

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ И ВОСПИТАНИЯ УЛЬЯНОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«УЛЬЯНОВСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДЕНО

Методический совет
ОГБПОУ «УМТ»
(протокол от «22» апреля 2024 г. № 12)



УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГБПОУ УМТ

«22» апреля 2024 г. И.В.Бирюков

**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО**

«Бармен»

(наименование программы)

Подача блюд и напитков в организациях питания
(новый вид профессиональной деятельности)

Бармен, 4 разряд

(наименование присваиваемой квалификации)

Профессиональный стандарт 33.013 Официант, бармен
(профессиональный стандарт (при наличии))

Разработчики (составители):

1. Постнова Е.В., преподаватель профессионального цикла, высшей категории
ОГБПОУ «Ульяновский техникум питания и торговли»

Программа согласована (работодатель-партнер): ООО «Комбинат социального питания» (150033, Ярославская область, г.Ярославль, ш.Тутаевское, д.95, офис 6)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ.....	4
1.1 Общие положения	4
1.2 Цель освоения и характеристика новой квалификации.....	5
1.3 Планируемые результаты обучения	6
1.4 Учебно-тематический план	12
1.5 Календарный учебный график	14
1.6 Рабочие программы дисциплин (модулей, разделов).....	16
1.7 Организационно-педагогические условия	18
1.8 Формы аттестации	30
2 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ.....	30
2.1 Текущий контроль	31
2.2 Промежуточная аттестация	32
2.3 Итоговая аттестация	36

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1 Общие положения

Программа профессиональной подготовки разработана в сетевом взаимодействии Центром опережающей профессиональной подготовки – структурным подразделением областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Ульяновский многопрофильный техникум» и областным государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Ульяновский техникум питания и торговли» (далее – ОГБПОУ УТПиТ).

Настоящая программа определяет объем и содержание обучения по профессии 11176 «Бармен», планируемые результаты освоения программы, условия образовательной деятельности.

1.2 Нормативные правовые основания разработки программы

Нормативные правовые основания для разработки программы профессиональной подготовки 11176 «Бармен» составляют:

Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 25.12.2023) "Об образовании в Российской Федерации" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2024);

Приказ Минпросвещения России от 26.08.2020 N 438 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59784);

Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 N 534 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" (Зарегистрировано в Минюсте России 14.08.2023 N 74776);

Приказ Минтруда России от 09.03.2022 N 115н "Об утверждении профессионального стандарта "Официант, бармен" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 N 68146);

Постановление Госстандарта РФ от 26.12.1994 N 367 (ред. от 19.06.2012) (вместе с "ОК 016-94. Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов") (дата введения 01.01.1996);

"Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих";

Приказ Минтруда России от 12.04.2013 N 148н "Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов" (Зарегистрировано в Минюсте России 27.05.2013 N 28534);

Приказ Минтруда России от 29.09.2014 N 667н (ред. от 09.03.2017) "О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)" (Зарегистрировано в Минюсте России 19.11.2014 N 34779);

Программа профессиональной подготовки разрабатывалась на основе установленных квалификационных требований (профессиональных стандартов).

1.3 Перечень сокращений, используемых в программе

ВПД – вид профессиональной деятельности;

ВД – вид деятельности;

ПК – профессиональные компетенции;

ПС – профессиональный стандарт;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

ТД – трудовое действие;

ПрО-практический опыт;

З – знания;

У – умения;

ИА – итоговая аттестация;

КЭ – квалификационный экзамен;

ДОТ – дистанционные образовательные технологии.

1.4 Требования к слушателям:

а категория слушателей: к освоению программы допускаются лица в соответствии с требованиями Постановления Правительства РФ от 21.02.2024 № 201 «Об утверждении Положения о реализации мероприятий по организации профессионального обучения и дополнительного профессионального образования отдельных категорий граждан»:

1. граждане в возрасте 50 лет и старше, граждане предпенсионного возраста;
2. граждане, фактически осуществляющие уход за ребенком и находящиеся в отпуске по уходу за ребенком до достижения им возраста 3 лет;
3. женщины, не состоящие в трудовых отношениях и имеющие детей дошкольного возраста в возрасте от 0 до 7 лет включительно;
4. инвалиды;
5. граждане, обратившиеся в органы службы занятости в целях поиска работы;
6. безработные граждане, зарегистрированные в органах службы занятости;
7. работники, находящиеся под риском увольнения, включая введение режима неполного рабочего времени, простой, временную приостановку работ, предоставление отпусков без сохранения заработной платы, проведение мероприятий по высвобождению работников;
8. граждане Украины и лица без гражданства, постоянно проживающие на территории Украины, которые получили удостоверение беженца или свидетельство о предоставлении временного убежища на территории Российской Федерации;
9. ветераны боевых действий, принимавшие участие (содействовавшие выполнению задач) в специальной военной операции на территориях Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики и Украины с 24 февраля 2022 г., на территориях Запорожской области и Херсонской области с 30 сентября 2022 г., уволенные с военной службы (службы, работы);
10. лица, принимавшие в соответствии с решениями органов публичной власти Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики участие в боевых действиях в составе Вооруженных Сил Донецкой Народной Республики, Народной милиции Луганской Народной Республики, воинских формирований и органов Донецкой Народной Республики и Луганской Народной Республики начиная с 11 мая 2014 г.;
11. члены семей лиц, указанных в подпунктах "и" и "к" настоящего пункта, погибших (умерших) при выполнении задач в ходе специальной военной операции (боевых действий), члены семей лиц, указанных в подпунктах "и" и "к" настоящего пункта, умерших после увольнения с военной службы (службы, работы), если смерть таких лиц наступила вследствие увечья (ранения, травмы, контузии) или заболевания, полученного ими при выполнении задач в ходе специальной военной операции (боевых действий);
12. молодежь в возрасте до 35 лет включительно, относящаяся к категориям:
 - граждан, которые со дня окончания военной службы по призыву не являются занятыми в соответствии с законодательством о занятости населения в течение 4 месяцев и более;
 - граждан, не имеющих среднего профессионального образования, высшего образования и не обучающихся по образовательным программам среднего профессионального или высшего образования (в случае обучения по основным программам профессионального обучения);
 - граждан, которые со дня выдачи им документа об образовании и (или) о квалификации не являются занятыми в соответствии с законодательством о занятости населения в течение 4 месяцев и более;
 - граждан, находящихся под риском увольнения (планируемых к увольнению в связи с ликвидацией организации либо прекращением деятельности индивидуальным предпринимателем, сокращением численности или штата работников организации, индивидуального предпринимателя и возможным расторжением трудовых договоров);
 - граждан, завершающих обучение по образовательным программам среднего профессионального или высшего образования в текущем календарном году (за исключением получивших грант на обучение или обучающихся по договорам о целевом обучении),

обратившихся в органы службы занятости, для которых отсутствует подходящая работа по получаемой профессии (специальности).

б) требования к уровню обучения/образования: к освоению программы допускаются лица без предъявления требований к уровню образования, без стажа практической работы барменом.

1.1.4 Особенности адаптации образовательной программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья

Разработка адаптированной основной программы профессионального обучения для лиц с ОВЗ и/или инвалидностью или обновление уже существующей программы обучения определяются индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии), рекомендациями заключения ПМПК (при наличии) и осуществляются по заявлению слушателя (законного представителя).

1.1.5 Форма обучения: очная.

1.1.6 Трудоемкость освоения: 144 академических часов, включая все виды контактной и самостоятельной работы слушателя.

1.1.7 Период освоения: 36 календарных дней.

1.1.8 Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы:

Лицам, успешно освоившим программу профессиональной подготовки и успешно прошедшим итоговую аттестацию, выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

1.2 Цель освоения и характеристика новой квалификации

1.2.1 Цель освоения

Целью настоящей программы профессиональной подготовки является создание условий для реализации курса, направленного на формирование у слушателя профессиональных компетенций, необходимых для выполнения нового вида профессиональной деятельности и приобретения новой квалификации по профессии рабочего «Бармен 3 разряда».

1.2.2 Квалификационная характеристика программы профессионального обучения

Область профессиональной деятельности: 33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

Вид профессиональной деятельности: 33.013. Подача блюд и напитков в организациях питания.

Обобщённая трудовая функция, подлежащая освоению: (В) Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков

Уровень квалификации в соответствии с профессиональным стандартом: 4 уровень

1.3 Планируемые результаты обучения

Результатами освоения программы профессиональной подготовки являются приобретение слушателями знаний, умений, навыков и формирование компетенций, необходимых для выполнения трудовых функций нового вида профессиональной деятельности в рамках полученной квалификации «Бармен 4 разряда».

Таблица 1 – Сопоставление описания квалификации в профессиональном стандарте с требованиями к результатам подготовки по программе профессиональной подготовки

Вид деятельности	Код и наименование компетенций	Код и наименование трудовой функции
ВД 1 Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	ПК 1.1 Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки	В/01.4 Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки
	ПК 1.2 Обслуживание гостей в зале организации питания	В/02.4 Обслуживание гостей в зале организации питания
	ПК 1.3 Обслуживание гостей в баре организации питания	В/03.4 Обслуживание гостей в баре организации питания
	ПК 1.4 Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий	В/04.4 Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий
	ПК 1.5 Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы	В/05.4 Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы

Таблица 2 – Планируемые результаты обучения

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции		
		Знания	Умения	Практический опыт
ВД 1 Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	ПК 1.1 Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки	<p>З 1.1.1 Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>З 1.1.2 Характеристика блюд и напитков, включенных в меню</p> <p>З 1.1.3 Правила сочетаемости напитков и блюд</p> <p>З 1.1.4 Классификация алкогольных и безалкогольных напитков</p> <p>З 1.1.5 Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и джестивов</p> <p>З 1.1.6 Классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая</p>	<p>У 1.1.1 Подавать меню, карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей</p> <p>У 1.1.2 Выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков</p> <p>У 1.1.3 Давать пояснения гостям по блюдам и напиткам</p> <p>У 1.1.4 Консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами</p> <p>У 1.1.5 Пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки</p> <p>У 1.1.6 Заносить и редактировать данные по заказу в специализированных</p>	<p>ПрО 1.1.1 Прием, оформление и уточнение заказа гостей организации питания</p> <p>ПрО 1.1.2 Рекомендации гостям организации питания по выбору блюд и напитков</p> <p>ПрО 1.1.3 Передача заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания</p> <p>ПрО 1.1.4 Досервировка стола в соответствии с заказом гостей организации питания</p>

		<p>3 1.1.7 Нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности</p> <p>3 1.1.8 Классификация кофе по видам и степени обжарки</p> <p>3 1.1.9 Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами</p> <p>3 1.1.10 Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания</p> <p>3 1.1.11 Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов</p> <p>3 1.1.12 Порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар</p> <p>3 1.1.13 Виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей</p> <p>3 1.1.14 Техника продаж и презентации блюд и напитков</p> <p>3 1.1.15 Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p>	<p>программах организации питания</p> <p>У 1.1.7 Использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания</p>	
	<p>ПК 1.2 Обслуживание гостей в зале организации питания</p>	<p>3 2.1.1 Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>3 2.1.2 Правила и очередность подачи блюд и напитков</p> <p>3 2.1.3 Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков</p>	<p>У 2.1.1 Проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков</p> <p>У 2.1.2 Досервировывать, пересервировывать стол в соответствии с</p>	<p>ПрО 2.1.1 Получение блюд и напитков с кухни и бара организации питания</p> <p>ПрО 2.1.2 Подача блюд и напитков гостям организации питания</p> <p>ПрО 2.1.3 Замена использованной посуды, приборов и столового белья</p>

		<p>3 2.1.4 Правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей</p> <p>3 2.1.5 Правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря</p> <p>3 2.1.6 Правила и техника подачи блюд</p> <p>3 2.1.7 Правила и техника подачи вина</p> <p>3 2.1.8 Правила и техника подачи пива</p> <p>3 2.1.9 Правила и техника подачи коктейлей</p> <p>3 2.1.10 Правила и техника подачи крепких спиртных напитков</p> <p>3 2.1.11 Правила и техника подачи чая и кофе</p> <p>3 2.1.12 Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов</p> <p>3 2.1.13 Методы разрешения конфликтных ситуаций</p> <p>3 2.1.14 Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p>	<p>заказанными блюдами и последовательностью подачи блюд и напитков</p> <p>У 2.1.3 Подавать блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков</p> <p>У 2.1.4 Презентовать гостям блюда и напитки при подаче</p> <p>У 2.1.5 Производить операции по подготовке блюда и напитков к презентации в присутствии гостей</p> <p>У 2.1.6 Порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей</p> <p>У 2.1.7 Разрешать конфликтные ситуации</p>	
	<p>ПК 1.3 Обслуживание гостей в баре организации питания</p>	<p>3 3.1.1 Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>3 3.1.2 Методы и техника обслуживания гостей за барной стойкой и столиками бара</p> <p>3 3.1.2 Правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов,</p>	<p>У 3.1.1 Подавать карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей</p> <p>У 3.1.2 Использовать электронное меню, интерактивный бар</p> <p>У 3.1.3 Консультировать гостей по выбору напитков и барной продукции</p> <p>У 3.1.4 Эксплуатировать оборудование бара</p>	<p>ПрО 3.1.1 Оформление витрины и барной стойки</p> <p>ПрО 3.1.2 Прием, оформление и уточнение заказа на напитки и барную продукцию организации питания</p> <p>ПрО 3.1.3 Рекомендации гостям бара организации питания по выбору</p>

		<p>ресторанных аксессуаров, барного оборудования и инвентаря 3 3.1.3 Классификация алкогольных и безалкогольных напитков 3 3.1.4 Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и джестивов 3 3.1.5 Классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая 3 3.1.6 Нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности 3 3.1.7 Классификация кофе по видам и степени обжарки 3 3.1.8 Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами 3 3.1.9 Правила и техника подачи вина 3 3.1.10 Правила и техника подачи пива 3 3.1.11 Правила и техника приготовления и подачи коктейлей 3 3.1.12 Правила и техника подачи крепких спиртных напитков 3 3.1.13 Правила и техника приготовления и подачи чая, кофе 3 3.1.14 Порядок и правила составления документации по приготовлению коктейлей 3 3.1.15 Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по</p>	<p>У 3.1.5 Пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на напитки и барную продукцию У 3.1.6 Заносить в программы и редактировать данные по заказу в специализированных программах У 3.1.7 Подготавливать барную стойку и барные столики для подачи напитков и барной продукции У 3.1.8 Осуществлять проверку наличия маркировки алкогольной продукции, а также наличия сопроводительной документации (товарно-транспортные накладные, сертификаты, декларации) У 3.1.9 Сканировать акцизную марку посредством 2D-сканера и оформлять списание алкогольной продукции У 3.1.10 Осуществлять процедуру списания алкогольной продукции при бое, порче, краже в специализированных программах учета У 3.1.11 Готовить, оформлять и подавать алкогольные и безалкогольные коктейли У 3.1.12 Готовить и подавать свежавыжатые соки Готовить, оформлять и подавать чай, кофе Подавать вино, пиво, крепкие спиртные напитки У 3.1.13 Производить операции по подготовке напитков к презентации в присутствии гостей</p>	<p>напитков и барной продукции ПрО 3.1.4 Приготовление и подача алкогольных, безалкогольных коктейлей и напитков ПрО 3.1.5 Приготовление и подача чая, кофе ПрО 3.1.6 Составление документации, отчетов посредством специализированных программ ПрО 3.1.7 Поддержание в чистоте и порядке столов в баре, барной стойки, барного инвентаря, посуды и оборудования</p>
--	--	--	---	--

		<p>приему и оформлению заказов 3 3.1.16 Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов 3 3.1.17 Культура потребления алкогольных напитков 3 3.1.18 Правила этикета при обслуживании гостей в баре 3 3.1.19 Правила безопасной эксплуатации оборудования бара 3 3.1.20 Виды и классификации баров, планировочные решения баров 3 3.1.21 Правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара 3 3.1.22 Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов 3 3.1.23 Условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре 3 3.1.24 Методы разрешения конфликтных ситуаций 3 3.1.25 Техника продаж и презентации напитков 3 3.1.26 Технологии наставничества и обучения на рабочих местах 3 3.1.27 Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p>	<p>У 3.1.14 Разрешать конфликтные ситуации У 3.1.15 Производить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок У 3.1.16 Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления напитков и закусок У 3.1.17 Презентовать напитки с элементами бармен-шоу У 3.1.18 Составлять отчеты в специализированных программах учета о выполненных заказах и реализованной продукции в баре У 3.1.19 Ставить задачи сотрудникам, находящимся в подчинении, и контролировать выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре У 3.1.20 Составлять заявки на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок</p>	
	ПК 1.4 Обслуживание мероприятий в	3 4.1.1 Нормативные правовые акты Российской Федерации,	У 4.1.1 Встречать, принимать гостей на мероприятиях в организациях питания	ПрО 4.1.1 Подготовка зала и инвентаря для обслуживания

	<p>организациях питания и выездных мероприятий</p>	<p>регулирующие деятельность организаций питания 3 4.1.2 Виды мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания 3 4.1.3 Порядок и правила обслуживания гостей на мероприятиях 3 4.1.4 Правила подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании 3 4.1.5 Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p>	<p>и выездных мероприятиях У 4.1 2 Соблюдать время, последовательность и синхронность подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия У 4.1 3 Использовать различные стили обслуживания гостей, соответствующие виду мероприятия У 4.1 4 Выдерживать температуру подачи блюд и напитков при обслуживании гостей на мероприятиях У 4.1 5 Сервировать, досервировывать, пересервировывать столы в соответствии с заказанными блюдами, напитками и последовательностью их подачи</p>	<p>мероприятий в организациях питания ПрО 4.1.2 Подготовка помещения и инвентаря для обслуживания гостей на выездных мероприятиях ПрО 4.1.3 Сервировка столов с учетом вида мероприятия ПрО 4.1.4 Подача блюд и напитков гостям на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях</p>
	<p>ПК 1.5 Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы</p>	<p>3 5.1.1 Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания 3 5.1.2 Порядок оформления счетов и расчета по ним с гостями организации питания 3 5.1.3 Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов 3 5.1.4 Правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты 3 5.1.5 Порядок проведения расчетов при наличии программ лояльности и скидок для гостей организации питания 3 5.1.6 Порядок получения, выдачи и хранения денежных средств 3 5.1.7 Правила возврата платежей</p>	<p>У 5.1.1 Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами) У 5.1.2 Проводить оформление счета для оплаты У 5.1.3 Применять скидки и наценки при проведении расчета в специализированных программах У 5.1.4 Предоставлять счет гостям организации питания У 5.1.5 Принимать оплату в наличной и безналичной формах У 5.1.6 Оформлять возврат оформленных платежей У 5.1.7 Формировать кассовые отчеты в специализированных программах</p>	<p>ПрО5.1.1 Подготовка контрольно-кассового оборудования к началу принятия и оформления платежей ПрО5.1.2 Проведение кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ</p>

1.4 Учебно-тематический план

Таблица 3 – Учебный план

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	Трудоемкость, ак.час					Формы аттестации
	Итого	Виды занятий, в т.ч.			СР	
		Л	ПЗ, ЛР	К		
Модуль 1. Современные технологии в профессиональной сфере	6	4	2	-	-	
Тема 1.1 Современные технологии в профессиональной сфере	6	4	2	-	-	
Модуль 2. Требования охраны труда и техники безопасности	8	2	6	-	-	Зачёт
Тема 2.1 Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности	2	2	-	-	-	
Тема 2.2 Инструктаж по правилам техники безопасности при работе с производственным оборудованием и инвентарём на рабочем месте	4	-	4	-	-	
Промежуточная аттестация	2		2	-	-	Зачёт
Модуль 3. Ресторан	26	6	20	-	-	Зачёт
Тема 3.1 Подготовка организации общественного питания к приему гостей	10	2	8	-	-	
Тема 3.2 Основной этап обслуживания в ресторане	10	2	8	-	-	
Тема 3.3 Расчет с потребителями	2	1	1	-	-	
Тема 3.4 Обслуживание приемов и банкетов	2	1	1	-	-	
Промежуточная аттестация	2	-	2	-	-	Зачёт
Модуль 4. Бар	66	20	46	-	-	Зачёт
Тема 4.1 Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой	8	4	4	-	-	
Тема 4.2 Оборудование и инвентарь бара	8	4	4	-	-	
Тема 4.3 Методы приготовления коктейлей	48	12	36	-	-	
Промежуточный контроль	2	-	2	-	-	Зачёт
Модуль 5. Бариста	28	10	18	-	-	Зачёт
Тема 5.1 Кофе и его история	2	2	-	-	-	
Тема 5.2 Устройство профессиональной кофемашины. Алгоритм работы	6	4	2	-	-	

Тема 5.3 Техника приготовления кофейных напитков	18	4	14	-	-	
Промежуточная аттестация	2	-	2	-	-	Зачёт
Итоговая аттестация (КЭ)	10	-	-	-	-	
Всего ак.часов	144	42	92	-	-	

1.6 Рабочие программы дисциплин (модулей, разделов)

Таблица 4 – Рабочая программа дисциплины (модуля, раздела)

Наименование тем	Виды учебных занятий,	ак. час	Содержание
Модуль 1. Современные технологии в профессиональной сфере			
Тема 1.1 Современные технологии в профессиональной сфере	лекция	4	Современное оборудование и инвентарь для предприятий общественного питания. Особенности использования новых техник и технологий.
	практическое занятие	2	Отработка навыков по использованию в работе оборудования и инвентаря.
Модуль 2. Требования охраны труда и техники безопасности			
Тема 2.1 Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования в соответствии с нормами труда, техники безопасности.	лекция	2	Расстановка оборудования в боксе с учётом последовательности выполнения технологических операций и требований техники безопасности.
Тема 2.2 Инструктаж по правилам техники безопасности при работе с производственным оборудованием и инвентарём на рабочем месте	практическое занятие	4	Изучить инструкцию техники безопасности по компетенции «Официант, бармен». Провести инструктаж по технике безопасности перед началом работы. Подготовить рабочее место к началу работы. Подготовить инвентарь и оборудование, разрешённое к использованию. Заполнить таблицу по следующим пунктам: требования охраны труда перед началом, требования охраны труда во время работы, требования охраны труда в аварийных ситуациях, требования охраны труда по окончании работы.
Промежуточная аттестация		2	Зачет
Модуль 3. Ресторан			
Тема 3.1 Подготовка организации общественного питания к приему гостей	лекция	2	Столовые посуда и приборы: виды и ассортимент. Требования к посуде и приборам.
	практическое занятие	8	Накрытие столов скатертями, замена скатерти. Складывание салфеток: низкие и высокие.
Тема 3.2 Основной этап обслуживания в ресторане	лекция	2	Основные операции процесса обслуживания общие для организаций общественного питания разных типов и классов: прием

			заказа, подача блюд, напитков и кондитерской продукции. Завершающий этап обслуживания: назначение, основные операции.
	практическое занятие	8	Отработка способов подачи продукции сервис –бара: рекомендации и подача аперитива, вино-водочных изделий, откупоривание бутылок и розлив напитков.
Тема 3.3 Расчет с потребителями	лекция	1	Расчет с гостями наличными, кредитными картами, безналичный.
	практическое занятие	1	Оформить счет за выполненный заказ и подать его потребителю; оформить отчет о выполненных за день заказах.
Тема 3.4 Обслуживание приемов и банкетов	лекция	1	Прием и оформление заказа, подготовку банкета к обслуживанию и обслуживание. Алгоритм обслуживания банкета
	практическое занятие	1	Овладение техникой обслуживания гостей. Отработка приемов подачи холодных блюд, горячих закусок, супов и горячих блюд, десерта, горячих и холодных напитков с применением различных стилей обслуживания («с кухни», guetidon, silver)
Промежуточная аттестация		2	Зачет
Модуль 4. Бар			
Тема 4.1 Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой	лекция	4	Подготовка рабочего места к работе. Составление карты организации рабочего места бармена. Оформление барной стойки. Рациональное размещение на ней посуды, инвентаря, компонентов, используемых для приготовления и оформления коктейлей.
	практическое занятие	4	Овладение техникой обслуживания гостей за барной стойкой. Отработка приемов подачи холодных напитков, горячих напитков, закусок и десертов
Тема 4.2 Оборудование и инвентарь бара	лекция	4	Особенности приготовления напитков для компании. Подбор посуды, организация рабочего места
	практическое занятие	4	Отработка технологии и навыков приготовления и оформления пуншей (горячего и холодного), крюшонов, глинтвейна. Овладение навыками подбора посуды, подготовки инвентаря, приемами и методами приготовления, оформления и подачи

			коктейлей-аперитивов на основе джина, водки, рома, вин.
Тема 4.3 Методы приготовления коктейлей	лекция	12	Классификация и методы приготовления смешанных напитков (коктейлей). Историческая справка. Оформление коктейлей
	практическое занятие	36	Освоение классических приемов приготовления смешанных напитков методом «shake», «build», «stir».
Промежуточный контроль		2	Зачет
Модуль 5. Бариста			
Тема 5.1 Кофе и его история	лекция	2	Кофе и его история. Типы кофейного зерна, их различия и область использования
Тема 5.2 Устройство профессиональной кофемашины. Алгоритм работы	лекция	4	Функции и настройки кофе-машины. Организация рабочего места бариста. Приготовление разных видов кофе.
	практическое занятие	2	Организация рабочего места бариста. Настрой помола.
Тема 5.3 Техника приготовления кофейных напитков	лекция	4	Эспрессо. Что такое экстракция и как она влияет на вкус Типы кофейных напитков. Теория взбивания молока. Какое молоко выбрать и какие параметры влияют на качество молочной пены
	практическое занятие	14	Отработка темперовки кофе. Нарботка навыков работы с кофемашиной, приготовление правильного эспрессо. Нарботка навыков работы с молоком и взбивание молочной пены для капучино. Приготовление кофейных напитков. Фантазийный кофе.
Промежуточная аттестация		2	Зачет
Итоговая аттестация (КЭ)		4	Квалификационный экзамен

1.7 Организационно-педагогические условия

Реализация программы осуществляется в полном соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации в области образования, нормативными правовыми актами, регламентирующими данное направление деятельности.

1.7.1 Требования к квалификации педагогических кадров

К реализации программы привлекаются лица, имеющие среднее профессиональное или высшее образование и отвечающие квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональным стандартам.

1.7.2 Требования к материально-техническому обеспечению

Материально-техническое обеспечение (далее – МТО) необходимо для проведения всех видов учебных занятий и аттестации, предусмотренных учебным планом по программе, и соответствует действующим санитарным и гигиеническим нормам и правилам.

МТО содержит специальные помещения: учебные аудитории для проведения лекций, практических (семинарских) занятий, лабораторных работ, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, итоговой аттестации (в соответствии с утвержденным расписанием учебных занятий). Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью, оборудованием, расходными материалами, программным обеспечением, техническими средствами обучения и иными средствами, служащими для представления учебной информации слушателям.

При реализации программы с использованием дистанционных образовательных технологий и (или) электронного обучения образовательная организация обеспечивает функционирование информационно-образовательной среды, включающей в себя электронные информационные ресурсы, электронные образовательные ресурсы, совокупность информационных технологий, телекоммуникационных технологий, соответствующих технологических средств и обеспечивающую освоение слушателями образовательных программ полностью или частично независимо от места нахождения слушателей: каналы связи, компьютерное оборудование, периферийное оборудование, программное обеспечение.

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Материально-техническое обеспечение, необходимое для освоения ПК
ВД 1 Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	ПК 1.1 Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки	Профессиональная кофемашина Стейшн для официантов Барный органайзер Джигер Мерный стакан Совок для льда Мельница для льда Icebucket / Ведерко для льда Шипцы для льда Барные коврик Доска разделочная Барный поднос Шейкер классический Шейкер Бостон Смесительный стакан Стрейнер Мадлер Барная ложка Пинцет барный Нарзанник Сквизер Нож барный Рокс (олдфешенд) Хайбол Харикейн (бокал для Пино Колады) Бокал для Мартини (коктейльная рюмка) Гейзеры Миска стеклянная Итальянская кофе машина, 1-2 группы, полуавтомат Кофемолка - электрическая Темпер Поднос официанта

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Материально-техническое обеспечение, необходимое для освоения ПК
		<p>Кувшин Пара для эспрессо (чашка с блюдцем) Пара для капучино (чашка с блюдцем) Бокал для кофе По - ирландски (Irish) Ложка для эспрессо Кофейная ложка Сахарница Питчер (разных объемов) Разделочная доска Металлический поднос Нож для фруктов (см ТО компетенции) Бокал для шампанского Подсвечник Декантер Бокал для красного вина Бокал для белого вина Прибор десертный/закусочный (вилка, нож) Прибор для рыбы (вилка, нож) Столовый прибор (вилка, ложка, нож) Ложка десертная Хлебная корзина Минаж (соль/перец) Молочник Пара чайная (чашка с блюдцем) Бокал для коньяка (снифтер) Тарелка пирожковая Тарелка основная Тарелка закусочная Тарелка десертная Салфетки текстильные Ручник Скатерти (соответствующие размеру стола) Термопот/Чайник-термос Мусорные ведра Ваза для цветов Стол прямоугольный (банкетный, складной) Стол квадратный Стулья банкетные Стол круглый Стойка барная Продукты питания (блюда, сырье)-по согласованию Напитки алкогольные-по согласованию</p>

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Материально-техническое обеспечение, необходимое для освоения ПК
	ПК 1.2 Обслуживание гостей в зале организации питания	Профессиональная кофемашина Стейшн для официантов Барный органайзер Джигер Мерный стакан Совок для льда Мельница для льда Icebucket / Ведерко для льда Шипцы для льда Барные коврик Доска разделочная Барный поднос Шейкер классический Шейкер Бостон Смесительный стакан Стрейнер Мадлер Барная ложка Пинцет барный Нарзанник Сквизер Нож барный Рокс (олдфешенд) Хайбол Харикейн (бокал для Пино Колады) Бокал для Мартини (коктейльная рюмка) Гейзеры Миска стеклянная Итальянская кофе машина, 1-2 группы, полуавтомат Кофемолка - электрическая Темпер Поднос официанта Кувшин Пара для эспрессо (чашка с блюдцем) Пара для капучино (чашка с блюдцем) Бокал для кофе По - ирландски (Irish) Ложка для эспрессо Кофейная ложка Сахарница Питчер (разных объемов) Разделочная доска Металлический поднос Нож для фруктов (см ТО компетенции) Бокал для шампанского Подсвечник Декантер Бокал для красного вина Бокал для белого вина

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Материально-техническое обеспечение, необходимое для освоения ПК
		Прибор десертный/закусочный (вилка, нож) Прибор для рыбы (вилка, нож) Столовый прибор (вилка, ложка, нож) Ложка десертная Хлебная корзина Минаж (соль/перец) Молочник Пара чайная (чашка с блюдцем) Бокал для коньяка (снифтер) Тарелка пирожковая Тарелка основная Тарелка закусочная Тарелка десертная Салфетки текстильные Ручник Скатерти (соответствующие размеру стола) Термопот/Чайник-термос Мусорные ведра Ваза для цветов Стол прямоугольный (банкетный, складной) Стол квадратный Стулья банкетные Стол круглый Стойка барная Продукты питания (блюда, сырье)-по согласованию Напитки алкогольные-по согласованию
	ПК 1.3 Обслуживание гостей в баре организации питания	Профессиональная кофемашинa Стейшн для официантов Барный органайзер Джигер Мерный стакан Совок для льда Мельница для льда Icebucket / Ведерко для льда Шипцы для льда Барные коврик Доска разделочная Барный поднос Шейкер классический Шейкер Бостон Смесительный стакан Стрейнер Мадлер Барная ложка Пинцет барный Нарзанник Сквизер Нож барный

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Материально-техническое обеспечение, необходимое для освоения ПК
		<p>Рокс (олдфешенд) Хайбол Харикейн (бокал для Пино Колады) Бокал для Мартини (коктейльная рюмка) Гейзеры Миска стеклянная Итальянская кофе машина, 1-2 группы, полуавтомат Кофемолка - электрическая Темпер Поднос официанта Кувшин Пара для эспрессо (чашка с блюдцем) Пара для капучино (чашка с блюдцем) Бокал для кофе По - ирландски (Irish) Ложка для эспрессо Кофейная ложка Сахарница Питчер (разных объемов) Разделочная доска Металлический поднос Нож для фруктов (см ТО компетенции) Бокал для шампанского Подсвечник Декантер Бокал для красного вина Бокал для белого вина Прибор десертный/закусочный (вилка, нож) Прибор для рыбы (вилка, нож) Столовый прибор (вилка, ложка, нож) Ложка десертная Хлебная корзина Минаж (соль/перец) Молочник Пара чайная (чашка с блюдцем) Бокал для коньяка (снифтер) Тарелка пирожковая Тарелка основная Тарелка закусочная Тарелка десертная Салфетки текстильные Ручник Скатерти (соответствующие размеру стола) Термопот/Чайник-термос Мусорные ведра Ваза для цветов Стол прямоугольный (банкетный, складной) Стол квадратный Стулья банкетные</p>

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Материально-техническое обеспечение, необходимое для освоения ПК
		Стол круглый Стойка барная Продукты питания (блюда, сырье)-по согласованию Напитки алкогольные-по согласованию
	ПК 1.4 Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий	Профессиональная кофемашина Стейшн для официантов Барный органайзер Джигер Мерный стакан Совок для льда Мельница для льда Icebucket / Ведерко для льда Шипцы для льда Барные коврик Доска разделочная Барный поднос Шейкер классический Шейкер Бостон Смесительный стакан Стрейнер Мадлер Барная ложка Пинцет барный Нарзанник Сквизер Нож барный Рокс (олдфешенд) Хайбол Харикейн (бокал для Пино Колады) Бокал для Мартини (коктейльная рюмка) Гейзеры Миска стеклянная Итальянская кофе машина, 1-2 группы, полуавтомат Кофемолка - электрическая Темпер Поднос официанта Кувшин Пара для эспрессо (чашка с блюдцем) Пара для капучино (чашка с блюдцем) Бокал для кофе По - ирландски (Irish) Ложка для эспрессо Кофейная ложка Сахарница Питчер (разных объемов) Разделочная доска Металлический поднос Нож для фруктов (см ТО компетенции)

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Материально-техническое обеспечение, необходимое для освоения ПК
		Бокал для шампанского Подсвечник Декантер Бокал для красного вина Бокал для белого вина Прибор десертный/закусочный (вилка, нож) Прибор для рыбы (вилка, нож) Столовый прибор (вилка, ложка, нож) Ложка десертная Хлебная корзина Минаж (соль/перец) Молочник Пара чайная (чашка с блюдцем) Бокал для коньяка (снифтер) Тарелка пирожковая Тарелка основная Тарелка закусочная Тарелка десертная Салфетки текстильные Ручник Скатерти (соответствующие размеру стола) Термопот/Чайник-термос Мусорные ведра Ваза для цветов Стол прямоугольный (банкетный, складной) Стол квадратный Стулья банкетные Стол круглый Стойка барная Продукты питания (блюда, сырье)-по согласованию Напитки алкогольные-по согласованию
	ПК 1.5 Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы	Профессиональная кофемашинa Стейшн для официантов Барный органайзер Джигер Мерный стакан Совок для льда Мельница для льда Icebucket / Ведерко для льда Шипцы для льда Барные коврик Доска разделочная Барный поднос Шейкер классический Шейкер Бостон Смесительный стакан Стрейнер Мадлер

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Материально-техническое обеспечение, необходимое для освоения ПК
		Барная ложка Пинцет барный Нарзанник Сквизер Нож барный Рокс (олдфешенд) Хайбол Харикейн (бокал для Пино Колады) Бокал для Мартини (коктейльная рюмка) Гейзеры Миска стеклянная Итальянская кофе машина, 1-2 группы, полуавтомат Кофемолка - электрическая Темпер Поднос официанта Кувшин Пара для эспрессо (чашка с блюдцем) Пара для капучино (чашка с блюдцем) Бокал для кофе По - ирландски (Irish) Ложка для эспрессо Кофейная ложка Сахарница Питчер (разных объемов) Разделочная доска Металлический поднос Нож для фруктов (см ТО компетенции) Бокал для шампанского Подсвечник Декантер Бокал для красного вина Бокал для белого вина Прибор десертный/закусочный (вилка, нож) Прибор для рыбы (вилка, нож) Столовый прибор (вилка, ложка, нож) Ложка десертная Хлебная корзина Минаж (соль/перец) Молочник Пара чайная (чашка с блюдцем) Бокал для коньяка (снифтер) Тарелка пирожковая Тарелка основная Тарелка закусочная Тарелка десертная Салфетки текстильные Ручник Скатерти (соответствующие размеру стола) Термопот/Чайник-термос

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Материально-техническое обеспечение, необходимое для освоения ПК
		Мусорные ведра Ваза для цветов Стол прямоугольный (банкетный, складной) Стол квадратный Стулья банкетные Стол круглый Стойка барная Продукты питания (блюда, сырье)-по согласованию Напитки алкогольные-по согласованию

1.7.3 Требования к информационному и учебно-методическому обеспечению

Для реализации программы используются учебно-методическая документация, нормативные правовые акты, нормативная техническая документация, иная документация, учебная литература и иные издания, информационные ресурсы.

Таблица 5 – Учебно-методическая документация, нормативные правовые акты, нормативная техническая документация, иная документация, учебная литература и иные издания, информационные ресурсы

1 Нормативные правовые акты, иная документация
1.1 ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
1.2 ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
1.3 ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
1.4 ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
1.5 ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
1.6 ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
1.7 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.
1.8 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.
1.9 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].
1.10 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].
1.11 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.
1.12 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

1.13 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»].
1.14 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 .
1.15 ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.
1.16 ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.
1.17 ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
1.18 ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
1.19 ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
2 Основная литература
2.1 Барановский В.А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. пособие. - Ростов-на Дону: Феникс, 2020. - 183 с.
2.2 Богданова В.В. Организация и технология обслуживания в барах: учеб. пособие/ В.В.Богданова - М.: Академия, 2021. - 265 с.
2.3 Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. Учеб. пособие. - Ростов-на Дону: Феникс, 2019. - 308 с.
24 Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания/ В.В.Усов. - М.: Академия, 2022. – 416 с.
3 Дополнительная литература
3.1 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания/ Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко. — К.: ООО «Издательство Арий», М: ИКТЦ «Лада», 2009. - 680 с.
4 Интернет-ресурсы
4.1 Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения/ Ж.В.Морозова, Н.В.Пушина, Е.А.Зайцева, Н.А.Кочурова. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 172 с. - ISBN 978-5-8114-3892-1. - Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/148178 (дата обращения: 18.12.2020). - Режим доступа: для авториз. пользователей.
4.2 Технология безалкогольных напитков: учебное пособие для спо/ Л.А.Оганесянц, А.Л.Панасюк, М.В.Гернет [и др.]; под редакцией Л.А.Оганесянца. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 300 с. - ISBN 978-5-8114-6711-2. - Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/151691 (дата обращения: 14.12.2020). - Режим доступа: для авториз. пользователей.
4.3 Родионова, Л.Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков: учебное пособие для спо/ Л.Я.Родионова, Е.А.Ольховатов, А.В.Степовой. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 288 с. - ISBN 978-5-8114-6435-7. - Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/147353 (дата обращения: 14.12.2020). - Режим доступа: для авториз. пользователей.
4.4 Родионова, Л.Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков: учебник для спо/ Л.Я.Родионова, Е.А.Ольховатов, А.В.Степовой. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 344 с. - ISBN 978-5-8114-6416-6.- Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/147262 (дата обращения: 14.12.2020). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

4.5 Родионова, Л.Я. Технология безалкогольных напитков: учебное пособие для спо/ Л.Я.Родионова, Е.А.Ольховатов, А.В.Степовой. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 324 с. - ISBN 978-5-8114-6417-3. - Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/147263 (дата обращения: 14.12.2020). - Режим доступа: для авториз. пользователей.
4.6 Родионова, Л.Я. Технология алкогольных напитков: учебное пособие для спо/ Л.Я.Родионова, Е.А.Ольховатов, А.В.Степовой. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 352 с. - ISBN 978-5-8114-6436-4. - Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/147354 (дата обращения: 14.12.2020). - Режим доступа: для авториз. пользователей.
4.7 Донченко, Л.В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо/ Л.В.Донченко, Е.А.Ольховатов. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 180 с. - ISBN 978-5-8114-6457-9. - Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/148044 (дата обращения: 15.12.2020). - Режим доступа: для авториз. пользователей.
4.8 Скобельская, З.Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для спо/ З.Г.Скобельская, Г.Н.Горячева. - 4-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 428 с. - ISBN 978-5-8114-6856-0. - Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/152652 (дата обращения: 14.12.2020). - Режим доступа: для авториз. пользователей.
4.9 Скобельская, З.Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для спо/ З.Г.Скобельская. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 84 с. - ISBN 978-5-8114-6379-4.- Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/147250 (дата обращения: 14.12.2020). - Режим доступа: для авториз. пользователей.
4.10 Рензьева, Т.В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для спо/ Т.В.Рензьева, Г.И.Назимова, А.С.Марков. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 156 с. - ISBN 978-5-8114-6439-5.- Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/147352 (дата обращения: 14.12.2020). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

1.7.4 Общие требования к организации учебного процесса

Общие требования к организации учебного процесса определяются локальными нормативными актами образовательной организации.

1.7.5 Сетевая форма обучения

Организация образовательного процесса при реализации программы в сетевой форме осуществляется с привлечением материально-технических, научно-технических, учебно-методических, организационно-методических, информационно-коммуникационных и иных ресурсов и средств обучения организаций, участвующих в сетевом взаимодействии, а также силами научно-педагогических, педагогических и иных работников этих организаций.

В соответствии с соглашением о сетевом взаимодействии (№31 от «27» августа 2021г.) в реализации программ участвуют следующие организации:

Таблица 6 – Организация сетевого обучения

№	Наименование организации	Участвует в реализации следующих разделов (модулей), тем	Формы участия
1	ОГБПОУ «Ульяновский многопрофильный техникум»	Модули 1-5, итоговая аттестация образовательной программы	организационно-методическое сопровождение реализации образовательной программы

№	Наименование организации	Участвует в реализации следующих разделов (модулей), тем	Формы участия
2	ОГБПОУ «Ульяновский техникум питания и торговли»	Модули 1-5, итоговая аттестация образовательной программы	реализация образовательной программы

1.8 Формы аттестации

Оценка качества освоения программы осуществляется в форме текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям, разделам) и итоговой аттестации в форме квалификационного экзамена слушателей по программе.

1.8.1 Текущий контроль успеваемости

В соответствии с учебно-тематическим планом и рабочей программой.

1.8.2 Промежуточная аттестация

В соответствии с учебно-тематическим планом и рабочей программой.

1.8.3 Итоговая аттестация

Освоение программы завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки слушателей. Итоговая аттестация является обязательной для слушателей.

К итоговой аттестации допускаются слушатели, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план программы.

Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессиональной подготовки и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов, классов, категорий по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих (при наличии таких разрядов, классов, категорий).

Квалификационный экзамен независимо от вида профессионального обучения включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

Практическая квалификационная работа заключается в выполнении комплексного практического задания, в том числе в форме демонстрационного экзамена, в условиях, которые приближают оценочные процедуры к профессиональной деятельности.

В теоретическую часть задания включаются вопросы, позволяющие оценить наличие у слушателя знаний производственных процессов, положений, инструкций и других материалов, требований, предъявляемых к качеству выполняемых работ, охране труда, рациональной организации труда на рабочем месте, а также готовности слушателя применять имеющиеся знания в профессиональной деятельности.

2. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Оценочные материалы обеспечивают проверку достижения планируемых результатов обучения по программе и используются в процедуре текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и итоговой аттестации.

2.1. Текущий контроль

Текущий контроль знаний проводится в формах, предусмотренных учебным планом и представленных ниже.

Результаты обучения (освоенные трудовые действия)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Проверка и расстановка мебели в залах обслуживания организации питания	наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы
Подготовка столовой посуды и приборов, столового белья	Защита практических работ
Предварительная сервировка столов посудой и приборами	Защита практических работ
Накрытие столов ассортиментом блюд по предварительным заказам	наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы
Помощь официанту при подаче блюд и напитков	наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы
Прием и оформление оплаты за заказ по заданию официанта	наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы
Уборка столов в залах организации питания	наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы
Оформление витрины и барной стойки	наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы
Оценка наличия запасов посуды, аксессуаров и инструментов	наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы
Составление заявок на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок	наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы
Проверка наличия маркировки вино-водочных изделий, получаемых со склада, а также сопроводительной документации (товарно-транспортные накладные, сертификаты, декларации)	наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы
Встреча потребителей бара и прием заказа на продукцию бара	наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы
Разработка меню бара	Устный опрос
Приготовление и подача алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и напитков	Защита практических работ
Приготовление и подача свежевыжатых соков и прочих безалкогольных напитков	Защита практических работ
Приготовление холодных и горячих закусок	Защита практических работ

Приготовление заготовок и украшений для приготовления и оформления напитков и закусок	Защита практических работ
Контроль хранения и расхода продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок	наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы
Эксплуатация и обслуживание музыкальной аппаратуры бара	наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы
Принятие и оформление платежей за выполненный заказ	наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы
Оформление отчетно-финансовых документов о работе бара	наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы
Подготовка бара, буфета к закрытию	наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы
Творческое приготовление и презентация фирменных напитков и закусок с элементами шоу	Защита практических работ

2.2. Промежуточная аттестация

Освоение программы, в том числе отдельной ее части (модуля), может сопровождаться промежуточной аттестацией, проводимой в формах, определенных учебным планом.

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимого для сервировки столов	Знают виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимого для сервировки столов	Устный фронтальный опрос, - экспертная оценка деятельности на практических занятиях и в период прохождения учебной практики. <i>Промежуточный контроль:</i>
Технологии сервировки столов	Знают различные виды сервировки стола и технологию выполнения	Устный фронтальный опрос, - экспертная оценка деятельности студентов на практических занятиях и в период прохождения учебной практики. <i>Промежуточный контроль:</i>
Материально-техническая база обслуживания	Знают материально-техническая база обслуживания	Устный фронтальный опрос, - экспертная оценка деятельности студентов на практических занятиях и в период прохождения учебной практики. <i>Промежуточный контроль:</i>
Санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций	Знают виды уборки торговых помещений и температуру в торговом зале	Устный фронтальный опрос, - экспертная оценка деятельности на практических занятиях и в период прохождения учебной практики.

общественного питания, инвентарю, посуде и тар		<i>Промежуточный контроль:</i>
Правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет	Знают порядок оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет	Устный фронтальный опрос, - экспертная оценка деятельности на практических занятиях и в период прохождения учебной практики. <i>Промежуточный контроль:</i>
Характеристика блюд, изделий и напитков, включенных в меню	Знают меню	Устный фронтальный опрос, - экспертная оценка деятельности на практических занятиях и в период прохождения учебной практики. <i>Промежуточный контроль:</i>
Правила сочетаемости напитков и блюд	Могут рекомендовать напитки к блюдам	Устный фронтальный опрос, - экспертная оценка деятельности на практических занятиях и в период прохождения учебной практики. <i>Промежуточный контроль:</i>
Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания	Знают культуру и этикет обслуживания потребителей организации питания.	Устный фронтальный опрос, - экспертная оценка деятельности на практических занятиях и в период прохождения учебной практики. <i>Промежуточный контроль:</i>
Информационная база обслуживания	Знают меню, карту вин, карту бара	Устный фронтальный опрос, - экспертная оценка деятельности на практических занятиях и в период прохождения учебной практики. <i>Промежуточный контроль:</i>
Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности на предприятиях питания		Устный фронтальный опрос, - экспертная оценка деятельности на практических занятиях и в период прохождения учебной практики. <i>Промежуточный контроль:</i>
Методы подачи блюд в организациях питания	Знают технику подачи блюд.	Устный фронтальный опрос, - экспертная оценка деятельности на практических занятиях и в период прохождения учебной практики. <i>Промежуточный контроль:</i>
Правила и очередность подачи блюд и напитков	Знают правила и очередность подачи блюд и напитков	Устный фронтальный опрос, - экспертная оценка деятельности на практических занятиях и в период прохождения учебной практики.

		<i>Промежуточный контроль:</i>
Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;	Знают требования к качеству блюд, температуру подачи блюд и напитков	Устный фронтальный опрос, - экспертная оценка деятельности на практических занятиях и в период прохождения учебной практики. <i>Промежуточный контроль:</i>
Правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей.	Знают технологию транширования и фламбирования блюд.	Устный фронтальный опрос, - экспертная оценка деятельности на практических занятиях и в период прохождения учебной практики. <i>Промежуточный контроль:</i>
Виды инструментов и оборудования, используемого для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей	Знаю и могут подобрать инструментов и оборудования для фламбирования и транширования.	Устный фронтальный опрос, - экспертная оценка деятельности на практических занятиях и в период прохождения учебной практики. <i>Промежуточный контроль:</i>
Правила и технику замены использованной столовой посуды и столовых приборов	Знают правила и технику замены использованной столовой посуды и столовых приборов	Устный фронтальный опрос, - экспертная оценка деятельности на практических занятиях и в период прохождения учебной практики. <i>Промежуточный контроль:</i>
Порядок оформления счетов и расчета по ним с потребителями организации питания	Знают порядок оформления счетов и расчета по ним с потребителями организации питания	Устный фронтальный опрос, - экспертная оценка деятельности на практических занятиях и в период прохождения учебной практики. <i>Промежуточный контроль:</i>
Формы расчетов с потребителями организаций питания	Знают формы расчетов с потребителями организаций питания	Устный фронтальный опрос, - экспертная оценка деятельности на практических занятиях и в период прохождения учебной практики. <i>Промежуточный контроль:</i>
Назначение массовых мероприятий, проводимых в организациях питания	Знают виды и назначение массовых мероприятий, проводимых в организациях питания	Устный фронтальный опрос, - экспертная оценка деятельности на практических занятиях и в период прохождения учебной практики. <i>Промежуточный контроль:</i>
Правила подготовки к проведению массовых мероприятий в	Знают правила подготовки к проведению массовых мероприятий в	Устный фронтальный опрос, - экспертная оценка деятельности на практических занятиях и в период прохождения учебной практики.

организациях питания и при выездном обслуживании	организациях питания и при выездном обслуживании	<i>Промежуточный контроль:</i>
Особенности обслуживания массовых мероприятий в организациях питания и на выездных мероприятиях	Знают особенности проведения и виды кейтеринга	Устный фронтальный опрос, - экспертная оценка деятельности на практических занятиях и в период прохождения учебной практики. <i>Промежуточный контроль:</i>
Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности на предприятиях питания		Устный фронтальный опрос, - экспертная оценка деятельности на практических занятиях и в период прохождения учебной практики. <i>Промежуточный контроль:</i>
Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания.	Знают нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания	Устный фронтальный опрос, - экспертная оценка деятельности на практических занятиях и в период прохождения учебной практики. <i>Промежуточный контроль:</i>
Виды и классификации баров, планировочные решения баров, буфетов	Знают виды баров и их отличительные особенности	Устный фронтальный опрос, - экспертная оценка деятельности на практических занятиях и в период прохождения учебной практики. <i>Промежуточный контроль:</i>
Ассортимент, рецептуры, современные технологии приготовления, правила оформления и подачи алкогольных, слабоалкогольных коктейлей, напитков, а также закусок и изделий, реализуемых в баре	Знают технологии приготовления коктейлей, правила оформления и подачи, а также закусок и изделий, реализуемых в баре	Устный фронтальный опрос, - экспертная оценка деятельности на практических занятиях и в период прохождения учебной практики. <i>Промежуточный контроль:</i>
Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов		Устный фронтальный опрос, - экспертная оценка деятельности на практических занятиях и в период прохождения учебной практики. <i>Промежуточный контроль:</i>
Материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета	Знают оборудование, инвентарь и посуду бара и буфета	Устный фронтальный опрос, - экспертная оценка деятельности на практических занятиях и в период прохождения учебной практики. <i>Промежуточный контроль:</i>

Правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета	Знают правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета	Устный фронтальный опрос, - экспертная оценка деятельности на практических занятиях и в период прохождения учебной практики. <i>Промежуточный контроль:</i>
Правила ведения учётно-отчётной и кассовой документации	Знают правила ведения учётно-отчётной и кассовой документации	Устный фронтальный опрос, - экспертная оценка деятельности на практических занятиях и в период прохождения учебной практики. <i>Промежуточный контроль:</i>
Сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции	Знают сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой кулинарной продукции	Устный фронтальный опрос, - экспертная оценка деятельности на практических занятиях и в период прохождения учебной практики. <i>Промежуточный контроль:</i>
Принципы и приемы презентации напитков и закусок потребителям	Знают принципы и приемы презентации напитков и закусок потребителям	Устный фронтальный опрос, - экспертная оценка деятельности на практических занятиях и в период прохождения учебной практики. <i>Промежуточный контроль:</i>
Технологии наставничества и обучения на рабочих местах	Перенимают опыт у наставников	Устный фронтальный опрос, - экспертная оценка деятельности на практических занятиях и в период прохождения учебной практики. <i>Промежуточный контроль:</i>
Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности на предприятиях питания	Знают правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности на предприятиях питания	Устный фронтальный опрос, - экспертная оценка деятельности на практических занятиях и в период прохождения учебной практики. <i>Промежуточный контроль:</i>

2.3. Итоговая аттестация

Освоение программы завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

ТИПОВОЕ ЗАДАНИЕ

Для выполнения практической квалификационной работы необходимо

1. Приготовить:
 - безалкогольные напитки на основе чая, кофе и фруктовых соков
 - алкогольные напитки
2. Провести органолептическую оценку качества изделий.

Условия выполнения задания

1. Место выполнения задания ОГБПОУ «Ульяновский Техникум Питания и Торговли», лаборатория по компетенции «Хлебопечение».
2. Максимальное время выполнения задания: 10 часов.

Критерии оценки практической квалификационной работы

Критерии	Кол-во баллов	Баллы слушателя
Подготовка инструментов и оборудования	1	
Знание основ работы с сырьём	1	
Работа в соответствии с требованиями ТБ и ОТ	1	
Работа в соответствии с требованиями гигиены и санитарии	1	
Соблюдение технологического процесса	2	
Соблюдение рецептуры	1,5	
Техника смешивания	2	
Внешний вид и общее впечатление	1	
Количество отходов	0,5	
Время изготовления	1	
Применение рабочих техник	1	
Вкус и внешний вид	2	
Количество	0,5	
Финальная обработка, украшение	0,5	
Всего	16	

«зачтено»	16-7 баллов
«не зачтено»	Менее баллов 7