

Профессиональное образовательное частное учреждение
«Чебоксарский кооперативный техникум»
Чувашпотребсоюза

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора
30.08.2023 № 287-пд

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.14. Барное дело

для профессии

43.01.09 Повар, кондитер

2023 г.

Одобрена на заседании
цикловой (предметной) комиссии
сервисных дисциплин
_____ / А.Н.Крालичкина

Зам. директора по УМР
_____ И.В.Ерохина

Разработана на основе ФГОС СПО
43.01.09 Повар, кондитер,
утвержденного приказом
Министерства образования и науки
РФ от 09.12.2016 № 1569,
примерной основной
образовательной программы

Разработчики:

Н.Л. Соколова преподаватель технологических дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы **компетенций**:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 4.1, 4.4, 4.5	<ul style="list-style-type: none"> - организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей; - определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания; - выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания; - участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания; - анализа производственных ситуаций; - организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции их сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; - подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания; - организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию; - осуществлять расчет с посетителями; - выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях 	<ul style="list-style-type: none"> - цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания, классификацию услуг общественного питания; - этапы процесса обслуживания; - особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов. - специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания; - характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями; - требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; - показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение; - информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование; - приемов складывания салфеток; - правил личной гигиены официанта; - видов и назначения, характеристики столовой посуды, приборов, стекла и столового белья; - использования в процессе

	<p>общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей. - готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания; - определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость); - выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания. 	<p>обслуживания инвентаря, торгово-технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правил расчета потребителей при оплате наличными и при безналичной форме оплаты; - правил способов, очередности и техники подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - особенностей питания иностранных туристов, базовый словарный запас на иностранном языке; - правил культуры обслуживания, техники общения с потребителем, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; - критерии и показатели качества обслуживания;
ОК 01	<ul style="list-style-type: none"> - Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. - Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. - Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. - Составить план действия. - Определять необходимые ресурсы. - Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. - Реализовать составленный план. - Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). 	<ul style="list-style-type: none"> - Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. - Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. - Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. - Методы работы в профессиональной и смежных сферах. - Структура плана для решения задач. - Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	<ul style="list-style-type: none"> - Определять задачи поиска информации. - Определять необходимые источники информации. - Планировать процесс поиска - Структурировать получаемую информацию. - Выделять наиболее значимое в 	<ul style="list-style-type: none"> - Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. - Приемы структурирования информации. - Формат оформления результатов поиска информации.

	<p>перечне информации.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Оценивать практическую значимость результатов поиска. -Оформлять результаты поиска. 	
ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> -Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности -Выстраивать траектории профессионального и личностного развития. 	<ul style="list-style-type: none"> -Содержание актуальной нормативно-правовой документации. -Современная научная и профессиональная терминология. -Возможные траектории профессионального развития и самообразования.
ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> -Организовывать работу коллектива и команды. -Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. 	<ul style="list-style-type: none"> -Психология коллектива. -Психология личности. -Основы проектной деятельности.
ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> -Излагать свои мысли на государственном языке. -Оформлять документы. 	<ul style="list-style-type: none"> -Особенности социального и культурного контекста. -Правила оформления документов.
ОК 06	<ul style="list-style-type: none"> -Описывать значимость своей профессии. -Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии. 	<ul style="list-style-type: none"> -Сущность гражданско-патриотической позиции. -Общечеловеческие ценности. -Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.
ОК 07	<ul style="list-style-type: none"> -Соблюдать нормы экологической безопасности. -Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии. 	<ul style="list-style-type: none"> -Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. -Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. -Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> -Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. -Использовать современное программное обеспечение. 	<ul style="list-style-type: none"> -Современные средства и устройства информатизации. -Порядок их применения и программное обеспечение профессиональной деятельности.
ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> -Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). -Понимать тексты на базовые профессиональные темы. -Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. -Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. -Кратко обосновывать и объяснить свои действия 	<ul style="list-style-type: none"> -Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. -Основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). -Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. -Особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности.

	(текущие и планируемые). писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	
ОК 11	-Использовать знания по финансовой грамотности, -Уметь планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	- Финансовая документация. - Использование возможностей Госуслуг. - Основы предпринимательства. - Законы рыночной экономики.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	160
в том числе:	
теоретическое обучение	34
практические занятия	84
самостоятельная работа	34
консультация	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала обучающихся	Объем в часах	Компетенции
1	2	3	4
Тема 1. Подготовка и организация работы бара	Содержание учебного материала		
	<p>1. Типы баров, классификация. Помещения, оборудование и мебель. Методы и формы обслуживания.</p> <p>2. Назначение и правила составления меню. Виды меню, карта бара, винная карта и другие.</p> <p>3. Виды и характеристика барного инвентаря и стеклянной посуды.</p> <p>4. Организация обслуживания гостей: предварительный, основной и заключительный этап. Расчет с потребителями.</p> <p>5. Оборудование для приготовления кофе: кофемолка, кофемашина, аппарат для приготовления кофе на песке. Принцип действия. Правила эксплуатации.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся Подготовить доклады по темам: «Требования к персоналу», «Охрана труда, требования санитарии в работе бармена» Составить презентацию «Внешний вид и форма одежды». Составить кроссворд «Бар на любой вкус»</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>6</p>	<p>ПК 4.1, 4.4, 4.5 ОК 1-7,9,10, 11</p>
Тема 2. Характеристика продукции (сырья) бара	Содержание учебного материала		
	<p>6, 7. Крепкие напитки, характеристика, производство.</p> <p>8. Вина, характеристика, сорта винограда, производство.</p> <p>9. Шампанское. Игристые вина. Регламентация.</p> <p>10, 11. Вермуты, настойки, биттеры, о-де-ви. Безалкогольные напитки. Характеристика сиропов.</p> <p>12, 13. Классификация коктейлей, формула построения коктейлей и смешанных напитков.</p> <p>14. Основные методы и приемы приготовления коктейлей и смешанных напитков.</p> <p>15. Горячие напитки. Чай, кофе. Общие сведения. Разновидности кофе и чая.</p>	<p>4</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>ПК 1.3, 1.4 ПК 2.3-2.8 ПК 3.3-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3-5.5 ОК 1-7,9,10, 11</p>

	<p>16. Обработка кофейного зерна. Сбор, обработка, сушка, обжарка. Использование молока для приготовления кофе. Виды молока.</p> <p>17. Виды кофейных напитков и их различия. Способы приготовления кофе. Альтернативные способы приготовления кофе.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся Составить кроссворд по теме: «Алкогольные напитки» Составить таблицу «Характеристика коктейлей». Подготовить презентации на одну из тем: «Коньяк и арманьяк», «Французские вина», «Как появились виски?», «Шампанское: история происхождения»</p>	2 2 6	
<p>Тема 3. Организация обслуживания гостей холодными напитками</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>18, 19 Практическое занятие № 1, 2 Составление меню, карты бара, винной карты, коктейльной карты.</p> <p>20 Практическое занятие № 3 Организация рабочего места бармена, рациональное использование инвентаря.</p> <p>21, 22 Практическое занятие № 4, 5 Идентификация крепких напитков.</p> <p>23, 24 Практическое занятие № 6, 7 Отработка навыков подачи вин и напитков. Декантация вина. Идентификация вин.</p> <p>25 Практическое занятие № 8 Отработка навыков работы с инвентарем и посудой для обслуживания гостей.</p> <p>26, 27, 28 Практическое занятие № 10, 11, 12 Методы и приемы приготовления коктейлей.</p> <p>29, 30, 31, 32, 33, 34, 35 Практическое занятие № 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19 Отработка навыков приготовления коктейлей.</p> <p>36, 37 Практическое занятие № 20, 21 Ознакомление и отработка навыков специального обслуживания (фуршет).</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся Составить кроссворд: «Коктейли, приготовленные методом стир, билд и шейк» Подготовить доклад «Безалкогольные коктейли» Разработать онлайн – экскурсию на тему «Безалкогольные напитки, производимые предприятиями системы Чувашской потребительской</p>	4 2 4 4 2 6 14 4 10	<p>ПК 4.1, 4.4, 4.5 ОК 1-7,9,10, 11</p>

	кооперации » Создать презентацию: «Галерея классических коктейлей». Составить коктейльную карту спорт – бара, лаунж бара.		
Тема 4. Организация обслуживания гостей горячими напитками (работа бариста)	38, 39 Практическое занятие № 22, 23 Организация рабочего места бариста. Подбор посуды и инвентаря. Правила безопасной эксплуатации. 40, 41, 42 Практическое занятие № 24, 25, 26 Отработка техники сбивания молока. Используемый инвентарь, режимы. 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52 Практическое занятие № 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36 Отработка навыков приготовления кофе (эспрессо, ристрето, доппио, лунго, капучино, латте, латте-макиато, флет-вайт, раф и др.) 53, 54, 55 Практическое занятие № 37, 38, 39 Отработка навыков приготовления и подачи чая, авторского чая. 56, 57, 58 Практическое занятие № 40, 41, 42 Отработка навыков приготовления и подачи напитков для компаний – пунш, глинтвейн и др. <i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Составить реферат на тему: «Чувашские национальные напитки» Составить кроссворд «Мир кофе», «Чай и чайные напитки». Подготовить презентацию: «Кофейные напитки», «Традиция чаепития разных стран». Составить меню кофейни и чайную карту для бара и ресторана. Подготовить доклады на темы: «Самый дорогой в мире кофе», «Особенности чая каркаде» Разработать флаер с рекламой фирменного кокрейля.	4 6 20 6 6 12	ПК 4.2- 4.5 ОК 1-7,9,10
	Консультация	2	
Всего:		120	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета и лаборатории Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков

Оборудование кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- тумбы для хранения столовой посуды и белья;
- барный инвентарь, инструменты, стекло
- барная стойка
- барный табурет

Технические средства обучения:

- ноутбук;
- телевизор;

Оборудование учебного ресторана:

- барная стойка;
- тумба с мойкой;
- кофемашина;
- льдогенератор;
- кипятильник;
- кофемолка;
- соковыжималка для цитрусовых;
- индукционная настольная плита;
- винный холодильник;

Оснащение рабочих мест учебного ресторана:

- щипцы для сахара, льда;
- весы электронные;
- разделочные доски;

- барный нож;
- холдер однорожковый и двухрожковый;
- совок для льда;
- питчеры 0,25, 0; 35, 0,5
- стрейнер;
- сквизер для цитрусовых ;
- мельница для льда;
- сифон;
- айсбакет;
- пинцет;
- гейзер;
- пробка для шампанского;
- ример;
- сито конусообразное.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативно-правовые источники

О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения [Электронный ресурс]: федер. закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ: (в ред. от 03.08.2018). – Режим доступа: СПС Гарант

О защите прав потребителей [Электронный ресурс] : закон РФ от 7 февраля 1992 г. № 2300-1: (в ред. от 29.07.2018). – Режим доступа: СПС Гарант

Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс] : утв. постановлением Правительства РФ от 15 августа 1997 г. № 1036 : (в ред. от 04.10.2012). – Режим доступа: СПС Гарант

Профессиональный стандарт "Повар" [Электронный ресурс]: утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н. - Режим доступа: СПС Гарант

Профессиональный стандарт "Кондитер" [Электронный ресурс]: утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. № 597н. - Режим доступа: СПС Гарант

Нормы естественной убыли продовольственных товаров в сфере торговли и общественного питания : утв. приказом Министерства промышленности и торговли РФ от 1 марта 2013г. №252. - Чебоксары, 2014. - 64 с.; **То же** [Электронный ресурс]. – Режим доступа: СПС Гарант

Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : ГОСТ 32692-2014. – Введ. 2016-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2015 // Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200111506>

Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования [Электронный ресурс]: ГОСТ 30389-2013. – Введ. 2016-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014. - Режим доступа: СПС Гарант

Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия [Электронный ресурс]: ГОСТ 30390-2013. – Введ. 2016-01-01. – Москва, Стандартинформ, 2014. - Режим доступа: СПС Гарант

Услуги общественного питания. Термины и определения [Электронный ресурс]: ГОСТ 31985-2013. – Введ. 2015-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014. - Режим доступа: СПС Гарант

Услуги общественного питания. Требования к персоналу [Электронный ресурс] : ГОСТ 30524-2013. – Введ. 2016-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014. - 25с. // РАГС : сайт. - Режим доступа: <http://www.rags.ru/gosts/gost/56009/>

Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01: утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 6 ноября 2001 г. : (в ред. от 10.06.2016). – Режим доступа: СПС Гарант

Основные источники

Любецкая, Танзиля Рафаиловна Организация и технология обслуживания в барах, буфетах: учебник / Т.Р. Любецкая, В.В. Бронникова. – Москва : КНОРУС, 2023. – 248 с. – (Среднее профессиональное образование)

Дополнительные источники

Барышева А.Д. Этика и психология делового общения (сфера сервиса) [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А.Д. Барышева, Ю.А. Матюхина, Н.Г. Шердер. - Москва : Альфа-М : ИНФРА-М, 2016. – 256 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/>

Интернет-ресурсы

HoReCa [Электронный ресурс]: интернет-портал индустрии гостеприимства и питания. – Режим доступа: <http://www.horeca.ru/>

Pitportal.ru - Общепит в России [Электронный ресурс] : [сайт]. – Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

[Restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru/) [Электронный ресурс] : информационно-поисковый портал в индустрии питания и гостеприимства. – Режим доступа: <http://www.restoranoff.ru/>

Гарант. Информационно-правовое обеспечение. Версия 8.01.0.271 [Электронный ресурс]: [справочно-поисковая система]. - Режим доступа: ЭБ ЧКТ

ГАРАНТ-Образование : студенту, аспиранту, преподавателю [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://edu.garant.ru/>

ЭБС BOOK.ru [Электронный ресурс]: сайт. - Режим доступа: <https://www.book.ru>

ЭБС ZNANIUM.COM [Электронный ресурс]: сайт. - Режим доступа: <http://znanium.com/>

Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]: сайт. - Режим доступа: <http://elibrary.ru/>

Учебно-методические источники

ЭБС Юрайт : Индивидуальная книжная полка преподавателя [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://biblio-online.ru/info/about-ikpp>

1. <http://barclass.ru>
2. <https://iba-world.com/>
3. <https://bartenders.pro/>

3.3. Организация образовательного процесса

Реализация рабочей программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для практических занятий, самостоятельной работы с использованием персонального компьютера.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по

каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рынка ресторанных услуг, специальных видов услуг современных технологии обслуживания; - информационного обеспечение услуг общественного питания; правил составления и оформления меню, карты вин и коктейльной карты; - последовательности подготовки зала к обслуживанию в соответствии с типом и классом организации общественного питания; - правил накрытия столов скатертями, приемов полировки посуды и приборов; способов замены использованной скатертей, посуды и приборов; - приемов складывания салфеток; - правил личной гигиены официанта; - видов и назначения, характеристики столовой посуды приборов, стекла и столового белья; - методов сервировки и температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, холодных блюд, кулинарных изделий, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - использования в процессе обслуживания инвентаря, торгово-технологического оборудования; - правил оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет, расчета потребителей при оплате наличными и при безналичной форме оплаты; - правил, способов, очередности и техники подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - кулинарной характеристики горячих блюд, кулинарных изделий, холодных блюд, кулинарных 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы , практических занятий <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

<p>изделий, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, алкогольных и безалкогольных напитков; правил сочетаемости напитков и блюд;</p> <p>- обслуживание массовых банкетов, приемов и специальных форм обслуживания, в том числе в гостиницах;</p> <p>- особенностей питания иностранных туристов, базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>- правил культуры обслуживания, техники общения с потребителем, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</p> <p>Умения:</p> <p>- выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания к обслуживанию;</p> <p>- принимать, оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; выполнять заказ на продукцию и услуги организаций общественного питания;</p> <p>- консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, холодных блюд, кулинарных изделий, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента при оформлении заказа;</p> <p>- вести расчет с потребителями при реализации горячих блюд, кулинарных изделий, холодных блюд, кулинарных изделий, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента,</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник,</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестовый опрос;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы, практических занятий</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
--	---	--

<p>используя различные формы расчета;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, холодных блюд, кулинарных изделий, холодных и горячих сладких блюд, десертов напитков хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и алкогольных безалкогольных напитков разными способами; - обслуживать потребителей при использовании специальных форм и видов услуг в организациях питания; - складывать салфетки разными способами; - выбирать посуду, приборы, стекло, столовое белье и применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования и личную гигиену; - соблюдать очередность и технику подачи горячих блюд, кулинарных изделий, холодных блюд, кулинарных изделий, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и алкогольные и безалкогольные напитки блюд; - разрабатывать и оформлять различные виды меню, карту вин и коктейльную карту; - заменять использованную посуду и приборы; - обслуживать банкеты, приемы и гостиницах, в том числе иностранных туристов; - эксплуатировать торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания; - соблюдать правила ресторанного этикета; 	<p>последовательностей действий и т.д.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	
--	--	--