - 240 с. - (Профессиональное образование).

9. Рубина Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. - М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2013.

#### **Интернет-ресурсы**

<http://www.kulina.ru/>

<http://www.bolaniias.ru/>

<http://reklamonstr.com/archives/553>

[http://e-commerce.com.ua/tag/ 1](http://e-commerce.com.ua/tag/1)

[.www.povarenok.ru](http://www.povarenok.ru)

[www.supercook.ru](http://www.supercook.ru)

**Литература актуализирована**

**Протокол №1 от 27.08.2021г.**

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Профессиональный модуль реализуется одновременно с дисциплинами общепрофессионального цикла. Профессиональный модуль реализуется первым, так как является базовым для освоения специальности.

Занятия проводятся в форме лекций, лабораторных, практических работ, семинаров, коллоквиумов, экскурсий на ПОП.

Проводятся групповые и индивидуальные консультации для обучающихся.

Учебная и производственная практика проводится концентрированно после изучения МДК 05.01 в кафе и ресторанах г. Ульяновска: Октябрьский. Галерея, Феникс  
Итогом учебной и производственной практики является зачёт.

---

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля и опыт деятельности в ПОП, стажировка 1 раз в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав: \_ высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля и опыт деятельности в ПОП, стажировка 1 раз в 3 года \_\_\_\_\_

**5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ  
(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК. 2.1 Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.	Выполнение подготовки подготовку бара, буфета к обслуживанию	Устный опрос Письменный опрос Оценивание на лабораторном занятии Наблюдение на практическом занятии
ПК. 2.2 Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.	Эксплуатация инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания	Устный опрос Тестирование Контрольные срезовые работы Наблюдение на лабораторном занятии Наблюдение на практическом занятии
ПК. 2.3 Обслуживать потребителей бара, буфета.	Выполнение сервировки стола к банкету в соответствии с профессиональными стандартами обслуживания. Демонстрация методов подачи блюд на банкете в соответствии с профессиональными стандартами обслуживания. Демонстрация приемов сбора использованной посуды в соответствии с профессиональными стандартами обслуживания.	Устный опрос Тестирование Контрольные срезовые работы Наблюдение на лабораторном занятии Наблюдение на практическом занятии Наблюдение на лабораторном занятии
ПК. 2.4 Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.	Самостоятельное вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.	Устный опрос Тестирование Наблюдение на практическом занятии
ПК. 2.5 Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.	Готовить разнообразный ассортимент кулинарной продукции.	Устный опрос Тестирование Наблюдение на практическом занятии

		занятия
ПК. 2.6 Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.	Осуществление расчетов с потребителем, используя различные формы расчета.	Устный опрос Тестирование Наблюдение на практическом занятии
ПК. 2.7 Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.	Приготовление смешанных напитков, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.	Устный опрос Тестирование Наблюдение на практическом занятии
Итоговая аттестация - <i>дифференцированный зачет</i>		

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
---	--	---

<p><b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>Демонстрация интереса к выбранной профессии:  - участие в мероприятиях профессиональной направленности;  - проектирование индивидуальной траектории профессионального развития;</p>	<p><i>Экспертное наблюдение за деятельностью студента в ходе освоения ПМ Портфолио Отзывы с практики</i></p>
<p><b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем</p>	<p>Навыки самоорганизации, самоуправления, умение взаимодействия в ходе решения поставленных задач</p>	<p><i>Экспертное наблюдение за деятельностью студента в ходе освоения ПМ Портфолио Отзывы с практики</i></p>
<p><b>ОК 3.</b> Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы</p>	<p>Владение алгоритмом анализа рабочей ситуации;  выбор адекватных ситуациям методов и средств контроля, оценки и коррекции собственной деятельности;  выполнение функциональных обязанностей в рамках заданной рабочей ситуации;</p>	<p><i>Экспертное наблюдение за деятельностью студента в ходе освоения ПМ Портфолио Отзывы с практики</i></p>
<p><b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p>	<p>- владение методами и способами поиска информации;  - осуществление оценки значимости информации для выполнения профессиональных задач;</p>	<p><i>Экспертное наблюдение за деятельностью студента в ходе освоения ПМ Портфолио Отзывы с практики</i></p>
<p><b>ОК 5.</b>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>владение персональным компьютером;  - применение мультимедиа в профессиональной деятельности;  -осуществление анализа и оценки информации с использованием информационно-коммуникационных технологий (электронно-методические комплекты, Интернет-ресурсы, электронные носители и т.д.)</p>	<p><i>Экспертное наблюдение за деятельностью студента в ходе освоения ПМ Портфолио Отзывы с практики</i></p>
<p><b>ОК 6.</b> Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Осуществление взаимодействия и сотрудничества с коллегами в процессе решения задач;  владение технологией эффективного общения (моделирование, организация общения, управления общение, рефлексия общения) с коллегами, руководством, клиентом</p>	<p><i>Экспертное наблюдение за деятельностью студента в ходе освоения ПМ Портфолио Отзывы с практики</i></p>
<p><b>ОК 7.</b> Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученном</p>	<p><i>Сформированность гражданской патриотической позиции, участие в мероприятиях в военно-</i></p>	<p><i>Экспертное наблюдение за деятельностью</i></p>

<i>профессиональных знаний (для юношей).</i>	<i>практической направленности; владение методами, средствами и способами создания безопасных условий жизнедеятельности; владение методами и способами оказания помощи, защиты, бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной жизнедеятельности и в условиях чрезвычайных ситуаций</i>	<i>студента в ходе освоения ПМ Портфолио Отзывы с практики</i>
--	---	--

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (см. Таблицу).

<i>Процент результативности (правильных ответов)</i>	<i>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений</i>	
	<i>балл (отметка)</i>	<i>вербальный аналог</i>
90 - 100	5	<i>отлично</i>
80 - 89	4	<i>хорошо</i>
70 - 79	3	<i>удовлетворительно</i>
<i>менее 70</i>	2	<i>не удовлетворительно</i>

<b>Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»</b>			
	Наименование документа <b>Рабочая программа</b> Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)	Редакция № 1 Изменение № 0	Лист 1 из 31
			Экз. №

# **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК**

**по профессии: 11176 Бармен**

г. Ульяновск  
2021г.

## **СОДЕРЖАНИЕ:**

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК	3
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК	6
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК	12
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК	14

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК**

### **1.1 Место учебной и производственной практики в структуре основной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки).**

Программа учебной и производственной практик является частью основной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки) по профессии 11176 Бармен в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

Обслуживание потребителей организаций общественного питания

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

1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.
2. Обслуживать потребителей бара, буфета.
3. Эксплуатировать инвентарь, весо-измерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.
4. Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.

5. Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.
6. Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.
7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

Рабочая программа учебной и производственной практик может быть использована при реализации программы профессиональной подготовки, повышения квалификации и переподготовки по профессии 11176 Бармен.

Уровень образования: основное общее образование, среднее (полное) общее, профессиональное образование.

Опыт работы не требуется.

## **1.2 Цели и задачи учебной и производственной практики. Цели и задачи учебной и производственной практики.**

Цель учебной практики: овладения видом профессиональной деятельности соответствующего профессионального модуля и профессиональных компетенций.

Задачи учебной практики:

- закрепить умения и знания, приобретаемые учащимися в результате освоения теоретических курсов;
- выработать практические навыки и способствовать комплексному формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

### **Иметь практический опыт:**

- подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- встреча гостей бара и приёма заказа;
- обслуживание 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 отчётно-финансовых документов;
- подготовки бара, буфета к закрытию;
- подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;

### **уметь:**

- изготавливать 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 отчётно-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. Количество часов на освоение программы учебной и производственной практики:**

Учебная практика:

**Всего:** 108 часов.

Производственная практика:

**Всего:** 252 часа.

**1.4. Результаты учебной и производственной практик**

Результатом учебной и производственной практик является освоение общих компетенций (ОК):

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

Профессиональных компетенций (ПК).

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов практики
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, весо - измерительное и торговое - 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.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК

### 2.1 Тематический план

Коды формирующих компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отведенный на практику (неделях, часах)	Сроки проведения
ПК 2.1 Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.	Учебная практика 18 (3 дня) Производственная практика 30 (5 день)	В соответствии с учебным планом.

ПК 2.2 Обслуживать потребителей бара, буфета.		Учебная практика 12 (2 дня) Производственная практика 24 (4 дня)	
ПК 2.3 Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.		Учебная практика 18 (3 дня) Производственная практика. 24 (4 дня)	
ПК 2.4 Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.		Учебная практика 12 (2 дня) Производственная практика 30 (5 дней)	
ПК 2.5 Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.		Учебная практика 30 (5 дней) Производственная практика 30 (5 дней)	
ПК 2.6 Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.		Учебная практика 30 (5 дней) Производственная практика 30 (5 дней)	

<p>ПК 2.7 . Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.</p>		<p>Учебная практика 30 (5 дней) Производственная практика 36 (6 дней)</p>	
		<p><b>Квалификационный экзамен</b></p> <p>Производственная практика 6 (1 день)</p>	

Виды деятельности	Виды работ:	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ:	Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием тем, обеспечивающих выполнение видов работ.	Количество часов (недель)
<p><b>Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию. (Учебная практика)</b></p>	<p>1.Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности при подготовке бара к обслуживанию. Правила пользования электронагревательными приборами. 2.Характеристика различных видов баров. 3.Торгово-производственные помещения бара. 4.Организация снабжения баров. 5.Виды оборудования бара, их характеристика. 6.Барная посуда. 7.Инвентарь бара. 8.Подготовка бара к обслуживанию. 10.Организация рабочего места бармена 11.Требования, предъявляемые к бармену, его обязанности.</p>	<p>1.Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности при подготовке бара к обслуживанию. Правила пользования электронагревательными приборами. Ознакомление с торговыми помещениями бара, их характеристика и оснащение, интерьер, музыка. Распорядок дня, режим работы. Требования, предъявляемые к бармену, его обязанности. Санитария и личная гигиена бармена.  2.Организация рабочего места бармена. Подготовка оборудования, инвентаря, посуды. Санитарная уборка и расстановка мебели в зале. Проверка наличия товарных запасов.  3.Виды оборудования бара, их характеристика. Виды барных стоек и барной мебели. Характеристика барной посуды. Касса, ее назначение.</p>	<p>Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.  ОП. 01. Основы культуры профессионального общения.</p>	<p><b>108 часов</b> (3 недели)</p>

<p><b>Обслуживать потребителей бара, буфета. (Учебная практика)</b></p>	<p>1.Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности при обслуживании потребителей бара, буфета. 2.Характеристика меню, карты вин и коктейлей бара. 3.Методы и формы обслуживания в баре. 4.Стили работы бармена. 5.Алгоритм исполнения заказа в баре. 6.Техника откупоривания бутылок. 7.Техника разлива основных напитков в баре. 8.Особенности подачи горячих напитков. 9.Расчет с потребителями в баре. Отчетность бармена.</p>	<p><b>1.</b>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности при обслуживании потребителей бара, буфета. Характеристика меню, карты вин и коктейлей бара. Последовательность расположения блюд и напитков в меню и карте вин. Ознакомление с правилами и порядком оформления меню, с работой бармена с меню и картой бара.  <b>2.</b>Ознакомление с методами и формой обслуживания в баре. Стили работы бармена. Алгоритм исполнения заказа в баре. Техника откупоривания бутылок и правила разлива напитков. Особенности подачи горячих напитков. Правила расчета с потребителями в баре, отчетность.</p>	<p>ОП.02. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены.</p>	
<p><b>Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговое технологическое оборудование в процессе обслуживания. (Учебная практика)</b></p>	<p>1.Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности при эксплуатации инвентаря, весо-измерительного и торгового-технологического оборудования в процессе обслуживания. 2.Инвентарь бара. 3.Весы. Характеристика. 4.Холодильное оборудование.</p>	<p><b>1.</b>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности при эксплуатации инвентаря, весоизмерительного и торгового-технологического оборудования в процессе обслуживания. Инвентарь бара, ее характеристика. <b>2.</b>Весы. Классификация, назначение, основные требования к ним. Ознакомление устройством весов, правилами пользования весами, правилами проверки и клеймения весов,</p>	<p>ОП. 03. Товароведение пищевых продуктов</p>	

		<p>правилами взвешивания.</p> <p><b>3.</b>Характеристика торгово-технологического оборудования бара. Кофе машина, кофемолка, льдогенератор, соковыжималка. Назначение и правила эксплуатации. Характеристика холодильного оборудования. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации.</p>		
<p><b>Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями. (Учебная практика)</b></p>	<p>1.Инструктаж по охране труда.</p> <p>2.Материальная ответственность, понятие и виды.</p> <p>3.Учетно –отчетная документация.</p> <p>4.Инвентаризация.</p> <p>5.Цена. Ценообразование.</p> <p>6.Правила составления калькуляционных карт.</p>	<p><b>1.</b>Инструктаж по охране труда. Ознакомление с учётно-отчётной документацией бармена. Виды, назначение, требования, правила ведения. Порядок заполнения.</p> <p><b>.2.</b> Материальная ответственность, понятие и виды. Инвентаризация. Понятие, задачи, сроки, правила проведения. Понятие о цене и ценообразовании. Особенности ценообразовании Калькуляционные карточки. Понятие, характеристика, порядок составления.</p>	<p>ОП.05.</p> <p>Безопасность жизнедеятельности.</p>	
<p><b>Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции. (Учебная практика)</b></p>	<p>1.Инструктаж по охране труда и технике безопасности при приготовлении кулинарной продукции. Правила работы с ножом.</p> <p>2.Холодные блюда и закуски.</p> <p>3.Подготовка продуктов</p>	<p>1.Инструктаж по охране труда и технике безопасности при приготовлении кулинарной продукции. Ассортимент простых закусок, предлагаемых в барах и буфетах.</p> <p>2.Классификация холодных блюд и закусок. Компоненты и полуфабрикаты для бутербродов.</p> <p>3. Приготовление и оформление</p>		

	<p>для приготовления холодных блюд и закусок.</p> <p>4.Бутырброды.</p> <p>5.Салаты.</p> <p>6.Блюда и закуски из овощей, яиц и грибов.</p> <p>7.Блюда и закуски из мяса.</p> <p>8. Требования к качеству и оформлению холодных блюд и закусок.</p> <p>9.Сладкие блюда. Общие положения.</p> <p>10.Свежие фрукты и ягоды.</p> <p>11. Желированные блюда.</p> <p>12.Горячие сладкие блюда.</p> <p>13.Требования к качеству сладких блюд.</p>	<p>салатов: общие сведения о салатах.</p> <p>Салаты из свежих и вареных овощей.</p> <p>4. Приготовление и оформление простых холодных закусок: холодные закуски из мяса, овощей, яиц и грибов.</p> <p>5. Приготовление сладких блюд. Холодные сладкие блюда. Желированные блюда. Горячие сладкие блюда.</p>		
<p><b>Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта. (Учебная практика)</b></p>	<p>1.Расчет с потребителями в баре.</p> <p>2.Наличный расчет.</p> <p>3.Безналичный расчет.</p> <p>4.Касово – отчетная документация.</p> <p>5.Касса.</p> <p>6.Кассовая книга. Правила заполнения.</p> <p>7. R- keeper.</p>	<p><b>1.</b>Инструктаж по охране труда. Ознакомление с видами расчета с потребителями бара. Наличный и безналичный расчет. Оформление платежей по счетам. Учёт при оплате дисконтных карт, скидок и действующих программ.</p> <p><b>2.</b>Ознакомление кассовой - отчетной документацией. Правила заполнения кассовой книги и документов.</p> <p><b>3.</b> Ознакомление с работой контрольно-кассовых машин.</p> <p>Назначение, классификация устройство и основные принципы работы. Требования к контрольно-кассовым машинам. Техника безопасности при</p>		

	<p>Характеристика.</p> <p>8.Сканеры штрих кодов. Карт-ридеры.</p>	<p>работе на контрольно-кассовых машинах.</p> <p>4.Ознакомление с компьютерной системой (R- keeper) для расчёта с потребителем. Использование современных компьютерных систем для расчета с потребителями, автоматизированного учета и контроля поступающей выручки.</p> <p>5. Сканеры штрих кодов. Карт – ридеры. Назначение, устройство, характеристика, подготовка к работе, эксплуатация.</p>		
<p><b>Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки. (Учебная практика)</b></p>	<p>1.Инструктаж по охране труда и техника безопасности при приготовлении напитков и коктейлей.</p> <p>2.История возникновения коктейлей.</p> <p>3.Характеристика смешанных напитков и коктейлей. Формула построения.</p> <p>4.Характеристика основных баз для коктейлей.</p> <p>5.Характеристика смягчающе - сглаживающих компонентов коктейлей.</p> <p>6.Характеристика</p>	<p>1.Инструктаж по охране труда и техника безопасности при приготовлении напитков и коктейлей.</p> <p>История возникновения коктейлей. Ознакомление с составлением технологической картой приготовления коктейлей. Характеристика смешанных напитков и коктейлей. Формула построения. Характеристика основных баз для коктейлей. Смягчающе - сглаживающие компоненты коктейлей. Вкус - ароматические компоненты. Характеристика наполнителей и сопутствующих компонентов для коктейлей.</p> <p>2.Ознакомление с методом и техникой приготовления безалкогольных и алкогольных смешанных напитков. На основе соков, сиропов, молока, сливок,</p>		

	<p>наполнителей коктейлей.</p> <p>7.Характеристика сопутствующих компонентов для коктейлей.</p> <p>8.Оформление коктейлей.</p> <p>9.Технология приготовления безалкогольных смешанных напитков.</p> <p>10.Методы и техника приготовления смешанных напитков.</p> <p>11. Технология приготовления алкогольных смешанных напитков.</p> <p>12. Технология приготовления длинных смешанных напитков.</p> <p>13.Технология приготовления коротких и средних смешанных напитков.</p> <p>14. Технология приготовления коктейлей-аперитивов.</p> <p>15. Технология приготовления коктейлей - диджестивов.</p> <p>16.Технология приготовления оригинальных коктейлей.</p>	<p>кисломолочных продуктов, мороженого. На основе чая, кофе с использованием различных эмульгаторов, белка, желтка яиц, мёда.</p> <p>Оформление коктейлей.</p> <p>Способы и техника смешивания компонентов коктейля, соблюдение принципа очередности и пропорциональности смешивания компонентов. Посуда для подачи.</p> <p>Температура подачи, нормы выхода.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения напитков в баре, буфете.</p> <p><b>3.</b> Ознакомление с технологией приготовления длинных, коротких и средних смешанных напитков. Правила и техника подачи. Посуда для подачи.</p> <p>Требования к качеству.</p> <p><b>4.</b> Ознакомление с технологией приготовления коктейлей-аперитивов, коктейлей – диджестивов, слоистых коктейлей. Правила и техника подачи. Посуда для подачи. Требования к качеству.</p> <p><b>5.</b> Ознакомление с технологией приготовления оригинальных коктейлей. Приготовление напитков для компании.</p> <p>Технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, шоколад).</p> <p>Правила и техника подачи. Температура подачи, нормы выхода. <b>Зачет.</b></p>		
--	--	---	--	--

	<p>17. Приготовление напитков для компании.</p> <p>18.Технология приготовления горячих напитков.</p>			
<p><b>Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию. (Производственная практика)</b></p>	<p>1.Инструктаж по охране труда на рабочем месте.</p> <p>2.Выполнение всех видов работ по подготовке бара и буфета к обслуживанию в обычном режиме.</p> <p>3.Выполнять подготовку бара, буфета к закрытию.</p> <p>4.Выполнять подготовку оборудования, инвентарь и посуду для работы в баре.</p>	<p><b>1.</b> Инструктаж по охране труда на рабочем месте. Ознакомление с торговыми помещениями бара, их характеристика и оснащение, интерьер, музыка. Распорядок дня, режим работы. Требования, предъявляемые к бармену, его обязанности. Санитария и личная гигиена бармена.</p> <p><b>2.</b> Отработка навыков при организации рабочего места бармена. Подготовка оборудования, инвентаря и посуды для организации рабочего места. Проверка и подготовка наличия товарных запасов в баре.</p> <p><b>3.</b> Барная стойка, ее характеристика и назначение. Виды барных стоек. Оборудование бара: блендер, кофемолка, миксер, соковыжималка, кофемашина.</p> <p><b>4.</b> Посуда для бара, ее характеристика. Ассортимент барной посуды. Правила расположения посуды для коктейлей на рабочем месте.</p> <p><b>5.</b> Инвентарь бара, его характеристика. Правильный подбор инвентаря и инструментов для организации работы</p>	<p>ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.</p>	<p>252 часов (7 недель)</p>

		бармена. Отработка навыков при работе на кассовом аппарате. Характеристика кассы.		
<b>Обслуживать потребителей бара, буфета. (Производственная практика)</b>	<p>1.Инструктаж по охране труда на рабочем месте.</p> <p>2.Меню карта вин.</p> <p>3.Обслуживать потребителей разными методами и способами.</p> <p>4.Выполнять алгоритм выполнения заказа.</p> <p>5. Расчет с потребителями бара.</p> <p>6. Откупоривание бутылок, правила и техника разлива напитков.</p>	<p><b>1.</b>Инструктаж по охране труда на рабочем месте при обслуживании в баре, буфете.</p> <p>Отработка навыков при оформлении и составлении меню, карты вин и коктейлей бара. Последовательность расположения блюд, напитков и коктейлей.</p> <p><b>2.</b> Отработка навыков обслуживания в баре, буфете разными способами и методами.</p> <p>Стили работы бармена. Классический стиль. Флейринг. Спидмиксинг.</p> <p><b>3.</b> Отработка навыков при исполнении алгоритма выполнения заказа в баре. Встреча, приветствие, прием заказа, исполнение заказа, подача счета, прощание. Расчет с потребителями в баре. Ответность.</p> <p><b>4.</b> Отработка навыков при откупоривании бутылок. Техника разлива основных напитков в баре. Особенности подачи горячих напитков.</p>	<p>ОП. 01.</p> <p>Основы культуры профессионального общения.</p>	

<p><b>Эксплуатировать инвентарь, весо-измерительное и торговое технологическое оборудование в процессе обслуживания.</b> <b>(Производственная практика)</b></p>	<p>1.Инструктаж по охране труда на рабочем месте. 2.Выполнять подготовку инвентаря для работы бармена. 3.Работа с электронными весами. 4.Работа с торгово-технологическим и холодильным оборудованием в баре.</p>	<p><b>1.</b> Инструктаж по охране труда на рабочем месте при использовании оборудования в процессе обслуживания. Правила подбора инвентаря необходимого для работы бармена. Уход за инвентарем на протяжении рабочего дня. <b>2.</b> Отработка навыков работы с электронными весами. Установка весов на рабочем месте по уровню. Порядок взвешивания. <b>3.</b> Характеристика торгово-технологического оборудования бара, их назначение. Отработка навыков работы на оборудовании для работы в баре. <b>4.</b> Характеристика холодильного оборудования. Отработка навыков при работе с холодильным оборудованием. Техника безопасности и правила ухода при эксплуатации оборудования.</p>	<p>ОП.02. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены.</p>	
<p><b>Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.</b> <b>(Производственная практика)</b></p>	<p>1.Инструктаж по охране труда на рабочем месте. 2.Отчетно-учетная документация бармена. 3.Материальная ответственность. 4.Инвентаризация. 5.Цена и ценообразование. 6.Технологические и калькуляционные карты. Составление.</p>	<p><b>1.</b> Инструктаж по охране труда на рабочем месте. Ознакомление с отчетно-учётной документацией бармена. Виды, назначение, требования, правила ведения. Порядок заполнения. <b>2.</b> Материальная ответственность, понятие и виды. Правила составления акта приема-передачи. <b>3.</b> Инвентаризация. Понятие, задачи, сроки, правила проведения.</p>	<p>ОП. 03. Товароведение пищевых продуктов</p>	

		<p>Документальное оформление инвентаризации. Заполнение акта списания.</p> <p><b>4.</b> Понятие о цене и ценообразовании. Особенности ценообразования.</p> <p><b>5.</b> Отработка навыков составления технологических и калькуляционных карт.</p> <p>Понятие, характеристика, порядок составления.</p>		
<p><b>Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.</b> <b>(Производственная практика)</b></p>	<p>1.Инструктаж по охране труда на рабочем месте. Соблюдение санитарных норм и правил.</p> <p>2.Характеристика простых закусок, предлагаемых в баре.</p> <p>3.Холодные закуски.</p> <p>4.Бутырброды.</p> <p>5.Салаты из свежих и вареных овощей.</p> <p>6.Сладкие блюда.</p> <p>7.Холодные и горячие сладкие блюда.</p>	<p><b>1.</b>Инструктаж по охране труда и технике безопасности при приготовлении кулинарной продукции. Правила работы с ножом. Соблюдение санитарных норм и правил. Ассортимент простых закусок, предлагаемых в барах и буфетах.</p> <p><b>2.</b> Классификация холодных блюд и закусок.</p> <p>Отработка навыков подготовки продуктов (полуфабрикатов) для приготовления холодных блюд и закусок, бутербродов. Бутерброды закрытые - сэндвичи, закусочные-канапе, открытые, горячие бутерброды. Правила и температура подачи. Требование к качеству.</p> <p><b>3.</b> Отработка навыков при приготовлении и оформлении салатов. Салаты из свежих и вареных овощей. Сроки реализации, выход. Правила и температура подачи Требование к</p>	<p>ОП.05. Безопасность жизнедеятельности.</p>	

		<p>качеству.</p> <p><b>4.</b> Отработка навыков приготовления сладких блюд. Холодные сладкие блюда. Желированные блюда. Горячие сладкие блюда. Правила и температура подачи. Требование к качеству.</p> <p><b>5.</b> Отработка навыков при приготовлении и оформлении простых холодных закусок: закуски из мяса, яиц и грибов. Сроки реализации, выход. Требование к качеству.</p>		
<p><b>Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта. (Производственная практика)</b></p>	<p>1. Инструктаж по охране труда на рабочем месте.</p> <p>2. Кассовая машина.</p> <p>3. Наличный и безналичный расчет.</p> <p>4. Кассово-отчетная документация. Кассовая книга.</p> <p>5. R-Keereg. Характеристика.</p> <p>6. Сканеры штрих кодов. Карт-ридеры.</p>	<p><b>1.</b> Инструктаж по охране труда на рабочем месте. Техника безопасности при работе на контрольно-кассовых машинах. Ознакомление с видами расчета с потребителями бара. Отработка навыков по наличному и безналичному расчету. Оформление платежей по счетам. Учёт при оплате дисконтных карт, скидок и действующих программ.</p> <p><b>2.</b> Ознакомление кассовой - отчетной документацией. Отработка навыков заполнения кассовой книги и кассовой документации. Правила заполнения.</p> <p><b>3.</b> Отработка навыков с работой на контрольно-кассовой машине. Снятие кассовой выручки. Составление кассового отчета. Назначение, классификация устройство и основные принципы работы. Требования к контрольно-кассовым</p>		

		<p>машинам.</p> <p><b>4.</b> Отработка навыков работы с компьютерной системой (R-Keerger) для расчёта с потребителем. Использование современных компьютерных систем для расчета с потребителями, автоматизированного учета и контроля поступающей выручки.</p> <p><b>5.</b> Сканеры штрих кодов. Карт – ридеры. Назначение, устройство, характеристика, подготовка к работе, эксплуатация.</p>		
<p><b>Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки. (Производственная практика)</b></p>	<p>1.Инструктаж по охране труда на рабочем месте. 2.Приготовление смешанных напитков по формуле построения. 3.Приготовление смешанных напитков разными методами. 4.Оформление коктейлей. 5.Приготовление алкогольных и безалкогольных длинных, коротких и средних смешанных напитков. 6. Характеристика и приготовление коктейлей- аперитивов. 7.Характеристика и приготовление коктейлей- диджестивов.</p>	<p><b>1.</b> Инструктаж по охране труда на рабочем месте при приготовлении напитков.</p> <p>Отработка навыков приготовления смешанных напитков и коктейлей по формуле построения из основных баз для коктейлей (водка, горькие настойки, бальзамы, джин, виски, ром, коньяк, текила, виноградные вина). Применение смягчающе - сглаживающих и вкусо - ароматических компонентов для коктейлей. Наполнители и сопутствующие компоненты для коктейлей.</p> <p><b>2.</b> Отработка навыков приготовления смешанных напитков разными методами (шейк, стир, билд, бленд, мадл, лейер), комбинированный метод (лейер и шейк или шейк и бленд).</p>		

	<p>8.Приготовление слоистых коктейлей.</p> <p>9.Приготовление горячих напитков.</p>	<p>Правила оформления коктейлей.</p> <p><b>3.</b> Отработка навыков приготовления безалкогольных и алкогольных смешанных напитков из разных компонентов и разными методами (эг-ноги, айс-крым, санди, кремы, флипы, физы, дейзи, слинги).</p> <p><b>4.</b>Отработка навыков приготовления длинных смешанных напитков (лонг дринки). Хайболы, коллинзы, кулеры, рикки, швеппес.</p> <p>Отработка навыков приготовления коротких и средних смешанных напитков. Правила подачи и составления.</p> <p><b>5.</b>Отработка навыков приготовления коктейлей - аперитивов (на основе виски, джина, водки, коньяка и бренди, ликера и рома, вина).</p> <p>Отработка навыков приготовления коктейлей – диджестивов (сауэр, фрозен, слоистые коктейли, со сливками, с шампанским, ойстер, кордиал, фраппе и мист). Правила составления и подачи.</p> <p><b>6.</b> Отработка навыков приготовления коктейлей на абсенте и самбуке, экзотические коктейли, эксклюзивные коктейли, пунш, грог, глинтвейн, крюшон, сангрия.</p>		
--	---	--	--	--

		Отработка навыков приготовления горячих напитков (чая и кофе, какао и шоколад). Правила подачи. <i>Зачет.</i>		
--	--	--	--	--

### **3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК**

#### **3.1. Требования к документации, необходимой для проведения практик:**

- Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии 43.01.01 Официант, бармен.
- Положение о практические подготовки обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования;
- Рабочий учебный план;
- Программа профессионального модуля ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.

#### **3.2. Требования к учебно-методическому обеспечению практики**

Реализация программы учебной и производственной практик по профессии обеспечивается доступом каждого слушателя к информационным ресурсам (библиотечным фондам, компьютерным базам данных и др.), по содержанию соответствующим полному перечню основной профессиональной образовательной программы, наличием учебников, учебно-методических, методических пособий, разработок и рекомендаций по всем дисциплинам и по всем видам занятий, а также наглядными пособиями, аудио-, видео-, и мультимедийными материалами. В образовательном процессе используются законодательные акты, нормативные документы и материалы профессионально-ориентированных периодических изданий.

#### **3.3. Требования к материально-техническому обеспечению.**

Реализация основной программы профессионального обучения предполагает прохождение учебной практики в учебном кулинарном цехе или на Профильных предприятиях в соответствии с заключенными договорами.

Реализация программы учебной и производственной практик предполагает наличие специально оборудованных помещений:

##### **Лаборатории:**

- Технологии обслуживания в общественном питании.

Оборудование специальных помещений для проведения учебной и производственной практики:

##### **Оборудование рабочих мест мастерской «Бар»:**

- столы;
- мебель для сидения: стулья;
- передвижные (сервировочные) тележки;
- барная стойка;
- стеклянная посуда: стаканы, стопки, бокалы, «коллинз», хайболлы, зомби, бокалы для шампанского «тюльпан», для красного вина «кларет», бокалы для коктейлей, пивные кружки, кубок.
- инвентарь для бара: щипцы для вскрытия бутылок, ложки для бара, льда, ситечко, пробочники для закупоривания бутылок, мерные стаканы, нарзанник, лопатки для льда, трубочки коктейльные, комплекты заострённых палочек, тёрка для мускатного ореха, ножи, доски для разделки фруктов, соковники, графины, бутылки со шприцовой пробкой, бокалы смесители, шейкеры, электромиксер, ведро для льда.

- оборудование бара: кофе-машина «Саеко», кофеварка 127, миксер для коктейлей, СВЧ печь, посудомоечная машина, холодильный шкаф, слайсер барный, комбайн барный, кофемолка, соковыжималка, блендер

#### **Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Технология обслуживания в общественном питании»:**

- столы;
- сервант;
- металлическая посуда: икорница, кокотница, кокильница, порционная сковорода, миски суповые, решётки, таганчик, баранчик, блюдо овальное, соусник, молочник, турка для кофе, креманка, кофейник, ведро для шампанского, ведёрко для приборов, пашотница, менажница, ледница;
- фарфоровая и фаянсовая посуда: салатники, блюда овальные и круглые, тарелки глубокие, мелкие столовые, закусочные, пирожковые, подстановочные, десертные, селёдочницы, рюмки – подставки для яйца, пепельницы, розетки для варенья, перечницы, чашки с блюдцем, чашки бульонные, суповые миски с крышкой, солонки, горчицницы, хренницы, вазы для мучных изделий, чайники, сахарницы, молочники, кофейники, соусники;
- стеклянная посуда: хайболл, коллинз, зомби, тумблер, олд фэшэнд, стопки, рюмки, коктейльные рюмки, бокалы, хот-шот, кружки для кофе, пунша, крушона.
- столовые приборы: закусочные приборы (вилки, ножи), столовые приборы (вилки, ложки, ножи), рыбные приборы (вилка, нож), десертный прибор (ложка, вилка, нож), фруктовый прибор (вилка, нож), вилка кокотная, чайные ложки, кофейные ложки, ложка для кофе мокко.
- вспомогательные (специальные) столовые приборы: разливательная ложка, ложка для бульона, для соусов, удлиненная вилка, ножи для стейков, разделочные ножи, вилка для раков, для крабов, щипцы, ложки для икры, для торта, для сыра, ножницы для винограда, ножи для масла, ложки для мороженого, ножи для хлеба.
- столовое бельё: покрытие для стола, сервировочное покрывало, скатерти, драпировочные юбки, салфетки, ручники, полотенца.
- папка для меню;
- книга для официанта;
- вазы для цветов;
- подносы.

#### **Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Учебный кулинарный цех»:**

- холодильный шкаф;
- производственные столы;
- инвентарные шкафы;
- посуда, инструменты, инвентарь;
- тепловое оборудование: электрические плиты; жарочные шкафы; плиты 4-х конфорочные, пароконвектомат, кипятильник, электрогриль, фритюрница, электрогриль контактный, электроблинница, плиты индукционные, электровафельница
- механическое оборудование: посудомоечная машина, куттер, овощерезка, блендер, мясорубка, слайсер
- весоизмерительное оборудование: весы электронные

#### **Учебные - наглядные пособия:**

- технологические карты;
- технологические схемы;
- опорные конспекты;
- карточки - задания;

- тестовые задания;
- нормативно-техническая документация;
- учебники и учебные пособия;
- таблицы;
- презентации;
- пошаговые инструкции приготовления блюд и напитков.

**Средства телекоммуникации:**

- локальная сеть;
- сеть Интернет;
- электронная почта.

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

**Нормативная литература:**

1. Закон РФ «О защите прав потребителей»
2. ГОСТ Р 50762- 95 «Общественное питание. Классификация предприятий»
3. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»
4. ГОСТ Р 50936-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»
5. Правила оказания услуг общественного питания. Утверждены Постановлением Правительства РФ от 15.08.97

**Государственные стандарты Российской Федерации:**

1. ГОСТ Р 50762-2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. М.: Стандартинформ, 2008
2. ГОСТ Р 50763–2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. М.: Стандартинформ, 2008
3. ГОСТ Р 50646-94 «Услуги населению. Термины и определения».
4. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования».
5. ГОСТ Р 50747-94 «Общественное питание. Термины и определения».
6. Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.97 г. № 1036 с изм. и доп.

**Основная:**

1. Беляев М.И., Бережной И.Г. и др. Организация производства и обслуживания в общественном питании. - М.: Экономика, 2019.
2. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. 5-изд., пер. и доп.: Уч. пос. – Ростов-на-Дону, Феникс, 2017, 416 с.- доп.
3. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Деловая литература, 2016.
4. Справочник руководителя предприятия общественного питания. - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2018.
5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: Академия, 2016.

**Дополнительная:**

1. Богушева В.И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания. Уч. пос.- Ростов – на - Дону, 2014.- доп.
2. Браймер Р.А. Основы управления в индустрии гостеприимства / Пер. с англ. - М.: Аспект Пресс., 2013.
3. Гюнтер Линде, Хайнц Кнобпох. Приятного аппетита - М.: Пищевая промышленность, 2013.
4. Захарченко М.Н., Кучер Л.С. Обслуживание на предприятиях общественного питания. - М.: Экономика, 2014.

5. Красильников Н.А., Надежин Н.А. Современный ресторан и культура обслуживания. - М.: Экономика, 2014.
6. Коллинг А., Фонль Г. Руководство для официантов. - М.: Экономика, 2013.
7. Коршунов Н.В. Организация обслуживания в ресторанах. - М.: Высшая школа, 2004.
8. Мильская А.Д. Английская кухня. - Харьков: СП «Каравелла», 1996.
9. Нейман Г., Шаффе А. Искусство обслуживания. - М.: Экономика, 2004.
10. Новоженев Ю.М., Сопина Л.Н. Кухни народов мира. - М.: Высшая школа, 2013.
11. Пашук З.Н., Апет Т.К. Традиции и кухня славян. - Минск: Высшая школа, 2004.
13. Усов В.В. Организация обслуживания в ресторанах. - М.: Высшая школа, 2013.
14. Шаповалов Н.Н., Пивоваров В.В. и др. Организация работы предприятий. - М.: Экономика, 2013.
15. Периодические издания:  
«Питание и общество»,  
«Гостиницы, рестораны, туризм»,  
«Вы и Ваш ресторан»,  
«Ресторанный бизнес»,  
«Кулинар».

#### ***ЭБС (электронно-библиотечная система)***

1. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Практикум / К.Я. Гайворонский. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2014.
2. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Уч. / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2012
3. Касторных, М. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: Учебник / М. С. Касторных, В. А. Кузьмина, Ю. С. Пучкова. - 5-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012.
4. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011
5. Мальчикова И.Г. Кулинария: Учебное пособие / И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2014. - 368 с
6. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2008.
7. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013.
8. Рубина Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. - М.: Форум, 2014. - 240 с. - (Профессиональное образование).
9. Рубина Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. - М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2013.

#### **Интернет-ресурсы**

<http://www.kulina.ru/>  
<http://www.bolaniias.ru/>  
<http://reklamonstr.com/archives/553>  
[http://e-commerce.com.ua/tag/ 1](http://e-commerce.com.ua/tag/1)  
[www.povarenok.ru](http://www.povarenok.ru)  
[www.supercook.ru](http://www.supercook.ru)

**Литература актуализирована  
 Протокол №1 от 27.08.2021г.**

### **3.5. Требования к руководителям практики от образовательного учреждения и организации.**

Учебная и производственная практики проводятся в специально оборудованных помещениях учебного заведения, а также на предприятиях общественного питания на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и Профильными организациями. Сроки проведения учебной и производственной практик по профессии 11176 Бармен устанавливаются образовательным учреждением и прописываются в рабочем учебном плане (РУП) в соответствии с особенностями ОППОПП.

Учебная и производственная практики проводятся рассредоточено в рамках освоения профессионального модуля.

На учебную практику по модулю отводится 108 часов. На производственную практику отводится 252 часа.

Оценка результатов освоения учебной и производственной практик осуществляется руководителем практики на итоговом занятии на основании текущей успеваемости.

Результат освоения производственной практики фиксируется в аттестационном листе учащегося.

Итогом освоения профессии 11176 Бармен является квалификационный экзамен.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК

Контроль и оценка результатов освоения практик осуществляется руководителем практики в процессе отработки заданий практики.

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию	Рациональность организации рабочего места. Соблюдение санитарных норм при подготовке бара к обслуживанию	<i>Текущий контроль:</i> - экспертная оценка деятельности слушателей в период прохождения учебной и производственной практик.
ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета	Соблюдение норм профессиональной этики. Вежливое и корректное общения с посетителями. Обслуживать потребителей бара, буфета в соответствии (алгоритма) последовательности выполнения заказа.	<i>Текущий контроль:</i> - экспертная оценка деятельности слушателей в период прохождения учебной и производственной практик
ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весо-измерительное и торговое-технологическое оборудование в процессе обслуживания	Правильность эксплуатации инвентаря, весо-измерительного и торговое-технологического оборудования, устранение неполадок и сбоев в работе кассового аппарата.  Точность работы. Скорость выполнения работ	<i>Текущий контроль:</i> - экспертная оценка деятельности слушателей в период прохождения учебной и производственной практик.
ПК 2.4. Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями	Правильность оформления документов строгой отчетности	<i>Текущий контроль:</i> - экспертная оценка деятельности слушателей в период прохождения учебной и производственной практик.
ПК 2.5. Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.	Приготовление простых закусок соблюдая санитарные требования в процессе приготовления. Соблюдение необходимых	<i>Текущий контроль:</i> - экспертная оценка деятельности слушателей в период прохождения учебной и производственной практик.

	условий и сроков хранения готовой (реализуемой) продукции и сохранения вкусовых качеств.	
ПК 2.6. Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта	Порядок оформления счетов и правильность расчета, с потребителями используя ай-кипер. Точность работы. Скорость.	<i>Текущий контроль:</i> - экспертная оценка деятельности слушателей в период прохождения учебной и производственной практик.
ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки	Приготовление смешанных напитков, алкогольных и безалкогольных коктейлей, используя необходимые методы приготовления и оформления.	<i>Текущий контроль:</i> - экспертная оценка деятельности слушателей в период прохождения учебной и производственной практик.
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Обслуживание потребителей при применении передовых, инновационных методов и форм организации труда. Демонстрация интереса к будущей профессии	<i>Текущий контроль:</i> - экспертная оценка деятельности слушателей в период прохождения учебной и производственной практик.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Индивидуальная работа исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. Выполнение самостоятельных заданий.	<i>Текущий контроль:</i> - экспертная оценка деятельности слушателей в период прохождения учебной и производственной практик.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Осуществление самоанализа и коррекции результатов собственной работы, демонстрация ответственности за результаты своего труда. Решение ситуационных задач.	<i>Текущий контроль:</i> - экспертная оценка деятельности слушателей в период прохождения учебной и производственной практик.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития	<i>Текущий контроль:</i> - экспертная оценка деятельности слушателей в период прохождения учебной и производственной практик.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Демонстрация навыков работы с компьютером, использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	<i>Текущий контроль:</i> - экспертная оценка деятельности слушателей в период прохождения учебной и производственной практик.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Адекватность взаимодействия с обучающими, преподавателями, мастерами, наставниками, потребителями в ходе обучения.	<i>Текущий контроль:</i> - экспертная оценка деятельности слушателей в период прохождения учебной и производственной практик.
---	--	--

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ  
СЛУШАТЕЛЕЙ ПО УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКАМ**

<b>Оценка</b>	<b>Показатели оценки</b>
<p align="center"><b>2</b> <b>Неудовлетворительно</b> <b>Не аттестован</b></p>	<p>Нерегулярное посещение практики. Недостаточное владение приемами работы и контроля качества выполняемых операций. Грубое нарушение охраны труда, техники безопасности, существенные недочёты в выполнении технологических процессов и операций. Отсутствие контроля качества работ, безразличное отношение к результатам труда. Грубое нарушение дисциплины. Множественные замечания от руководителей практики.</p>
<p align="center"><b>3</b> <b>Удовлетворительно</b> <b>Аттестован</b></p>	<p>Регулярное посещение практики с наличием опозданий. Применение знаний в знакомой ситуации по образцу или алгоритму (выполнение работ и контроль качества выполненных операций с помощью преподавателя) с несущественными ошибками. Наличие единичных существенных ошибок. Недостаточное владение приемами работ и контроля качества выполняемых операций. Соблюдение требований безопасности труда и дисциплины.</p>
<p align="center"><b>4</b> <b>Хорошо</b> <b>Аттестован</b></p>	<p>Регулярное посещение практики. Применение знаний в знакомой ситуации по алгоритму, на основе предписаний (выполнение работ и контроль качества выполненных операций с частичной помощью преподавателя, выполнение основных требований технологий, соблюдение требований безопасности труда) с несущественными ошибками.</p> <p>Самостоятельное и точное выполнение стандартных заданий (самостоятельное выполнение работ и контроль качества выполненных операций; выполнение требований технологий; соблюдение требований безопасности труда). Недостаточно самостоятельное выполнение более сложных стандартных заданий (затруднение в выборе приемов для решения поставленной задачи), с единичными несущественными ошибками.</p> <p>Соблюдение трудовой дисциплины, требований охраны труда и техники безопасности, умение работать в команде и при необходимости брать руководство, ответственность и контроль на</p>

<p><b>5</b> <b>Отлично</b> <b>Аттестован</b></p>	<p>Абсолютно самостоятельное и точное выполнение стандартных заданий (владение приемами и самостоятельное выполнение работ, и контроль качества выполненных операций; выполнение требований технологий; соблюдение требований безопасности труда).</p> <p>Поиск рациональных путей решения поставленной задачи (поиск новых знаний по технологиям; наличие действия и операций творческого характера для выполнения задания).</p> <p>Самостоятельное и точное выполнение заданий проблемного характера. Проявление гибкости в применении знаний, осознанное и оперативное трансформирование полученных знаний для решения проблем в незнакомых ситуациях, демонстрация рациональных способов выполнения работ и заданий.</p> <p>Соблюдение трудовой дисциплины, требований охраны труда и техники безопасности, умение работать в команде и при</p>
--	---

## Приложение № 1

### Перечень тем для освоения профессиональных компетенций:

1. Характеристика различных видов баров.
2. Торгово-производственные помещения баров.
3. Организация снабжения баров.
4. Виды оборудования бара, их характеристика.
5. Барная посуда.
6. Инвентарь бара.
7. Подготовка бара к обслуживанию.
8. Организация рабочего места бармена.
9. Требования, предъявляемые к бармену, его обязанности.
10. Характеристика меню, карта вин и коктейлей бара.
11. Методы и формы обслуживания в баре.
12. Стили работы бармена.
13. Алгоритм использования заказа в баре.
14. Техника откупоривания бутылок.
15. Техника разлива основных напитков в баре.
16. Особенности подачи горячих напитков.
17. Правила подачи табачных изделий. Замена пепельниц.
18. Расчет с потребителями в баре. Отчетность бармена.
19. История возникновения коктейлей.
20. Характеристика смешанных напитков и коктейлей. Формула построения.
21. Характеристика основных баз для коктейлей.
22. Характеристика смягчающе - сглаживающих компонентов коктейлей.
23. Характеристика наполнителей коктейлей.
24. Характеристика сопутствующих компонентов для коктейлей.
25. Методы и техника приготовления смешанных напитков.
26. Оформление коктейлей.
27. Технология приготовления безалкогольных смешанных напитков.
28. Технология приготовления алкогольных смешанных напитков.
29. Технология приготовления длинных смешанных напитков.
30. Технология приготовления коротких и средних смешанных напитков.
31. Технология приготовления коктейлей- аперитивов.
32. Технология приготовления коктейлей – диджестивов.
33. Технология приготовления оригинальных коктейлей.

34. Приготовление напитков для компании.
35. Технология приготовления горячих напитков.