

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ВАЛУЙСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

РАССМОТРЕНО:  
на заседании ЦМК  
Протокол № 5  
от 05 апреля 2021 г.



**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор ОГАПОУ «Валуйский  
индустриальный техникум»  
В.В.Волохова  
2021 г.

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ  
ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ  
11176 «Бармен»**

Валуйки 2021г.

**Программа профессионального обучения разработана с учетом требований:**

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 N 292 (ред. от 26.05.2015) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».

**Организация разработчик:** ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум».

**Разработчик:** Родченко А.Г.- преподаватель.



### 3. Календарный учебный график

Код профессии: 11176 «Бармен»

Квалификация: 4 разряд

Форма обучения: очная

Срок обучения: 2 мес.; 192 час.

1 месяц				2 месяц			
1 неделя	2 неделя	3 неделя	4 неделя	5 неделя	6 неделя	7 неделя	8 неделя
Т	Т	Т У	Т	У	Т У	У	У ИА

Условные обозначения:

Т – теоретическое обучение

У – учебная практика

#### **4. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.**

##### **Основы рыночной экономики.**

Для подготовки квалифицированных рабочих по профессии 11176 «Бармен»

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

### 1.1. Область применения программы.

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.01. «Официант, бармен». Программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональном обучении (профессиональная подготовка) по профессии 11167 «Бармен».

### 1.2. Место дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы:

дисциплина «Основы рыночной экономики» входит в общепрофессиональный цикл.

### 1.3. Цели и задачи дисциплины требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Находить использовать экономическую информацию в целях обеспечения собственной конкурентоспособности на рынке труда;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Общие принципы организации производственного и технологического процесса;
- Механизмы ценообразования на продукцию, формы оплаты труда в современных условиях;
- цели и задачи структурного подразделения, структуру организации, основы экономических знаний, необходимых в отрасли.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка(всего)</b>	<b>4</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>4</b>
В том числе:	
-лабораторные работы	-
-практические занятия	-
-контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося(всего)</b>	
В том числе:	
-реферат	-
-внеаудиторная самостоятельная работа	-
<b>Зачёт:</b>	

**2.2. Рабочий тематический план и содержание учебной дисциплины - «ОСНОВЫ РЫНОЧНОЙ ЭКОНОМИКИ»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы обучающихся	Количество аудиторных часов	Сам. работа, час
1	2	3	
<b>Раздел 1. Экономика и производство</b>		4	
<b>Тема 1.</b> Основные понятия в экономике	<b>Содержание учебного материала:</b>	4	
	Роль и сущность экономики. Составные части экономики. Производительность труда. Производственное потребление. Общественное потребление. Заработная плата. Прибыль предприятия, его рентабельность. Ознакомление с формами собственности.		
<b>Всего:</b>		4	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ.

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

Реализация программы дисциплины требует наличия специализированного учебного кабинета «Экономики» и рабочих мест кабинета: комплекты плакатов, компьютера, мультимедийный проектор, учебная литература.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения :

Основные источники:

Гуреева М.А. Основыэкономикит: учеб.пособие СПО-Иц«Академия»,2016.

Базаров.Т.Ю. управление персоналом: учебник СПО–ИЦ«Академия»,2016.

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

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения теоретических занятий, тестирования, а так же выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Формы и методы текущего контроля по учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

Для текущего контроля образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств(ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблица).

Раздел (тема) учебной дисциплины	Результаты (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
Раздел 1. Основные понятия в экономике	<b>Знать:</b> Роль и сущность экономики. Составные части экономики. Экономический рост Экономические системы Виды товаров и услуг Производительность труда Производственное потребление Общественное потребление Экономический рост в обществе Сущность, причины инфляции <b>Уметь:</b> Решать задачи по производственным издержкам, доходу, прибыли.	Рассказывает о роли и сущности экономики. Называет составные части экономики. Называет признаки экономического роста Называет экономические системы Называет ключевые элементы производства Перечисляет составляющие производительности труда	Собеседование, устный или письменный зачет, тест, работа с информационными материалами (проспекты, буклеты, журнал.),



Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
60 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 60	2	не оценивается

## **5. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.**

### **Основы калькуляции и учета.**

Для подготовки квалифицированных рабочих по профессии 11176 «Бармен»

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

## 1.1. Область применения программы.

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по программам подготовки специалистов среднего звена 43.01.01 «Официант, бармен», утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 года за № 731.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общеобразовательный цикл общепрофессиональных дисциплин.

Программа включает в себя пять основных раздела, обладающих интегрированной целостностью: «Учет в общественном питании и его особенности», «Установление и калькуляция цен в общественном питании», «Учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания», «Расчет объемов сырья и готовых изделий в общественном питании».

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

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

ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

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

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

ПК 2.4 Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины «основы калькуляции и учета» обучающийся должен

### **Знать/ понимать:**

- основные понятия, цели, задачи и принципы калькуляции и учета;
- основные виды унифицированных документов, применяемых при калькуляции и учете в общественном питании;
- классификацию документов;
- требования к составлению и заполнению документов;

**уметь:**

- оформлять и проверять правильность оформления документации в соответствии с установленными требованиями, в том числе используя информационные технологии;
- проводить калькуляцию цен;
- проводить расчет объемов сырья и готовых изделий в общественном питании;
- проводить учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания;
- заполнять бухгалтерскую отчетность торговых операций и объединений.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

Всего занятий 8 часов, в том числе:

Теоретическая часть: 8 часов;

Лабораторно-практические занятия: – 0 часов;

Самостоятельная работа: - 0 часов;

Консультации:- 0 часов.

Промежуточная аттестация в форме зачёта.

**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>Максимальная учебная нагрузка(всего)</b>	<b>8</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>8</b>
В том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	-
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося(всего)</b>	
в том числе:	
реферат	-
внеаудиторная самостоятельная работа	-
<b>Зачет</b>	

## 2.2.Рабочий тематический план и содержание учебной дисциплины - «ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА».

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы обучающихся	Кол-во аудиторных часов	Сам. работа, час
1	2	3	
<b>Тема 2.1. Общая характеристика бухгалтерского учета. Организация бухгалтерского учета в общественном питании.</b>	<b>Содержание :</b>	2	
	Общая характеристика хозяйственного учета. Требования, предъявляемые к учету, измерители применяемые в учете. Виды учета. Понятие о предмете и методе бухгалтерского учета, элементы метода бухгалтерского учета. Основные направления совершенствования учета, контроля и отчетности на современном этапе. Принципы и формы организации бухгалтерского учета. Значение рациональной организации бухгалтерского учета в общественном питании. Права, обязанности и ответственность бухгалтера.		
<b>Тема 2.2 Ценообразование в общественном питании.</b>	<b>Содержание:</b>	2	
	Понятие о цене и ценообразовании в общественном питании. Виды цен, применяемых в общественном питании. План – меню, его назначение, сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, их содержание.		
<b>Тема 2.3. Учет сырья, продуктов и тары на базах снабжения и кладовых предприятия общественного питания.</b>	<b>Содержание :</b>	2	
	Задачи организации бухгалтерского учета на базах снабжения и в кладовых предприятий общественного питания. Материальная ответственность, ее документальное оформление. Источники поступления продуктов и тары. Порядок оформления и учета доверенностей; документальное оформление отпуска продуктов из кладовых. Организация количественного учета продуктов в кладовой; порядок ведения товарной книги кладовщика; учет тары. Товарные потери и порядок их списания. Отчетность материально-ответственных лиц. Порядок проведения инвентаризации продуктов и тары в кладовой и ее документальное оформление. Выявление результатов инвентаризации, их утверждение.		
<b>Тема 2.4. Учет продуктов</b>	<b>Содержание:</b>		

<p><b>на производстве, в буфетах, магазинах кулинарии и других предприятиях розничной торговли, отпуска и реализации продукции и товаров в предприятиях общественного питания.</b></p>	<p>Задачи и организация учета на производстве, отпуска и реализации готовой продукции. Материальная ответственность; состав товарооборота общественного питания; документальное оформление и учет реализации и отпуска готовой продукции. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Порядок списания специй и соли. Инвентаризация сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на производстве, сроки и порядок проведения. Особенности документального оформления операций на производствах с цеховым делением. Документальное оформление операций буфетов и мелкорозничной сети. Формы отчетности материально-ответственных лиц. Контроль за соблюдением лимитов. Особенности инвентаризации товаров в буфетах и магазинах кулинарии.</p>		
<p><b>Тема 2.5. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций.</b></p>	<p><b>Содержание:</b> Учет кассовых операций; порядок ведения кассовых операций; документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдачи. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира; инвентаризация денежных средств и ценных бумаг в кассе. Учет денежных средств на расчетном счете, документальное оформление операций по расчетному счету. Формы безналичных расчетов между предприятиями и организациями за товары и услуги. Порядок расчетов с подотчетными лицами, финансовыми органами, лицами по возмещению материального ущерба, различными дебиторами и кредиторами.</p>	2	
<p><b>Тема 2.6 Учет труда и его оплаты.</b></p>	<p><b>Содержание :</b> Задачи учета труда и расчетов по оплате труда. Документация по учету рабочего времени и выработки; порядок оплаты труда работников общественного питания. Оплата труда за работу в праздничные дни, сверхурочное время, выплата компенсаций, выходного пособия. Расчет зарплаты за дни предоставленного отпуска; расчет пособия по временной нетрудоспособности; учет отчислений на социальное страхование, в пенсионный и фонд занятости; удержания из зарплаты. Документальное оформление выплаты зарплат.</p>		
<p><b>Тема 2.7. Учет основных средств, малоценных и быстроизнашивающихся предметов</b></p>	<p><b>Содержание:</b> Задачи учета основных средств, МБП. Классификация и оценка основных средств. Документальное оформление поступления и выбытия основных средств. Документальное оформление и учет МБП; особенности инвентаризации основных средств, МБП; учет хозяйственных материалов</p>	2	

<p><b>Тема 2.8. Учет доходов, издержек и финансовых результатов. Бухгалтерская отчетность на предприятиях общественного питания.</b></p>	<p><b>Содержание:</b>          Задачи учета доходов, расходов и финансовых результатов; классификация издержек обращения, их характеристика; расчет издержек на остаток товара. Формирование валового дохода; учет прочих доходов и потребностей. Определение суммы прибыли Балансовой и остающейся в распоряжении предприятия; порядок распределения прибыли.          Значение и виды отчетности, требования, предъявляемые к ней; объем, порядок и сроки представления квартальной и годовой отчетности.</p>		
<p><b>Всего:</b></p>	<p><b>8</b></p>		

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

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета (кабинеты: экономических дисциплин):

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект наглядно-методических пособий

#### **Таблицы:**

- документы входящие в список унифицированных документов
- сборник рецептур блюд и кулинарных изделий
- подавила пользования Сборником рецептур

#### **Дидактические материалы по темам:**

1. Калькуляция и учет: рабочая тетрадь: учебное пособие для учащихся нач. проф. образования/И.И. Потапова – 7-е изд. Стпр. М.: Издательский центр «Академия»,2013. – 160с.

#### **Презентации по темам:**

1. Предмет и методы бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания.
2. Организация бухгалтерского учета в общественном питании.
3. Основные бухгалтерские документы.
4. Материальная ответственность и ее документальное оформление.
5. Ценообразование в общественном питании.
6. План меню, его назначение.
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.
8. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий.
9. Организация бухгалтерской отчетности в кладовых предприятий. общественного питания Оформление отпуска продуктов из кладовой.
10. Организация учета на производстве общественного питания.
11. Отчет о движении продуктов и тары на производстве.
12. Отчетность о реализации и отпуске изделий с кухни.
13. Оформления операций на производствах с цеховым делением.
14. Учет сырья и готовых изделий в кондитерском цехе.
15. Оформление операций буфетов и мелкооптовой сети.
16. Учет денежных средств на предприятиях общественного питания.
17. Учет труда и его оплата.
18. Учет основных средств.
19. Учет издержек обращения предприятия.
20. Учет доходов предприятия.



### 3.2. Информационное обеспечение обучения.

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

#### Основные источники:

1. Основы калькуляции и учета в общественном питании: учебное пособие /И.А.Самулевич. – Ростов н/Д: Феникс,2020. – 302с. (электронный ресурс)
2. Основы калькуляции и учета: учеб. Пособие для учреждений нач. проф. Образования/И.И. Потапова. – 3-е изд.,стер. – М.: Издательский центр «Академия»,2019.-192с. (электронный ресурс)

#### Интернет-ресурсы:

- общие по стандартизации, метрологии подтверждению качества:

1. Режим доступа электронная интернет-библиотека «ЮРАЙТ. – <https://biblio-online.ru/>

#### Дополнительные источники:

Журналы по вопросам калькуляции и учета:

1. Режим доступа электронная интернет-библиотека (<https://elibrary.ru/>):

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА»

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторно-практических занятий, тестирования.

Раздел, тема учебной дисциплины	Результаты (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
<b>Тема 2.1. Общая характеристика бухгалтерского учета. Организация бухгалтерского учета в общественном питании.</b>	<b>знают</b> предмет и методы бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания <b>умеют</b> систематизировать полученную теоретическую информацию и применять ее. <b>знают</b> организацию бухгалтерского учета в общественном питании <b>уметь</b> систематизировать и обобщать материал, полученный в ходе изучения материала. <b>знают</b> основные бухгалтерские документы <b>умеют</b> определять виды документов заполнять и могут определить виды унифицированных и не унифицированных документов <b>знают</b> виды материальной ответственности ее особенности и моменты ее наступления	<b>Правильность</b> - выполнения заданий по заданному алгоритму; <b>Нахождение</b> -необходимой информации в учебной и справочной литературе.	Текущий контроль: -выполнение индивидуальных домашних заданий; - тестирование ; -экспертное оценивание выполнения самостоятельных работ.

	<p>умеют работать с документами относящихся к группе материальной</p>		
<p><b>Тема 2.2</b> <b>Ценообразование в общественном питании.</b></p>	<p>знают виды цен и особенности ценообразования в сфере общественного питания</p> <p>умеют работать с формированием цен и ценовой политики предприятия</p> <p>знают виды планов меню их назначение и систему заполнения</p> <p>умеют заполнять план-меню и работать с ним</p> <p>знают сборник рецептур блюд и кулинарных изделий</p> <p>умеют систематизировать полученную теоретическую информацию и применять ее.</p> <p>знают сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий</p> <p>умеют систематизировать полученную теоретическую информацию и применять ее.</p>	<p><b>Правильность</b> - выполнения заданий по заданному алгоритму;</p> <p><b>Нахождение</b> -необходимой информации в учебной и справочной литературе.</p>	<p>Текущий контроль: -выполнение индивидуальных домашних заданий; - тестирование ; -экспертное оценивание выполнения самостоятельных работ.</p>
<p><b>Тема 2.3. Учет сырья, продуктов и тары на базах снабжения и кладовых предприятия общественного питания.</b></p>	<p>знают организацию бухгалтерской отчетности в кладовых предприятий общественного питания</p> <p>умеют систематизировать полученную теоретическую информацию и применять ее.</p> <p>знают оформление отпуска продуктов из кладовой</p> <p>умеют систематизировать полученную теоретическую информацию и применять ее.</p>	<p><b>Правильность</b> - выполнения заданий по заданному алгоритму;</p> <p><b>Нахождение</b> -необходимой информации в учебной и справочной литературе.</p>	<p>Текущий контроль: -выполнение индивидуальных домашних заданий; - тестирование ; -экспертное оценивание выполнения самостоятельных работ.</p>
<p><b>Тема 2.4. Учет продуктов на производстве, в буфетах, магазинах кулинарии и других предприятиях розничной торговли, отпуска и реализации продукции и товаров в предприятиях общественного питания.</b></p>	<p>знают учет и его организацию на производстве общественного питания</p> <p>умеют систематизировать полученную теоретическую информацию и применять ее.</p> <p>знают структуру и систему составления отчета о движении продуктов и тары на производстве</p> <p>умеют систематизировать полученную теоретическую информацию и применять ее.</p> <p>знают классификацию и особенности отчетности и отпуске изделий из кухни</p> <p>умеют систематизировать</p>	<p><b>Правильность</b> - выполнения заданий по заданному алгоритму;</p> <p><b>Нахождение</b> -необходимой информации в учебной и справочной литературе.</p>	<p>Текущий контроль: -выполнение индивидуальных домашних заданий; - тестирование ; -экспертное оценивание выполнения самостоятельных работ.</p>

	<p>полученную теоретическую информацию и применять ее. <b>знают</b> систему оформления операций на производствах с цеховым делением</p> <p><b>умеют</b> систематизировать полученную теоретическую информацию и применять ее. <b>знают</b> систему учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе</p> <p><b>умеют</b> систематизировать полученную теоретическую информацию и применять ее. <b>знают</b> систему оформления операций буфетов и мелкооптовой сети</p> <p><b>умеют</b> систематизировать полученную теоретическую информацию и применять ее. <b>знают</b> систему учета денежных средств на предприятиях общественного питания</p> <p><b>умеют</b> систематизировать полученную теоретическую информацию и применять ее.</p>		
<p><b>Тема 2.5. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций.</b></p>	<p><b>знают</b> учет труда и его плата на предприятиях общественного питания</p> <p><b>умеют</b> систематизировать полученную теоретическую информацию и применять ее. <b>знают</b> систему учета основных средств систему начисления амортизационных отчислений на основные средства в сфере общественного питания</p> <p><b>умеют</b> систематизировать полученную теоретическую информацию и применять ее. <b>знают</b> систему учета издержек обращения способы переноса издержек на стоимость товаров и услуг в общественном питании</p> <p><b>умеют</b> систематизировать полученную теоретическую информацию и применять ее. <b>знают</b> систему учета доходов предприятия их градацию и использование</p> <p><b>умеют</b> систематизировать полученную теоретическую информацию и применять ее.</p>	<p><b>Правильность</b> - выполнения заданий по заданному алгоритму; <b>Нахождение</b> -необходимой информации в учебной и справочной литературе.</p>	<p>Текущий контроль: -выполнение индивидуальных домашних заданий; - тестирование ; -экспертное оценивание выполнения самостоятельных работ.</p>
<p><b>Тема 2.6 Учет труда и</b></p>	<p><b>знают</b> учет труда и его плата</p>	<p><b>Правильность</b></p>	<p>Текущий</p>

<p><b>его оплаты.</b></p>	<p>на предприятиях общественного питания  <b>умеют</b> систематизировать полученную теоретическую информацию и применять ее.  <b>знают</b> систему учета основных средств систему начисления амортизационных отчислений на основные средства в сфере общественного питания  <b>умеют</b> систематизировать полученную теоретическую информацию и применять ее.  <b>знают</b> систему учета издержек обращения способы переноса издержек на стоимость товаров и услуг в общественном питании  <b>умеют</b> систематизировать полученную теоретическую информацию и применять ее.  <b>знают</b> систему учета доходов предприятия их градацию и использование  <b>умеют</b> систематизировать полученную теоретическую информацию и применять ее.</p>	<p>- выполнения заданий по заданному алгоритму;  <b>Нахождение</b> -необходимой информации в учебной и справочной литературе.</p>	<p>Контроль:  -выполнение индивидуальных домашних заданий;  - тестирование ;  -экспертное оценивание выполнения самостоятельных работ.</p>
<p><b>Тема 2.7. Учет основных средств, малоценных и быстроизнашивающихся предметов</b></p>	<p><b>знают</b> учет труда и его плата на предприятиях общественного питания  <b>умеют</b> систематизировать полученную теоретическую информацию и применять ее.  <b>знают</b> систему учета основных средств систему начисления амортизационных отчислений на основные средства в сфере общественного питания  <b>умеют</b> систематизировать полученную теоретическую информацию и применять ее.  <b>знают</b> систему учета издержек обращения способы переноса издержек на стоимость товаров и услуг в общественном питании  <b>умеют</b> систематизировать полученную теоретическую информацию и применять ее.  <b>знают</b> систему учета доходов предприятия их градацию и использование  <b>умеют</b> систематизировать полученную теоретическую информацию и применять ее.</p>	<p><b>Правильность</b>  - выполнения заданий по заданному алгоритму;  <b>Нахождение</b> -необходимой информации в учебной и справочной литературе.</p>	<p>Текущий контроль:  -выполнение индивидуальных домашних заданий;  - тестирование ;  -экспертное оценивание выполнения самостоятельных работ.</p>

<p><b>Тема 2.8. Учет доходов, издержек и финансовых результатов. Бухгалтерская отчетность на предприятиях общественного питания.</b></p>	<p><b>знают</b> учет труда и его плата на предприятиях общественного питания  <b>умеют</b> систематизировать полученную теоретическую информацию и применять ее.  <b>знают</b> систему учета основных средств систему начисления амортизационных отчислений на основные средства в сфере общественного питания  <b>умеют</b> систематизировать полученную теоретическую информацию и применять ее.  <b>знают</b> систему учета издержек обращения способы переноса издержек на стоимость товаров и услуг в общественном питании  <b>умеют</b> систематизировать полученную теоретическую информацию и применять ее.  <b>знают</b> систему учета доходов предприятия их градацию и использование  <b>умеют</b> систематизировать полученную теоретическую информацию и применять ее.</p>	<p><b>Правильность</b>  - выполнения заданий по заданному алгоритму;  <b>Нахождение</b>  -необходимой информации в учебной и справочной литературе.</p>	<p>Текущий контроль:  -выполнение индивидуальных домашних заданий;  - тестирование ;  -экспертное оценивание выполнения самостоятельных работ.</p>
--	---	---	--

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
60 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 60	2	не оценивается

## **6. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.**

### **Основы товароведения пищевых продуктов.**

Для подготовки квалифицированных рабочих по профессии 11176 «Бармен»

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ.

## 1.1. Область применения программы.

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по программам подготовки специалистов среднего звена 43.01.01 «Официант, бармен», утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 года за № 731.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, Оборудование бара и со всеми профессиональными модулями.

## 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);
- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;
- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;
- виды складских помещений и требования к ним;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

## 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 образовательной программы</b>	<b>8</b>
<b>Учебная нагрузка с преподавателем</b>	<b>8</b>
в том числе:	
-теоретическое обучение	8
-практические занятия (если предусмотрено)	-
-курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
-контрольная работа	-
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме <i>зачета</i></b>	



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины –«ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Самостоятельная работа
1	2	3	4
<b>Тема 3.1.</b> <b>Общая часть товароведения.</b>	<b>Содержание:</b> Предмет и задачи товароведения. Понятие о товаре и товароведении. Классификация продовольственных товаров. Понятие об ассортименте и товарном сорте. Качество продовольственных товаров. Стандартизация и ее значение. Основы хранения продовольственных товаров.	2	
<b>Тема 3.2. Плодоовощные товары.</b>	<b>Содержание:</b> Химический состав и физические свойства плодов и овощей. Изменения, происходящие в плодах и овощах при созревании и хранении. Овощи. Классификация овощей. Особенности химического состава. Характеристика основных видов: капустных, корневых, клубневых, луковых, салатно-шпинатных, пряных, десертных и плодовых (тыквенных, томатных, зернобобовых). Показатели качества овощей, условия хранения. Плоды. Классификация плодов, характеристика основных видов и сортов: семечковых, косточковых, ягод, цитрусовых, тропических, субтропических, орехоплодных. Показатели качества, условия и сроки хранения. Продукты переработки плодов и овощей. Способы переработки плодов и овощей. Процессы, происходящие при переработке. Ассортимент консервированных плодов и овощей, пищевая ценность, показатели качества, условия и сроки хранения. Грибы. Пищевая ценность грибов. Ассортимент и показатели качества свежих и переработанных грибов (сушеных, соленых, маринованных). Показатели качества, условия и сроки хранения. Использование плодоовощных товаров в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.		
<b>Тема 3.3</b> <b>Рыбные товары.</b>	<b>Содержание:</b> Основы важнейших промысловых рыб по семействам. Состав и пищевая ценность мяса рыбы. Зависимость качества мяса рыбы о породы, районов и времени улова, о последующей обработки. Пищевая ценность живой, охлажденной, мороженой рыбы и рыбного филе. Сущность охлаждения и замораживания. Соленая рыба. Сущность посола как метода консервирования. Влияние посола на пищевую ценность рыбы. Ассортимент соленой рыбы. Показатели качества, условия и сроки хранения. Вяленая и сушеная рыба, сущность вяления и сушки. Виды, сорта, показатели качества вяленой и сушеной рыбы, условия и сроки хранения.	2	

	<p>Копченая рыба. Сущность и способы холодного и горячего копчения. Виды, сорта рыб холодного и горячего копчения.</p> <p>Показатели качества, условия и сроки хранения.</p> <p>Маринованная рыба. Сущность маринования. Ассортимент маринованной рыбы, показатели качества, условия и сроки хранения.</p> <p>Рыбные консервы и пресервы. Сущность консервирования в герметичной таре. Классификация рыбных консервов. Ассортимент, требование к качеству. Пороки, причины их возникновения. Виды пресервы. Виды, требования к качеству, условия и сроки хранения. Кулинарные рыбные продукты. Ассортимент, показатели качества, условия и сроки хранения.</p> <p>Икра, состав и пищевая ценность икры. Способы производства икры, виды, товарные сорта, показатели качества, условия и сроки хранения.</p> <p>Использование рыбы и рыбопродуктов в кулинарии.</p>		
<p><b>Тема 3.4</b> <b>Мясные товары.</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Колбасные изделия и мясокопчености. Значение в питании. Виды и сорта колбасных изделий. Показатели качества. Основные виды мясокопченостей, требования к их качеству. Условия и сроки хранения колбасных изделий и мясокопченостей.</p> <p>Мясные и мясорастительные консервы. Пищевая ценность консервов. Виды консервов, характеристика ассортимента каждой группы, показатели качества, пороки консервов. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.</p> <p>Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Ассортимент, показатели качества. Условия и сроки хранения мясных полуфабрикатов и кулинарных изделий.</p> <p>Использование мяса и мясопродуктов в кулинарии</p>		
<p><b>Тема 3.5</b> <b>Молочные товары.</b></p>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>Молоко. Химический состав и пищевая ценность молока. Факторы, влияющие на состав и качество молока. Требования к качеству молока. Сгущенное и сухое молоко, их пищевая ценность, показатели качества, ассортимент, условия и сроки хранения.</p> <p>Сливки, сметана, показатели качества, ассортимент, условия и сроки хранения.</p> <p>Творог, простокваша, кефир и другие кисломолочные продукты, мороженое. Состав и пищевая ценность, способы приготовления, классификация, сорта, показатели качества, пороки, условия и сроки хранения.</p> <p>Сыры. Сычужные и кисломолочные сыры, состав и пищевая ценность. Классификация сыров. Виды, сорта сычужных твердых, мягких, рассольных и кисломолочных сыров. Сыры плавленые, сыры топленые и сыры в порошке. Показатели качества сыров, пороки, условия и сроки хранения.</p> <p>Использование молока и молочных продуктов в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.</p>	2	
<p><b>Тема 3.6</b> <b>Яичные товары,</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Яйцо. Его строение, пищевая ценность. Виды и категории яиц показатели качества,</p>		

<p><b>пищевые жиры.</b></p>	<p>условия и сроки хранения. Продукты переработки яиц. Использование яиц и яичных товаров в кулинарии и производстве мучных и кондитерских изделий.</p> <p>Масло коровье. Состав и пищевая ценность масла, виды и торговые сорта. Масло с наполнителями. Масло топленое. Показатели качества, пороки, условия и сроки хранения.</p> <p>Растительные масла. Сырье и способы получения растительных масел. Пищевая ценность растительных масел, виды и сорта, показатели качества, условия и сроки хранения.</p> <p>Животные жиры. Особенности состава животных жиров. Сало-сырец говяжье, свиное, баранье и др. Понятие о производстве топленых жиров. Сало топленое, виды, показатели качества, условия и сроки хранения.</p> <p>Маргарин. Гидрогенизация жиров. Сырье для выработки маргарина. Способы производства, виды маргарина, рецептура, пищевая ценность. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Кулинарные жиры. Состав и назначение кулинарных жиров, виды, показатели качества. Использование пищевых жиров в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.</p>		
<p><b>Тема 3.7 Зерномучные товары.</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Хлебобулочные изделия, ассортимент, классификация. Пищевая ценность, показатели качества, условия и сроки хранения.</p> <p>Макаронные изделия, виды, показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения.</p> <p>Использование продуктов переработки зерна в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.</p>	<p>2</p>	
<p><b>Тема 3.8 Крахмал, сахар и кондитерские товары.</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Крахмал, виды и сорта. Показатели качества, хранение. Применение. Продукты переработки крахмала (саго, патока, глюкоза).</p> <p>Сахар. Химический состав и пищевая ценность сахара. Сахарный песок, его виды. Сахар-рафинад литой и прессованный, их особенности, ассортимент. Показатели качества сахара-песка и сахара-рафинада, условия и сроки хранения.</p> <p>Мед. Пищевая ценность меда, виды и сорта, показатели качества натурального меда. Искусственный мед. Условия и сроки хранения.</p> <p>Кондитерские товары. Классификация кондитерских товаров, пищевая ценность. Фруктово-ягодные кондитерские изделия, ассортимент, показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения.</p> <p>Шоколад и какао-порошок. Ассортимент, показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения.</p> <p>Карамель. Ассортимент, показатели качества, пороки, условия и сроки хранения.</p> <p>Конфеты и драже. Ассортимент глазированных и неглазированных конфет. Показатели качества, пороки, условия и сроки хранения.</p>		

	<p>Халва. Ассортимент, показатели качества, пороки, условия и сроки хранения.</p> <p>Мучные и кондитерские товары. Ассортимент. Показатели качества, условия и сроки хранения.</p> <p>Кондитерские изделия диетические, лечебные. Их характеристика, отличительные особенности.</p> <p>Использование крахмала, сахара и кондитерских товаров в кулинарии и производстве мучных и кондитерских изделий.</p>		
<b>Тема 3.9 Вкусовые товары.</b>	<b>Содержание</b>	2	
	<p>Классификация вкусовых товаров. Значение в питании. Чай. Сорта, показатели качества, условия и сроки хранения.</p> <p>Кофейные напитки. Цикорий и его характеристика. Рецептура кофейных напитков, ассортимент. Показатели качества, условия и сроки хранения.</p> <p>Пряности и приправы. Характеристика отдельных видов пряностей (горчицы, перца, гвоздики, лаврового листа, ванили, корицы и др.), соль и уксус. Значение в питании, требование к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Пищевые кислоты, характеристика, использование в кулинарии и производстве мучных и кондитерских изделий.</p>		
<b>Тема 3.10 Алкогольные и безалкогольные напитки.</b>	<b>Содержание</b>		
	<p>Спирт как сырье для получения водки и ликеро-водочных изделий. Требования к качеству спирта. Водка и ликеро-водочные изделия, ассортимент, крепость, показатели качества. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование. Виноградные вина, их производство, выдержка. Классификация и ассортимент виноградных вин. Показатели качества виноградных вин и коньяка. Болезни, дефекты вин, условия хранения. Плодово-ягодные вина. Ассортимент, содержание спирта, сахара. Оценка качества, упаковка, маркировка, хранение вин.</p> <p>Пиво. Основное сырье, ассортимент, показатели качества, упаковка, хранение.</p> <p>Безалкогольные напитки. Классификация, ассортимент и требование к качеству минеральных вод (естественных и искусственных) плодово-ягодных соков (осветленных и с мякотью), напитков типа «Кола», фруктово-ягодных напитков, сиропов, экстрактов и хлебного кваса. Упаковка, и хранение безалкогольных напитков.</p> <p>Использование в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.</p> <p>Табак и табачные изделия. Ассортимент, условия и сроки хранения.</p>		
<b>Всего</b>		<b>8</b>	

**Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:**

1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение.

Реализация программы предполагает наличие лаборатории Товароведения продовольственных товаров.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

доска учебная;

рабочее место для преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

производственный стол;

весы электронные;

овоскоп;

прибор для определения наличия нитратов;

калориметр;

линейки;

ножи.

Технические средства обучения:

компьютер;

средства аудиовизуализации;

наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD  
мультимедийные пособия).

фильмы,

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения.

##### *Нормативные документы:*

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. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
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/)

8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023)

***Основная:***

1. Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров. М: Издательский центр «Академия» 2018

***Интернет-ресурсы***

1. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность.
2. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров.

## **7. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.**

### **Торговые вычисления.**

Для подготовки квалифицированных рабочих по профессии 11176 «Бармен»

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

## 1.1. Область применения программы.

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по программам подготовки специалистов среднего звена 43.01.01 «Официант, бармен», утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 года за № 731.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу

**1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**  
В результате освоения учебной дисциплины «Торговые вычисления» обучающийся должен

**Знать/ понимать:**

- именные числа, подсчет стоимости покупки и их способы;
- вычислительные средства, применяемые в торговле;
- процентные и средние величины;
- товарные вычисления и правила расчета с покупателями.

**уметь:**

- рассчитывать стоимость покупки;
- использовать вычислительные средства, применяемые в торговле;
- рассчитывать процентные и средние величины;
- проводить товарные вычисления и выполнять правила расчета с покупателями.

## 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка(всего)</b>	<b>6</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>6</b>
В том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	-
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося(всего)</b>	
В том числе:	
реферат	-
внеаудиторная самостоятельная работа	-
<b>Зачёт</b>	



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины – «ТОРГОВЫЕ ВЫЧИСЛЕНИЯ».

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Самостоятельная работа
1	2	3	4
Тема 4.1. Введение. Задачи и содержание предмета «Торговые вычисления».	<p><b>Содержание:</b></p> <p>Роль вычислительной техники в повышении культуры обслуживания посетителей. Характеристика особенностей вычислительных работ в общественном питании и торговле.</p>	2	
Тема 4.2. Основные положения теории вычислений.	<p><b>Содержание:</b></p> <p>Понятие числа и его характеристика. Преобразования, выполняемые над числами в процессе вычислений. Необходимость правильного определения места запятой в результате вычислений. Понятие о точечных и приближенных вычислениях. Признаки делимости чисел без остатка.</p>		
Тема 4.3. Предмет торговых вычислений.	<p><b>Содержание:</b></p> <p>Понятие мер и измерений. Метрология и ее связь с вычислениями. Международная система единиц измерения. Основные и производственные единицы метрической системы мер. Понятие о цене и ценообразовании. Виды цен и их назначение в торговых вычислениях.</p>	2	
Тема 4.4. Простейшие методы и средства вычисления.	<p><b>Содержание:</b></p> <p>Общая характеристика видов и методов вычислений. Понятие о рациональных методах устных вычислений. Применение рациональных приемов вычислений для определения стоимости покупок и количества товара. Расчетные таблицы, порядок составления и использования при расчетах с посетителями.</p>		
Тема 4.5. Средства вычислительной техники. Применение микрокалькуляторов в торговых вычислениях.	<p><b>Содержание:</b></p> <p>Применение средств вычислительной техники в общественном питании. Микрокалькуляторы и типовые алгоритмы вычислений. Типовые алгоритмы выполнения рациональными способами вычислений на микрокалькуляторах. Техника работы с микрокалькулятором. Применение типовых алгоритмов вычислений для определения стоимости заказа. Процентные вычисления. Выполнение процентных вычислений в торговой практике. Средние величины и их вычисление с помощью микрокалькулятора. Пропорциональное деление.</p>	2	
Тема 4.6. Товарные вычисления.	<p><b>Содержание:</b></p> <p>Понятие о массе брутто, нетто и тары. Понятие о торговой скидке и ее вычисления. Естественная убыль на различные группы товаров и ее исчисления. Завес тары и расчет ее массы.</p>		
<b>Всего</b>		<b>6</b>	

**Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:**

1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

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

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета экономики (кабинеты: экономических дисциплин):

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект наглядно-методических пособий

**Таблицы:**

- Закон о защите прав потребителей РФ
- Договор о Евразийском экономическом союзе
- комплект учебно-методической документации

**Дидактические материалы по темам:**

1. Торговые вычисления. Рабочая тетрадь: учеб. Пособие для студентов сред. Проф. образования / С.С. Измайлова. – 3-е изд. Стер. М.: Издательский центр «Академия», 2014. - 64с.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения.**

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

**Основные источники:**

1. Андерсен Б. Бизнес-процессы. Инструменты совершенствования. - М.: РИА «Стандарты и качество», 2015. - 272 с.
2. Голубкина Т.С. Торговые вычисления: учебник для нач. проф. образов. \ е-е изд., перераб. И доп. – М.: Издат. Центр «Академия», 2012 -128с.
3. ГОСТ Р ИСО 9004-2001 Рекомендации по улучшению деятельности, - М.: Госстандарт России, 2014
4. Денисова И. Н. Организация и технология коммерческой деятельности: в рисунках, схемах, таблицах: Учеб. пособие для сред. проф. образования по специальностям 0608 «Коммерция» (по отраслям), 0612 «Товароведение» (по группам однород. товаров)/ И. Н. Денисова. - М.: ИНФРА-М, 2015. - 208 с.

**Интернет ресурсы:**

- общие по стандартизации, метрологии подтверждению качества:

1. Режим доступа электронная интернет-библиотека «ЮРАЙТ. – <https://biblio-online.ru/>
2. [www.torgrus.com](http://www.torgrus.com) - сайт «Новости и технологии торгового бизнеса»;
3. [www.sovtorg.panor.ru](http://www.sovtorg.panor.ru) - сайт «Современная торговля»;
4. [www.garant.ru](http://www.garant.ru) - справочно - правовая система Гарант;
5. [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)- справочно - правовая система Консультант Плюс.

**Дополнительные источники:**

- Журналы: «Современная торговля»;  
«Торговое оборудование»; «Товароведение продовольственных товаров»

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ – «ТОРГОВЫЕ ВЫЧИСЛЕНИЯ».**

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
----------------------------	------------------------	------------------------------

<p><b>знают</b> историю развития чисел и торговых вычислений</p> <p><b>умеют</b> систематизировать полученную теоретическую информацию.</p> <p><b>знают</b> понятие о цене, виды цен в торговле, банкноты и монеты</p> <p><b>умеет</b> систематизировать полученную теоретическую информацию.</p> <p><b>знают</b> понятие чисел и их характеристику</p> <p><b>умеют</b> систематизировать полученную теоретическую информацию</p> <p><b>знают</b> действия над именованными числами, сложение и вычитание</p> <p><b>умеют</b> проводить действия сложения и вычитания над именованными числами</p> <p><b>знают</b>, как проводить сложение и вычитание именованных чисел</p> <p><b>умеют</b> проводить сложение и вычитание именованных чисел.</p> <p><b>знают</b> как проводить умножение именованных чисел</p> <p><b>умеют</b> проводить умножение именованных чисел</p> <p><b>знают</b> как проводить деление именованных чисел</p> <p><b>умеют</b> проводить деление именованных чисел</p> <p><b>знают</b> приемы упрощенного сложения чисел</p> <p><b>умеют</b> применять приемы упрощенного сложения чисел</p> <p><b>знают</b> приемы упрощенного вычитания чисел</p> <p><b>умеют</b> применять приемы упрощенного вычитания чисел</p> <p><b>знают</b> приемы упрощенного умножения чисел</p> <p><b>умеют</b> применять приемы упрощенного умножения чисел</p> <p><b>знают</b> сокращённые приемы умножения чисел</p> <p><b>умеют</b> применять сокращенные приемы умножения чисел</p> <p><b>знают</b> приемы упрощенного деления чисел</p> <p><b>умеют</b> применять приемы упрощенного деления чисел</p> <p><b>знают</b> сокращенные приемы деления чисел</p> <p><b>умеют</b> применять сокращенные приемы деления чисел</p> <p><b>знают</b> сокращенные приемы деления чисел</p> <p><b>умеют</b> применять сокращенные приемы деления чисел</p> <p><b>знают</b> систему подсчета стоимости покупки, измеряемой целыми единицами товаров</p> <p><b>умеют</b> проводить подсчет стоимости покупки, измеряемой целыми единицами товаров</p> <p><b>знают</b> систему подсчета стоимости покупки, состоящей из основных долей килограмма</p> <p><b>умеют</b> проводить подсчет стоимости покупки, состоящей из основных долей килограмма</p> <p><b>знают</b> систему подсчета стоимости покупки, состоящей из крупных долей килограмма</p> <p><b>умеют</b> проводить подсчет стоимости покупки, состоящей из крупных долей килограмма</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><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-выполнение индивидуальных домашних заданий;</li> <li>-тестирование;</li> <li>-экспертное оценивание выполнения самостоятельных работ.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме о зачета/ в виде: -тестирования.</p>
---	---	---

<p><b>знают</b> систему подсчета стоимости покупки, состоящей из мелких и смешанных долей килограмма</p> <p><b>умеют</b> проводить подсчет стоимости покупки, состоящей из мелких и смешанных долей килограмма</p> <p><b>знают</b> систему подсчета стоимости покупки, состоящей из одинаковых цифр в сотнях и десятках граммов веса или долях метрах</p> <p><b>умеют</b> проводить подсчет стоимости покупки, состоящей из одинаковых цифр в сотнях и десятках граммов веса или долях метрах</p> <p><b>знают</b> систему подсчета стоимости покупки, с применением способа округления</p> <p><b>умеют</b> проводить подсчет стоимости покупки, с применением способа округления</p> <p><b>знают</b> систему подсчета стоимости покупки, при использовании отвесов и отмеров</p> <p><b>умеют</b> проводить подсчет стоимости покупки, при использовании отвесов и отмеров</p> <p><b>знают</b> виды микрокалькуляторов</p> <p><b>умеют</b> различать виды микрокалькуляторов в зависимости от их сложности</p> <p><b>знают</b> алгоритмы вычислений на микрокалькуляторах</p> <p><b>умеют</b> применять алгоритмы вычислений на микрокалькуляторах</p> <p><b>знают</b> процентные вычисления на микрокалькуляторе</p> <p><b>умеют</b> рассчитывать процентные вычисления на микрокалькуляторе</p> <p><b>знают</b> процентные величины</p> <p><b>умеют</b> рассчитывать процентные величины</p> <p><b>знают</b> вычисления с использованием наращенных и уменьшенных чисел</p> <p><b>умеют</b> проводить вычисления с использованием наращенных и уменьшенных чисел</p> <p><b>знают</b> средние величины и их вычисления</p> <p><b>умеют</b> рассчитывать средние величины</p> <p><b>знают</b> правила приемки товаров, правила и методику расчета товаров оборачиваемости.</p> <p><b>умеют</b> систематизировать полученную теоретическую информацию.</p> <p><b>знают</b> способы вычисления массы «брутто», «нетто» и тары, расчет завеса тары.</p> <p><b>умеют</b> систематизировать полученную теоретическую информацию.</p>		
--	--	--

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

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

## **8. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Деловая культура**

Для подготовки квалифицированных рабочих по профессии 11176 «Бармен»

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по программам подготовки специалистов среднего звена 43.01.01 «Официант, бармен», утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 года за № 731.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

## 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины студент должен **уметь:**

- Соблюдать правила протокола и этикета;
- Применять различные средства и техники эффективного общения в профессиональной деятельности, использовать приемы общения с учётом возраста, статуса гостя;
- Использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;
- Определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности;

В результате освоения учебной дисциплины студент должен **знать:**

- Основы протокола и этикета;
- Нормы профессиональной этики;
- Эстетику внешнего облика официанта, бармена;
- Психологические особенности делового общения и его специфику в сфере обслуживания и деятельности официанта, бармена;
- Механизмы взаимопонимания в общении;
- Техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;
- Источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов, возникающих в профессиональной деятельности.

## 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 образовательной программы</b>	<b>8</b>
<b>Учебная нагрузка с преподавателем</b>	<b>8</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	8
практические занятия (если предусмотрено)	-
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Контрольная работа	-
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме <i>зачета</i></b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Самостоятельная работа
1	2	3	4
<b>Тема 5.1. Этическая культура.</b>	<b>Содержание</b> Общее понятие об этической культуре. Понятие о профессиональной этике. Категории профессиональной этики. Сущность понятий: профессиональный долг, честь, совесть, достоинство. Нравственные требования к профессиональному поведению. Этика. Сферы действия этикета. Критерии оценки культуры общения. Пути достижения выразительной речи. Формулы вежливости или речевые стереотипы. Обращение. Выбор вида обращения. Приветствия и прощания в официальном общении. Влияние этической культуры личности на процесс делового общения.	2	
<b>Тема 5.2. Роль и задачи профессиональной этики в общественном питании. Эстетика и профессиональная этика труда бармена, буфетчика.</b>	<b>Содержание</b> Понятие о профессиональной этике. Значение этики и ее проявление в процессе обслуживания посетителей. Этикет, его внешние и внутренние проявления. Понятие о профессиональном долге и профессиональной чести. Причины возникновения конфликтных ситуаций, условия и способы их предупреждения и преодоления. Эстетические основы труда официанта, бармена, буфетчика. Вежливость, предупредительность, уважение к посетителю. Требования к внешнему виду официанта, бармена, буфетчика. Культура речи официанта, бармена, буфетчика. Формула речевого этикета взаимоотношений работников предприятий общественного питания. Мастерство как основа красоты труда официанта, бармена, буфетчика. Проявление мастерства в работе официанта, бармена, буфетчика.		
<b>Тема 5.3. Эстетика организации и техники безопасности.</b>	<b>Содержание</b> Эстетика трудового процесса и его компоненты. Оформление помещений, в том числе бара, буфета. Заданный ритм работы. Требования к архитектурному облику предприятия и его интерьеру. Эстетическая оценка оформления помещений предприятий общественного питания. Эстетические требования к сервировке стола. Использование в оформлении правильного сочетания цвета, формы, нарезки. Эстетические требования к оформлению напитков, бутербродов, к холодным и горячим блюдам и закускам. Эстетические требования к рекламе. Эстетические требования к вывеске. Эстетические требования к витрине.	2	
<b>Тема 5.4. Психология общения.</b>	<b>Содержание</b> Основные сведения о науке – психологии. Основные сведения о психологических процессах. Психологические основы общения. Роль психологии в повышении культуры общения. Общее понятие о личности. Способ определения темперамента и характера человека по его внешнему виду. Зависимость профессиональных качеств от психических свойств личности. Понятие о профессиональной направленности личности. Роль самосознания. Самоанализ. Рефлексия. Специфика трудовой деятельности работника		



	контактной зоны, ее компоненты. Коммуникативные умения и навыки. Характеристика процесса делового общения с психологической точки зрения. Фазы контакта. Уровни общения. Значение установления контакта в деловом общении.		
<b>Тема 5.5 Психология в общественном питании как отрасль психологической науки, психологические понятия и категории.</b>	<b>Содержание</b>	2	
	Психология в общественном питании и ее место в психологии труда. Краткая характеристика психических явлений. Понятие о динамической функциональной структуре личности и ее подструктурах. Единство всех подструктур в общей структуре личности, связь социально и биологически обусловленного. Понятие о психологическом общении и контакте. Его структура, взаимоотношения, взаимосвязь. Положительные психологические контакты – основа процесса обслуживания.		
<b>Тема 5.6 Психология посетителей предприятий общественного питания.</b>	<b>Содержание</b>		
	Характеристика посетителей по типам характера, темперамента, ценностных ориентаций и установок, степени контактности. Особенности проявления различных психологических качеств при выборе меню: в зависимости от половозрастных, национальных признаков, уровня дохода посетителя. Классификация факторов, определяющих стимулы и мотивы выбора меню. Стимулы, формирующие выбор меню в зависимости от цели посещения, количества посетителей, состава группы и характера отношений между членами группы. Механизм превращения стимулов в мотивы непосредственного выбора меню. Типизация посетителей в зависимости от манеры поведения при выборе меню. Внешний вид и форма поведения как характеристика типа посетителей.		
<b>Тема 5.7 Психологические требования к официанту, бармену, буфетчику и их деятельности. Психологическая характеристика процесса обслуживания посетителей.</b>	<b>Содержание</b>	2	
	Психологические требования к профессии официанта, бармена, буфетчика: внимание, наблюдательность, быстрота и четкость в работе, хорошая память, психическая устойчивость, выдержка, оперативность мышления, психологическая подготовленность в работе и т.д. Требования к манере поведения, внешнему виду, культуре речи официанта, бармена, буфетчика. Специальные личностные особенности. Профессиограммы и психогаммы, их особенности в зависимости от специализации работника общественного питания.  Психологические компоненты труда официанта, бармена, буфетчика. Их значение для повышения эффективности труда, культуры обслуживания посетителей и удовлетворенности работой. Влияние психического состояния на производительность труда и самочувствие во время работы. Пути преодоления негативных психических состояний. Оформление и самовоспитание необходимых профессиональных качеств личности бармена, буфетчика. Факторы, определяющие уровень обслуживания, создания положительных психологических контактов и эмоций у посетителей. Обслуживание как процесс общения посетителей и официанта, бармена, буфетчика. Этапы обслуживания. Понятие о профессиональной пригодности.		

<b>Тема 5.8</b> <b>Психологическая характеристика процесса обслуживания посетителей.</b>	<b>Содержание</b> Факторы, определяющие уровень обслуживания, создания положительных психологических контактов и эмоций у посетителей. Обслуживание как процесс общения посетителей и официанта, бармена, буфетчика. Этапы обслуживания. Понятие о профессиональной пригодности.		
<i>Всего</i>		<b>8</b>	

*Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:*

- 1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);*
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);*
- 3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).*

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

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета Основы культуры профессионального общения.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- раздаточный материал для проведения практических занятий;

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор, телевизор, DVD-проигрыватель, музыкальный центр.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения.**

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

Основные источники:

1. Г.М. Шеламова. Деловая культура и психология общения: Учебник. – М.: ИЦ «Академия», 2015. – 176с. – Серия: Начальное профессиональное образование.

Дополнительные источники:

1. Федцов В.Г. Культура сервиса: учебно-практическое пособие для студ. учреждений сред.проф. образования – М.: ПРИОР, 2015
2. Усов В.В. Деловой этикет: Учебное пособие для студ. учреждений сред.проф. образования – М.: ИЦ «Академия», 2015 – 400с.
3. Карнеги Д. Как завоевывать друзей и оказывать влияние на людей. – М., 1989.
4. Коломинский Я.Л. Человек: психология. М., 1986.
5. Психология: словарь/под ред. А.В. Петровского. – М.,1990.
6. Ягер Дж. Деловой этикет. Как выжить и преуспеть в мире бизнеса. – М., 1994.

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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдение правила протокола и этикета;</li> <li>- применять различные средства и техники эффективного общения в профессиональной деятельности, использовать приемы общения с учётом возраста, статуса гостя;</li> <li>- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;</li> <li>- определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы протокола и этикета;</li> <li>- нормы профессиональной этики;</li> <li>- эстетику внешнего облика официанта, бармена;</li> <li>- психологические особенности делового общения и его специфику в сфере обслуживания и деятельности официанта, бармена;</li> <li>- механизмы взаимопонимания в общении;</li> <li>- техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;</li> <li>- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов, возникающих в профессиональной деятельности</li> </ul>	<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><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-выполнение индивидуальных домашних заданий;</li> <li>-тестирование;</li> <li>-экспертное оценивание выполнения самостоятельных работ.</li> </ul> <p>Устная проверка, Письменная проверка, Контроль знаний и умений студентов по карточкам-заданиям, Тестовый контроль, Практическая проверка.</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> <i>в форме о зачета/ в виде: -тестирования.</i></p>

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой

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

## **9. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.**

### **Основы физиологии питания, санитарии и гигиены.**

Для подготовки квалифицированных рабочих по профессии 11176 «Бармен»

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

## 1.1. Область применения программы.

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по программам подготовки специалистов среднего звена 43.01.01 «Официант, бармен», утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 года за № 731.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения:**

В результате освоения дисциплины студент должен

**уметь:**

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов, рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания;
- соблюдать правила личной гигиены;

В результате освоения дисциплины студент должен

**знать:**

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение,
- энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
- методику составления рационов питания;
- правила личной подготовки бармена к обслуживанию;

## 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>Максимальная учебная нагрузка(всего)</b>	<b>8</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>8</b>
В том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	-
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося(всего)</b>	
В том числе:	
реферат	-
внеаудиторная самостоятельная работа	-
<b>Зачёт</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины – «Деловая культура».

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объём часов	Самостоятельная работа
1	2	3	4
<b>Тема 1.</b> <b>Введение. Пищевые вещества и их значение.</b>	<p>Общее понятие о физиологии питания, микробиологии, гигиене и санитарии предприятий общественного питания. Значение этих дисциплин для работников общественного питания.</p> <p>Роль пищи для организма человека. Понятие о пищевых веществах.</p>	2	
<b>Тема 2.</b> <b>Пищеварение и усвояемость пищи, обмен веществ и энергии. Питание различных групп населения.</b>	<p>Понятие о процессе пищеварения. Схема пищеварительного тракта. Роль в процессе пищеварения пищевода, печени, поджелудочной железы. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость. Общее понятие об обмене веществ. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека. Суточный расход энергии. Понятие об основном обмене.</p> <p>Понятие об энергетической ценности пищи, основных пищевых веществах и суточном рационе питания. Понятие о рациональном сбалансированном питании, нормы. Требования к режиму питания. Нормы питания детей разного возраста. Особенности сырья, кулинарной обработки для детей, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании.</p>		
<b>Тема 3.</b> <b>Понятие о микроорганизмах.</b>	<p>Классификация микроорганизмов. Воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Физиология микроорганизмов. Основные факторы, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов. Действие на микробов света, химических веществ и биологических факторов.</p>	2	
<b>Тема 4.</b> <b>Пищевые инфекционные заболевания, пищевые отравления, глистные заболевания.</b>	<p>Общее понятие об инфекционном заболевании. Понятие об инкубационном периоде, иммунитете, бациллоносительстве. Пищевые инфекционные заболевания и их виды. Острые кишечные инфекции, их виды, признаки. Причины возникновения и меры предупреждения острых кишечных заболеваний. Зоонозы, их виды, признаки. Меры предупреждения пищевых инфекций.</p> <p>Понятие о пищевых отравлениях, их классификация. Пищевые отравления бактериального происхождения. Понятие о пищевых токсикоинфекциях и токсикозах. Сальмонеллез. Причины загрязнения пищевых продуктов микробами или их токсинами. Меры предупреждения отравлений.</p> <p>Понятие о глистных заболеваниях. Меры предупреждения глистных заболеваний на предприятиях общественного питания.</p>		



<p><b>Тема 5. Основные сведения о гигиене и санитарии труда.</b></p>	<p>Понятие о гигиене труда работников общественного питания. Рациональная организация трудового процесса. Профессиональные вредности производства. Оказание доврачебной помощи пострадавшим работникам.</p>	2	
<p><b>Тема 6. Санитарные требования к личной гигиене работников, оборудованию, инвентарю, посуде, таре, устройству и содержанию предприятий общественного питания.</b></p>	<p><b>Личная гигиена работников предприятий общественного питания.</b> Значение личной гигиены работников общественного питания. Санитарные требования к телу, ротовой полости, санитарной, форменной и личной одежде. Санитарный режим работников на производстве. Медицинские обследования работников общественного питания, их цель и виды.</p> <p><b>Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания.</b> Значение гигиены и санитарии в работе предприятий общественного питания. Требования к устройству предприятий общественного питания. Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания.</p> <p><b>Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.</b> Санитарные требования к материалам, идущим на изготовление технологического оборудования. Санитарные требования к инвентарю и инструментам. Санитарные требования к посуде. Моющие средства, используемые для посуды.</p>	2	
<p><b>Тема 7. Санитарные требования к транспортировке и хранению, кулинарной обработке продуктов, реализации готовой продукции и обслуживанию посетителей.</b></p>	<p><b>Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.</b> Санитарные требования к транспорту для перевозки продуктов, таре, обслуживающему персоналу. Особые санитарные требования к условиям перевозки полуфабрикатов, готовой пищи, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий. Санитарные требования к складским помещениям, приемке сырья на склад, условиям и срокам хранения продуктов.</p> <p><b>Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд.</b> Санитарно-гигиенической и физиологическое знание кулинарной обработки продуктов. Санитарные требования к рабочему месту. Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов, выбор оптимального режима процесса обработки и хранения полуфабрикатов.</p> <p>Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов. Физиологическое и эпидемиологическое значение тепловой обработки. Санитарные правила приготовления скоропортящихся блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Санитарные требования к пищевым красителям, разрыхлителям теста и другим пищевым добавкам.</p> <p><b>Санитарные требования к реализации готовой пищи и обслуживанию посетителей.</b> Санитарные требования к отпуску готовой пищи. Требования к раздаточной и</p>	2	

	подготовке блюд к раздаче. Условия хранения и сроки реализации готовой пищи на раздаче. Санитарные требования к обслуживанию посетителей.		
<b>Тема 8. Санитарно-пищевое законодательство и организация санитарно-пищевого надзора.</b>	Задачи санитарного надзора и службы его осуществление. Задачи СЭС, ведомственной санитарной службы в осуществлении санитарно-пищевого надзора. Санитарно-пищевое законодательство.		
<i>Всего</i>		<b>8</b>	

***Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:***

- 1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);*
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);*
- 3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).*

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

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

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

Доска для письма

Стол

Стулья

Стеллажи

#### **3.2 Информационные ресурсы**

##### **Основные источники:**

1.Т.Г.Качурина «Основы физиологии питания, микробиологии и санитарии. 2014г.

##### **Дополнительные источники:**

1.З.П.Матюхина. «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии» 2009- 20.

##### **Нормативные документы:**

1.СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы

2.ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования и др.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ – «ДЕЛОВАЯ КУЛЬТУРА»

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p>Рассчитывает энергетическую ценность блюд</p> <p>Составляет рационы питания</p> <p>Знает роль пищи для организма</p> <p>Знает основные процессы обмена веществ в организме</p> <p>Знает суточный расход энергии</p> <p>Знает состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания</p> <p>Знает физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения</p> <p>Знает роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания</p> <p>Знает понятие усвояемости пищи, влияющие на нее факторы</p> <p>Знает понятие рациона питания</p> <p>Знает суточную норму потребности человека в питательных веществах</p> <p>Знает нормы и принципы рационального сбалансированного питания</p> <p>Знает методику составления рационов питания</p> <p>Знает условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров</p> <p>Знает правила личной подготовки бармена к обслуживанию;</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><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>устный, фронтальный, индивидуальный опрос</p> <p>-выполнение индивидуальных домашних заданий;</p> <p>-тестирование;</p> <p>-экспертное оценивание выполнения самостоятельных работ.</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p><i>в форме о зачета/ в виде:</i></p> <p><i>-тестирования.</i></p>

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

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

## **10. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.**

### **Организация обслуживания посетителей.**

Для подготовки квалифицированных рабочих по профессии 11176 «Бармен»

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.**

## **1.1. Область применения программы.**

По программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по программам подготовки специалистов среднего звена 43.01.01 «Официант, бармен», утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 года за № 731.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения:**

**В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:**

**иметь практический опыт:**

- подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- встречи гостей бара и приема заказа;
- обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;
- подготовки бара, буфета к закрытию;
- подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;

**уметь:**

- подготавливать бар, буфет к обслуживанию;
- обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;
- производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;

**знать:**

- виды и классификации баров;
- планировочные решения баров, буфетов;
- материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;
- правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- виды и методы обслуживания в баре, буфете;
- правила личной подготовки бармена к обслуживанию;
- правила охраны труда;

- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.

## 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>Максимальная учебная нагрузка(всего)</b>	<b>20</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>20</b>
В том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	-
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося(всего)</b>	
в том числе:	
реферат	-
внеаудиторная самостоятельная работа	-
<b>Зачёт</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины – «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ ПОСЕТИТЕЛЕЙ».

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объём часов</i>	<i>Самостоятельная работа</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>Тема 1. Характеристика баров и обслуживающего персонала.</b>	<p>Классификация баров, их назначение, отличительные особенности, перечень услуг, формы обслуживания. в соответствии с ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».</p> <p>Характеристика и функции обслуживающего персонала.</p> <p>Бары: назначение, классификация, характеристика, особенности, принципы размещения, режим работы, перечень услуг, формы обслуживания.</p> <p>Обслуживающий персонал: бармен, бариста, барбек.</p> <p>Бармен: функции, профессиональная подготовка, квалификация, внешний вид, основные требования.</p> <p>Бариста: функции, профессиональная подготовка, основные требования, характеристика выполняемых работ.</p> <p>Барбек: функции, основные требования.</p>	<b>2</b>	
<b>Тема 2. Материально-техническое и информационное обеспечение деятельности бара.</b>	<p>Виды и характеристика торговых помещений бара, назначение и виды барных стоек; оснащение бара мебелью и оборудованием; Особенности составления и оформления меню, карты вин и коктейлей бара.</p>	<b>2</b>	
<b>Тема 3. Подготовка бара к обслуживанию. Приёмы работы бармена.</b>	<p>Этапы организации обслуживания в баре; порядок подготовки помещений бара и рабочего места бармена к обслуживанию; последовательность подготовки продуктов для оформления коктейлей; приемы работы бармена за барной стойкой.</p> <p>Этапы организации обслуживания в баре: подготовительный, основной, заключительный.</p> <p>Порядок размещения посуды, инвентаря, мерных емкостей. Получение с производства необходимого количества продукции. Оформление витрин бара. Оформление витрин.</p> <p>Организация рабочего места. Ознакомление бармена с преysкурантами винно-водочных изделий. Личная подготовка бармена. Требования к форменной одежде, обуви.</p>	<b>6</b>	



<p><b>Тема 4.</b> <b>Характеристика основного этапа обслуживания.</b></p>	<p>Методы и формы обслуживания потребителей в барах разных типов. Культура труда бармена. Роль психологических факторов в обслуживании потребителей бара. Стили работы бармена (классический, флейринг, спидмикс). Элементы обслуживания: встреча гостей, приветствие, предложение меню, карты вин и коктейлей, прием заказа, рекомендации в выборе коктейлей и напитков, выполнение заказа</p> <p>Приемы работы бармена за барной стойкой. Способы охлаждения стаканов.</p> <p>Правила работы с джиггером, мерными емкостями.</p> <p>Приемы разлива напитков «на счет». Техника откупоривания бутылок и разлива напитков.</p> <p>Сочетание элементов обслуживания от вида бара, метода и формы обслуживания, пожеланий клиента.</p> <p>Заключительный этап обслуживания: расчет с посетителями, сбор посуды и уборка барной стойки.</p>	<p><b>6</b></p>	
<p><b>Тема 5.</b> <b>Специальные формы обслуживания в баре.</b></p>	<p>Формы обслуживания приемов и банкетов. Обслуживание по типу «коктейль».</p> <p>Характеристика закусок, винно-водочных изделий и напитков для этого типа обслуживания и особенности подачи.</p> <p>Подбор и расчет посуды, приборов, инвентаря, столового белья. Особенности сервировки стола. Роль бармена в обслуживании по типу «коктейль», организация его рабочего места.</p>	<p><b>2</b></p>	
<p><b>Тема 6.</b> <b>Потребительский спрос и реклама.</b></p>	<p>Виды спроса. Методы изучения спроса посетителей. Значение изучения потребительского спроса для правильной организации торговли</p>	<p><b>2</b></p>	
<p><b>Всего</b></p>		<p><b>20</b></p>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

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

Кабинет «Организации обслуживания», 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:**

##### **3.2.1. Основные источники:**

1. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Стандартинформ.

2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

3. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. СанПиН 2.3.2. 1324-12 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. – Режим доступа: [http://www.6pl.ru/gost/SanPiN\\_232\\_1324\\_03.htm](http://www.6pl.ru/gost/SanPiN_232_1324_03.htm).

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья

7. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 6-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2013. – 318 с. – (Среднее профессиональное образование).

8. Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. – М.: ИД «Деловая литература», 2012. – 544 с.

9. Сологубова Г.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для СПО / Г.С. Сологубова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 379 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/6D14FBD4-0211-4C10-B21D-A62B7F2AD698#page/1>

10. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

11. Шеламова Г.М. Этикет делового общения. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с.

12. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с.

### 3.2.2. Электронные издания:

1. Вестник индустрии питания //Весь общепит России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru).

2. Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: [www.frio.ru](http://www.frio.ru),

6. Центр ресторанный партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.creative-chef.ru](http://www.creative-chef.ru).

7. Консультант Плюс: информационно-правовая система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>.

### 3.2.3. Дополнительные источники:

2. Дусенко С. В. Профессиональная этика и этикет : учеб. пособие для студ. учреждений высш. проф. образования / С. В. Дусенко. — 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 224 с. — (Сер. Бакалавриат).

3. Ермакова В.И. Официант, бармен.: учеб. пособие для нач. проф. образования/ В.И. Ермакова — 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 272 с (Ускоренная форма подготовки).

12. Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Ресторатор».

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Формы и методы оценки</b>
<p><b>умения:</b>  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;  производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% 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>  <i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>  устный, фронтальный, индивидуальный опрос  -выполнение индивидуальных домашних заданий;  -тестирование;  -экспертное оценивание выполнения самостоятельных работ.</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b>  <i>в форме о зачета/ в виде: -тестирования.</i></p>

<p><b>знания:</b>          виды и классификации баров;          планировочные решения баров, буфетов;          материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;          правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;          виды и методы обслуживания в баре, буфете;          правила личной подготовки бармена к обслуживанию;          правила охраны труда;          правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.</p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.          Не менее 75% правильных ответов.          Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии          Не менее 75% правильных ответов</i></p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>          устный, фронтальный, индивидуальный опрос          -выполнение индивидуальных домашних заданий;          -тестирование;          -экспертное оценивание выполнения самостоятельных работ.</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b>          в форме о зачета/ в виде:          -тестирования.</p>
---	--	---

#### **4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ - «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ ПОСЕТИТЕЛЕЙ».**

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

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

## **11. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.**

### **Технология приготовления и подачи коктейлей и напитков.**

Для подготовки квалифицированных рабочих по профессии 11176 «Бармен»

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

## 1.1. Область применения программы.

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по программам подготовки специалистов среднего звена 43.01.01 «Официант, бармен», утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 года за № 731.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения:**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

- приготовления и подачи горячих напитков;
- приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;
- приготовления и подачи простых закусок;

**уметь:**

- 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;

**знать:**

- характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;
- технологию приготовления смешанных и горячих напитков;
- технологию приготовления простых закусок;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объём часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка(всего)</b>	<b>30</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>30</b>
В том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	-
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося(всего)</b>	
в том числе:	
реферат	-
внеаудиторная самостоятельная работа	-
<b>Зачёт</b>	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины –  
«ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДАЧИ КОКТЕЙЛЕЙ И НАПИТКОВ».**

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объём часов</i>	<i>Самостоятельная работа</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>Тема 1. Классификация и теория построения смешанных напитков и коктейлей.</b>	Классификация смешанных напитков и коктейлей в зависимости от содержания алкоголя (алкогольные и безалкогольные), исходного объема (длинные, средние, короткие), по способу приготовления (напитки индивидуального приготовления, напитки для компании); температуры подачи (холодные и горячие); назначения (напитки вечерние, коктейли-аперитивы и коктейли-дигестивы); технологии приготовления и использования специфических компонентов (экзотические и эксклюзивные). Формула построения смешанных напитков. Характеристика базовых напитков по содержанию алкоголя и сахара. Назначение напитков компонентов, их характеристика. Назначение и характеристика напитков- наполнителей.	<b>2</b>	
<b>Тема 2. Характеристика компонентов, используемых для приготовления смешанных напитков и коктейлей.</b>	<b>Крепкоалкогольные напитки:</b> водка, джин, виски, мескаль, текила, кашаса, ром, коньяк, бренди, граппа, марк, ликеры, настойки, бальзамы. Краткая характеристика, рекомендации по отпуску в баре, сочетанию с другими компонентами смешанных напитков. Обслуживание потребителей алкогольными напитками. <b>Среднеалкогольные и слабоалкогольные напитки:</b> вина натуральные, специальные, игристые, ароматизированные, пиво. Краткая характеристика, особенности воздействия на организм, рекомендации по употреблению и использованию в составе классических коктейлей. Пиво: международная терминология и разновидности. Правила отпуска в баре. Использование в приготовлении коктейлей. <b>Безалкогольные напитки:</b> основные виды, назначение, особенности применения для различных видов коктейлей, рекомендации по использованию в приготовлении смешанных напитков. Отпуск в баре. <b>Вспомогательные компоненты:</b> назначение, виды, классификация по различным признакам. Смягчающие добавки: молоко, сливки, яйца, сиропы, сауэр-микс, фруктовые пюре и др., их использование в составе коктейлей. Добавки, изменяющие органолептические свойства смешанных напитков: ароматические горечи (апельсиновая, биттерс Ангостура), острые соусы (Табаско, Ворчестершир, Чили). Пряности и приправы, используемые в приготовлении коктейлей. Фрукты и овощи, используемые для оформления коктейлей.	<b>4</b>	



<p><b>Тема 3.</b> <b>Методы приготовления и оформления смешанных напитков и коктейлей.</b></p>	<p>Основные методы приготовления смешанных напитков: шейк (shake), бленд (blend), билд (build), стир (stir). Правила приготовления смешанных напитков в шейкере, блендере, в посуде подачи и смесительном стакане. <b>Метод «shake»:</b> назначение, использование, очередность заполнения шейкера компонентами, правила встряхивания и процеживания в бокал. <b>Метод «blend»:</b> назначение, использование правила взбивания компонентов в блендере (со льдом или без него, на одной или двух скоростях), процеживание в охлажденный бокал. <b>Метод «build»:</b> назначение, использование, состав компонентов, требования к соблюдению последовательности смешивания напитков. <b>Метод «stir»:</b> назначение, использование, правила перемешивания напитков со льдом и порционирования с помощью стрейнера. Способы оформления смешанных напитков и коктейлей. Составление технико-технологических карт, «книги рецептов» бара, расчет средней крепости коктейля.</p>	<p>2</p>	
<p><b>Тема 4.</b> <b>Приготовление классических коктейлей-аперитивов.</b></p>	<p><b>Коктейли аперитивы:</b> определение, назначение, классификация по назначению (для утоления жажды и возбуждения аппетита). Классические коктейли-аперитивы на основе <b>крепкоалкогольных</b> напитков. Подбор посуды. Общие правила приготовления и оформления Приготовление коктейлей-аперитивов на основе <b>джина:</b> Мартини (сухой, совершенный, сладкий), Гибсон, Джин и французы, Джин и он. Приготовление коктейлей-аперитивов на основе <b>виски:</b> Манхэттен (сухой, сладкий, первоклассный), Роб Рой. Приготовление коктейлей-аперитивов на основе <b>водки:</b> Водкатики Приготовление коктейлей-аперитивов на основе <b>рома:</b> Президент, Черный дьявол. Приготовление Виски олд-фешен, Кайпирины. Классические коктейли-аперитивы на основе <b>ароматизированных вин.</b> Подбор посуды. Общие правила приготовления и оформления. Приготовление и оформление коктейлей-аперитивов: Американо, Кампари Американо, Негрони, Кордиал. Классические коктейли-аперитивы на основе <b>натуральных и игристых виноградных вин.</b> Подбор посуды. Общие правила приготовления и оформления. Приготовление и оформление коктейлей-аперитивов: Кир, Кир Ройял, Мимоза, Беллини, Принц Чарльз.</p>	<p>4</p>	
<p><b>Тема 5.</b> <b>Приготовление коктейлей «сауэр» и</b></p>	<p>Коктейли «сауэр». Особенности приготовления и оформления коктейлей: Виски-сауэр, Ром-сауэр, Джин-сауэр, сауэр с яйцом. Умеренные коктейли. Особенности приготовления и оформления коктейлей: Маргарита, Бакарди,</p>	<p>2</p>	

<i>умеренных коктейлей</i>	Дайкири, Белая Леди, Камикадзе, Сайд Кар, Парадиз, Бронкс, Буравчик, Космополитен. Тини-коктейли		
<i>Тема 6. Приготовление коктейлей-диджестивов.</i>	<p><b>Коктейли-диджестивы:</b> определение, классификация, отличительные особенности отдельных групп.</p> <p><b>Коктейли со сливками.</b> Особенности приготовления и оформления коктейлей с жидкими сливками: Белый русский, Александр, Сестра Александра, Золотой кадиллак, Кузнечик, Золотая мечта; со взбитыми сливками: Поцелуй ангела, Крестница.</p> <p><b>Коктейли-диджестивы группы «фrozen».</b> Охлаждение посуды для подачи различными методами: «плейн», «он-зе-рокс». Особенности приготовления, оформления и подачи коктейлей: Клубничная Маргарита, Банановый Дайкири.</p> <p><b>Коктейли фраппе и мист:</b> особенности, различие в приемах подачи. Приготовление и подача коктейлей со льдом <b>фраппе:</b> Мятный фраппе, Диана.</p> <p><b>Коктейли с мороженым.</b> Особенности приготовления и оформления коктейлей с мороженым: Замороженный капучино, Ирландская мечта, Персиковый амаретто.</p> <p><b>Характеристика слоистых коктейлей.</b> Принципы построения. Используемая посуда и правила приготовления коктейлей: Б-52, Новый русский, Ирландский флаг, Сворачивание.</p> <p><b>Характеристика коктейлей группы «кордиал».</b> Особенности приготовления коктейлей: Черный русский, Крестная мать, Бог-отец, Крестный отец, Храбрый бык, Ржавый гвоздь, Би энд Би, Стингер, Водка-жалю, Шотландское жало, Водка-кузнечик, Восход солнца. Технические приемы, используемые при их приготовлении. Оформление и подача.</p> <p>Приготовление и оформление <b>флипов:</b> Порто флип, Бурбон флип, Бренди флип, Розовый флип, Шерри флип, Мокка флип, Кэролайн флип.</p> <p><b>Характеристика коктейлей группы «ойстер».</b> Особенности приготовления коктейлей: Устрица в пустыне, Луговая устрица, Шаман.</p>	6	
<i>Тема 7. Приготовление длинных и средних смешанных напитков (лонг и мидл.)</i>	<p>Горячие смешанные напитки (hot drinks): определение, классификация, виды.</p> <p>Характеристика грогов, тодди. Приготовление и подача грогов: Ромовый, Бренди грог, Медовый.</p> <p>Приготовление и подача тодди: Хот тодди, Ром тодди.</p> <p>Приготовление и подача горячих смешанных напитков на основе кофе: кофе по-ирландски, кофе по-французски, кофе по-итальянски, кофе по-мексикански, РАФ-кофе. Стимерры.</p>	2	
<i>Тема 8. Приготовление горячих смешанных напитков (хот).</i>	<p>Горячие смешанные напитки (hot drinks): определение, классификация, виды.</p> <p>Характеристика грогов, тодди. Приготовление и подача грогов: Ромовый, Бренди грог, Медовый.</p> <p>Приготовление и подача тодди: Хот тодди, Ром тодди.</p> <p>Приготовление и подача горячих смешанных напитков на основе кофе: кофе по-ирландски, кофе по-французски, кофе по-итальянски, кофе по-мексикански, РАФ-кофе. Стимерры.</p>	2	

<b>Тема 9. Приготовление напитков для компании.</b>	Напитки для компании (party drinks): определение, назначение, классификация по способу и температуре подачи, посуда для смешивания. Правила приготовления пуншей, крюшонов, глинтвейнов, сангрии. Особенности подачи и оформления.		
<b>Тема 10. Приготовление экзотических и эксклюзивных коктейлей.</b>	<b>Экзотические коктейли:</b> определение, история создания. Тики-коктейли. Тенденции развития нового поколения экзотических коктейлей. Приготовление наиболее популярных коктейлей: Пина Колада, Мидори Колада, Май Тай, Багама Мама, Зомби; используемая посуда, особенности оформления и подачи. <b>Эксклюзивные коктейли:</b> понятие, принципы построения, максимально допустимое количество компонентов (в соответствии с требованиями Международной Ассоциации барменов). Эксклюзивные коктейли профессиональных конкурсов. Приготовление коктейлей в кокосе, ананасе, яблоке и некоторых других плодах.	2	
<b>Тема 11. Приготовление безалкогольных смешанных напитков.</b>	<b>Безалкогольные смешанные напитки:</b> определение, назначение, классификация. Особенности приготовления некоторых групп напитков. <b>Безалкогольные аперитивы и освежающие напитки:</b> определение, характеристика. Особенности приготовления и оформления алкогольных аперитивов и освежающих напитков: Верджин Мэри, Флорида, Ширли Темпл, Тутти-Фрути, <b>Флипы:</b> определение, характеристика. Особенности приготовления и оформления классических флипов: Парсонз спешал, Пусифут (кошачья лапка). <b>Молочные коктейли:</b> определение, виды, характеристика. Особенности приготовления и оформления популярных молочных напитков: ежевичного, кофейного, молочного с грушами, бананового, Миндальный шейк, Шоколадная мистерия. <b>Коктейли с мороженым:</b> определение, виды, характеристика. Особенности приготовления напитков с мороженым: Фруктовый фраппе, Густой сливочный, Фруктовый мягенький, Коко-джамбо, Малиновый джаз, Золушка, Кокосовая скорлупа. Айс-кримы: Снежная лавина, Ежевичный, Миндальный кофе и др.. <b>Коктейли на основе кофе.</b> <b>Смузис.</b> Нормы выхода, требования к качеству безалкогольных смешанных напитков. Конференция	4	
<b>Всего</b>		<b>30</b>	

**Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:**

1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

2 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

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

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

Кабинеты:

**Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства**, оснащенных 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**

#### **3.2.1. Печатные издания:**

**Основные источники:**

Ахрапова Н.Б.М.: «справочник официанта, бармена» Академия, 2008, стр. 269

1. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
2. 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.
3. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛиПринт, 2015.- 544с.

**Электронные издания:**

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. [http://www.oхранatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p><b>умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;</li> <li>- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;</li> <li>- готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;</li> </ul> <p><b>знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>- технологию приготовления смешанных и горячих напитков;</li> <li>- технологию приготовления простых закусок;</li> </ul>	<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><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>устный, фронтальный, индивидуальный опрос</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-выполнение индивидуальных домашних заданий;</li> <li>-тестирование;</li> <li>-экспертное оценивание выполнения самостоятельных работ.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p><i>в форме о зачета/ в виде: -тестирования.</i></p>

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой

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

## **12. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.**

### **Оборудование бара.**

Для подготовки квалифицированных рабочих по профессии 11176 «Бармен»

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.**

## **1.1. Область применения программы**

По программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по программам подготовки специалистов среднего звена 43.01.01 «Официант, бармен», утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 года за № 731.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения:**

**В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:**

**иметь практический опыт:**

- подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;

**уметь:**

- подготавливать бар, буфет к обслуживанию;
- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;

**знать:**

- правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;
- правила охраны труда;

## 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>Максимальная учебная нагрузка(всего)</b>	<b>10</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>10</b>
В том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	-
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося(всего)</b>	
в том числе:	
реферат	-
внеаудиторная самостоятельная работа	-
<b>Зачёт</b>	



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины – «ОДОРУДОВАНИЕ БАРА»

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Самостоятельная работа</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<b>Тема 2. Материально-техническое обеспечение деятельности бара</b>	Значение эффективного и рационального использования техники для облегчения труда, обеспечения его безопасности, роста производительности, улучшения качества продукции и повышения экономической эффективности деятельности предприятий Оборудование бара: виды, назначение, рациональное размещение. Оснащение баров кофемолками, кофемашинами, льдогенераторами, холодильниками, установками по розливу пива (драфт), фильтрами для очистки воды, аппаратом для смешивания сиропов с газом и водой(постмикс), посудомоечной машиной для стаканов и бокалов, соковыжималками.	2	
<b>Тема 2. Виды оборудования бара, их характеристика.</b>	Механическое оборудование: Общие сведения. Классификация машин, Общие правила эксплуатации машин, требования безопасности труда. Взбивальные машины и механизмы, работающие от индивидуальных и универсальных приводов. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Тепловое оборудование: Общие сведения о тепловом оборудовании. Классификация теплового оборудования. Электрокофеварки. Плиты электрические секционные модулированные различных конструкций; настольные малогабаритные плиты. Правила безопасности труда при пользовании плитами. Водогрейное оборудование. Кипятильники, их назначение, классификация. Холодильное оборудование. Характеристика холодильных веществ, их применение. Холодильные шкафы	4	
<b>Тема 3. Барная посуда. Инвентарь бара.</b>	Виды, классификация, характеристика, назначение барного инвентаря, правила использования. Виды, классификация, характеристика, назначение барной посуды, правила использования.	2	

<b>Тема 4. Охрана труда и техника безопасности.</b>	Охрана труда как широкий комплекс правовых, санитарно-гигиенических, технических и организационных мероприятий, направленных на создание здоровых и безопасных условий труда на предприятиях общественного питания. Правила пожарной безопасности на предприятиях общественного питания. Инструктаж по технике безопасности. Производственный травматизм. Основные мероприятия по технике безопасности на производстве. Первая доврачебная помощь при несчастных случаях.	<b>2</b>	
<b>Всего</b>		<b>10</b>	

**Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:**

- 1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

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

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

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

Доска для письма

Столы

Стулья

Стеллажи

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### ***Нормативные документы:***

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29

2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 2007

4. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»

5. ГОСТ Р 50763-07 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

6. ГОСТ Р 50762-07 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий»

##### ***Литература***

1. Лотошкина Г.Г., Анохина Ж.С. Техническое оснащение и организация рабочего места Учебник СПО. Москва. Издательский центр «Академия» 2017г.

2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания Учебник. НПО Москва. Издательский центр «Академия» 2014 г.

##### ***Интернет-источники:***

<http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания

<http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования

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

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

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Формы и методы оценки</b>
<p><b>умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать бар, буфет к обслуживанию;</li> <li>- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;</li> </ul> <p><b>знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;</li> <li>- правила охраны труда;</li> </ul>	<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><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>устный, фронтальный, индивидуальный опрос</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-выполнение индивидуальных домашних заданий;</li> <li>-тестирование;</li> <li>-экспертное оценивание выполнения самостоятельных работ.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p><i>в форме о зачета/ в виде: -тестирования.</i></p>

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой

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

## **12. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА.**

### **Производственного обучения.**

Для подготовки квалифицированных рабочих по профессии 11176 «Бармен»

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ.**

### **1.1. Область применения программы.**

Программа **производственного обучения** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по программам подготовки специалистов среднего звена 43.01.01 «Официант, бармен», утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 года за № 731.

**1.2. Место в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному практическому обучению

**1.3. Цели и задачи производственного обучения– требования к результатам освоения:**

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ.**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа курса «бармен» разработана на основе ФГОС в пределах основных профессиональных программ с учетом профиля получаемого профессионального образования. Область профессиональной деятельности выпускников: реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания.

Рабочая программа курсов «бармен» может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации программ по подготовке специалистов в общественном питании.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Рабочая программа курсов «бармен» может быть использована для обучения студентов в дополнительных образовательных услугах по подготовке специалистов в общественном питании.

**1.3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:**

В процессе изучения курсов «бармен» выпускник должен обладать 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.

**профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:**

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

ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.

ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.

ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.

ПК 2.4. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.

ПК 2.5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.

ПК 2.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.

ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

**В результате изучения профессионального модуля обучающийся 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;
- оформления отчетно-финансовых документов; подготовки бара, буфета к закрытию;
- подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;

**уметь:**

- подготавливать бар, буфет к обслуживанию;
- обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;

- готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;
- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;
- готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;
- соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;
- производить 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.



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

### 2.1. Тематический план и содержание – «ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБУЧЕНИЕ»

<i>Наименование тем</i>	<i>Виды работ. Содержание</i>	<i>Объём часов</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
<b>Тема 1. Организация работы баров.</b>	Ознакомление с деятельностью бара и характеристикой процесса обслуживания. Изучение документов, регламентирующих деятельность предприятия	<b>6</b>
<b>Тема 2. Обслуживающий персонал бара.</b>	Ознакомление с должностной инструкцией бармена, бариста, с возложенными на них функциями, обязанностями. Изучение требований, предъявляемых к обслуживающему персоналу бара.	<b>6</b>
<b>Тема 3. Основные и вспомогательные помещения бара.</b>	Ознакомление с основными и вспомогательными помещениями бара, их взаимосвязью и оснащением, коммуникациями	<b>6</b>
<b>Тема 4. Материально-техническое оснащение бара.</b>	Ознакомление с посудой и инвентарём на предприятии общественного питания (в баре); с правилами эксплуатации льдогенератора, кофемолки, кофемашины, посудомоечной машины, холодильного и другого оборудования.	<b>6</b>
<b>Тема 5. Информационное обеспечение деятельности бара.</b>	Изучение меню бара, карты вин и коктейлей, реализуемых в баре. Ознакомление с ассортиментом смешанных напитков, их составом и преysкурантами. Ознакомление с работой компьютерной системы Р-киппер и правилами её эксплуатации.	<b>6</b>
<b>Тема 6. Подготовка бара к обслуживанию.</b>	Осуществление подготовки торговых помещений к обслуживанию. Осуществление подготовки рабочего места бармена к работе.	<b>6</b>
<b>Тема 7. Технология обслуживания в барах.</b>	Освоение навыков работы с потребителями бара: встреча гостей и их приветствие, активное общение с потребителями бара; предложение меню и карты бара, помощь и рекомендации при выборе напитков, закусок. Принятие заказа.	<b>6</b>
<b>Тема 8. Технология приготовления алкогольных и безалкогольных смешанных напитков.</b>	Освоение навыков приготовления алкогольных и безалкогольных смешанных напитков различными методами: шейк, стир, билд и блэнд. Подбор необходимой посуды для подачи напитков. Приготовление украшений и аксессуаров для смешанных напитков и коктейлей.	<b>12</b>

<b>Тема 9. Технология приготовления смешанных напитков с молоком, сливками и мороженым. Напитков и коктейлей.</b>	Освоение навыков приготовления алкогольных смешанных напитков различными методами: шейк, стир, билди блэнд. Подбор необходимой посуды для подачи напитков. Приготовление украшений и аксессуаров для смешанных напитков.	<b>6</b>
<b>Тема 10. Приготовление горячих смешанных напитков.</b>	Освоение навыков приготовления горячих смешанных напитков (hot drinks): определение, классификация, виды. Характеристика грогов, тодди. Приготовление и подача грогов: Ромовый, Бренди грог, Медовый. Приготовление и подача тодди: Хот тодди, Ром тодди.	<b>6</b>
<b>Тема 11. Технология приготовления смешанных напитков на основе кофе.</b>	Освоение навыков работы с кофемолкой, кофемашиной, приготовление кофе эспрессо и смешанных напитков.	<b>6</b>
<b>Тема 12. Приготовление экзотических и эксклюзивных коктейлей.</b>	<i>Освоение навыков приготовления экзотических наиболее популярных коктейлей: Пина Колада, Мидори Колада, Май Тай, Багама Мама, Зомби; используемая посуда, особенности оформления и подачи.</i>	<b>6</b>
<b>Тема 13. Завершающий процесс обслуживания.</b>	Дифференцированный зачёт Осуществление расчёта с потребителями. Уборка столов в торговом зале, использованной посуды и приборов, мытьё посуды. Осуществление уборки рабочего места бармена, инвентаря и рабочего оборудования.	<b>4</b>
<b>Всего</b>		<b>82</b>

**Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:**

1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

2 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ –

#### «ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБУЧЕНИЕ».

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

Лабораторий:

**Учебная кухня ресторана**, оснащенная основным и вспомогательным технологическим оборудованием:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

### **3.3. Информационное обеспечение реализации программы**

#### **3.3.1. Печатные издания:**

##### **Основные источники:**

Ахрапкива Н.Б.М.: «справочник официанта, бармена» Академия, 2008, стр. 269

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
6. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.

##### **Электронные издания:**

9. 1.<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
- 10.<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
- 11.[http://www.oхранatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
- 12.<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
- 13.<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
- 14.<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
- 15.<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
- 16.<http://www.pitportal.ru/>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать бар, буфет к обслуживанию;</li> <li>- 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;</li> <li>- принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;</li> <li>- готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;</li> <li>- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;</li> <li>- готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;</li> <li>- соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;</li> <li>- производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;</li> <li>- осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;</li> <li>- оформлять необходимую отчетно-учетную документацию;</li> <li>- соблюдать правила профессионального этикета;</li> <li>- соблюдать правила личной гигиены;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды и классификации баров;</li> <li>- планировочные решения баров, буфетов;</li> <li>- материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;</li> <li>- правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;</li> <li>- характеристику алкогольных и</li> </ul>	<p><i>правильность выполнения, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>адекватность результатов поставленным целям, адекватность применения профессиональных умений</i></p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-экспертное оценивание выполнения практических работ.</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p><i>в форме о зачета/ в виде: -тестирования.</i></p>

<p>безалкогольных напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;</li> <li>- виды и методы обслуживания в баре, буфете;</li> <li>- технологию приготовления смешанных и горячих напитков;</li> <li>- технологию приготовления простых закусок;</li> <li>- правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации;</li> <li>- сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;</li> <li>- правила личной подготовки бармена к обслуживанию;</li> <li>- правила охраны труда;</li> <li>- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.</li> </ul>		
---	--	--

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой.

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