

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Масалов Владимир Николаевич

Должность: ректор

Дата подписания: 2023.06.26 16:52:50

Уникальный программный ключ:

f31e6db166907c4b03e5442697092464e

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ОРЛОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ имени Н.В. ПАРАХИНА»

УТВЕРЖДАЮ

Ректор



В.Н. Масалов

2023 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

«Бармен»


(название программы)

Квалификация: бармен

Квалификационный разряд: 4

Орел

Авторы:
Паршутина И.Г., д.э.н., профессор


(подпись)

Рецензенты:
Ветров К.Б.


(подпись)

Программа рассмотрена и одобрена на заседании института развития сельских территорий
и дополнительного образования

Протокол № 3 от « 14 » октября 2022 года.

Директор института развития сельских территорий
и дополнительного образования
Савкин В.И.



Программа обсуждена на заседании Ученого совета Университета

Протокол № 4 от « 30 » декабря 2022 года.

Секретарь Ученого совета Университета:
Сидоренко О. В.


(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

1. Структура программы	4
1.1 Общая характеристика программы.....	4
1.2. Цель обучения. Профессиональная характеристика.....	5
1.3. Планируемые результаты освоения. Компетенции.....	7
1.4. Учебный план.....	9
1.5. Календарный учебный график	10
2. Содержание программы	10
2.1. Рабочая программа дисциплины «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены».....	10
2.2. Рабочая программа дисциплины «Товароведение пищевых продуктов».....	11
2.3. Рабочая программа дисциплины «Технология приготовления смешанных и горячих напитков, простых закусок»	12
2.4. Рабочая программа дисциплины «Организация и технология обслуживания в барах».....	13
3. Организационно-педагогические условия	15
3.1. Форма организации образовательной деятельности.....	15
3.2. Условия реализации программы	15
3.3. Ресурсы для реализации программы	15
3.4. Иные условия реализации программы.....	15
3.5. Материально-технические условия реализации программы.....	16
4. Учебно-методическое обеспечение. Методические материалы	17
5. Оценка качества освоения программы	22
5.1. Внутренний мониторинг качества образования	22
5.2. Промежуточная аттестация	22
5.3. Итоговая аттестация	22
5.4. Оценочные материалы (средства)	22
5.5. Критерии оценивания.....	33

1. Структура программы

1.1 Общая характеристика программы

Настоящая образовательная программа профессионального обучения (далее – программа) по профессии рабочего 11176 «Бармен» представляет собой систему документов, разработанную с учетом требований рынка труда.

1.1.1. Законодательные и нормативные правовые акты, в соответствии с которыми разрабатывалась программа профессионального обучения:

- федеральный закон от 09.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в действующей редакции);

- приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26.08.2020 № 438 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения», зарегистрирован в Минюсте России 11.09.2020 № 59784 (в действующей редакции);

- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение», зарегистрирован в Минюсте России 08.08.2013 № 29322 (в действующей редакции);

- постановление Министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05.03.2004 № 30 «Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих», Выпуск 51, раздел «Торговля и общественное питание»;

- постановление Правительства Российской Федерации от 22.01.2013 № 23 «О Правилах разработки, утверждения и применения профессиональных стандартов»;

- письмо Минобрнауки России от 22.01.2015 № ДЛ-1/05вн «Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов»;

- профессиональный стандарт 33.013 «Официант, бармен», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 115н, зарегистрирован в Минюсте 11.04.2022 № 68146;

- федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 100114.01 Официант, бармен (квалификация – Бармен), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 № 731, зарегистрирован в Минюсте России 20.08.2013 № 29595 (в действующей редакции);

- устав Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина» утвержден приказом Министерства науки и высшего образования РФ от 12.08.2022 г. № 759;

- нормативные локальные акты ФГБОУ ВО «Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина», регламентирующие образовательную деятельность.

1.1.2. Профессиональное обучение направлено на приобретение лицами различного возраста профессиональной компетенции, получение квалификации по должности служащего и присвоение им квалификационного разряда по должности служащего без изменения уровня образования.

1.1.3. Форма получения образования: в университете.

1.1.4. Форма обучения: очно-заочная.

При реализации образовательной программы может применяться электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

1.1.5. Содержание профессионального обучения определяется данной программой профессионального обучения, разрабатываемой и утверждаемой на основе профессионального стандарта и (или) установленных квалификационных требований.

1.1.6. Продолжительность профессионального обучения: 2 недели.

1.1.7. Сроки начала и окончания профессионального обучения определяются в соответствии с учебным планом программы. Даты начала и окончания профессионального обучения по программе могут определяться договором об образовании и (или) расписанием занятий.

Объем программы: 72 академических часа (2 зачетные единицы) за весь период обучения, который включает все виды работы обучающегося, в том числе время, отводимое на контроль качества освоения программы.

Величина зачетной единицы устанавливается 36 академических часов при величине академического часа 45 минут, что соответствует 27 астрономическим часам.

1.1.8. Образовательная деятельность по программе организуется в соответствии с расписанием.

1.1.9. Формы аттестации обучающихся: промежуточная аттестация; итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена.

1.1.10. Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, 4 квалификационного разряда соответственно по профессии «Бармен».

1.1.11. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках и (или) профессиональном стандарте 33.013 «Официант, бармен», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 115н, зарегистрирован в Минюсте 11.04.2022 № 68146.

К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

1.1.12. Формы проведения квалификационного экзамена: проверка теоретических знаний (в форме тестирования или собеседования); выполнение практической квалификационной работы.

1.1.13. Документ о квалификации: лицам, успешно освоившим программу и сдавшим квалификационный экзамен, выдается свидетельство о профессии рабочего (должности служащего) образца, установленного ФГБОУ ВО Орловский ГАУ.

Квалификация, указываемая в свидетельстве, дает его обладателю право заниматься определенной профессиональной деятельностью или выполнять конкретные трудовые функции, для которых в установленном законодательством Российской Федерации порядке определены обязательные требования к наличию квалификации по результатам профессионального обучения, если иное не установлено законодательством Российской Федерации.

1.2. Цель обучения. Профессиональная характеристика

1.2.1. Цели обучения: получение профессиональной компетенции посредством приобретения знаний, умений и практических навыков в сфере гостеприимства и обслуживания в организациях общественного питания.

Задачи обучения: приобретение навыков по обслуживанию потребителей организаций питания.

1.2.2. Содержание программы разработано на основе профессионального стандарта 33.013 «Официант, бармен», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 115н, зарегистрирован в Минюсте 11.04.2022 № 68146, а также с учетом установленных квалификационных требований к профессии «Бармен».

1.2.3. Программа предусматривает приобретение знаний, умений и навыков (практический опыт) для осуществления профессиональной деятельности:

1. Вид профессиональной деятельности в соответствии с профессиональным стандартом: подача блюд и напитков в организациях питания.
2. Основная цель вида профессиональной деятельности в соответствии с профессиональным стандартом: обслуживание гостей в организациях питания.
3. Область профессиональной деятельности (в соответствии с ФГОС СПО): реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания.
4. Объекты профессиональной деятельности: заготовки; потребности потребителей организаций общественного питания в процессе обслуживания; технологический процесс обслуживания в залах организаций общественного питания, за барной стойкой, буфетом; технологический процесс обслуживания массовых банкетных мероприятий; технологический процесс обслуживания специальных форм организации питания; торгово-технологическое и холодильное оборудование, посуда, приборы, инвентарь и другие предметы материально-технического оснащения организаций общественного питания; нормативная учетно-отчетная документация; кулинарная и кондитерская продукция, покупные товары и винно-водочные изделия; технологии приготовления смешанных напитков, в том числе коктейлей, горячих напитков.

1.2.4. Связь программы профессионального обучения с профессиональными стандартами (трудовые функции)

Наименование профессионального стандарта	Наименование обобщенной трудовой функции	Наименование трудовых функций	Код (уровень квалификации)
33.013 Официант, бармен	Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре организации питания	A/04.3
	Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	Обслуживание гостей в баре организации питания	B/03.4

В результате освоения программы должны быть сформированы следующие профессиональные компетенции:

ПК-1 – способен осуществлять выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре организации питания (трудовая функция A/04.3)

ПК-2 – способен осуществлять обслуживание гостей в баре организации питания (трудовая функция B/03.4)

1.2.5. Связь программы профессионального обучения с установленными квалификационными требованиями:

- основание: постановление Министерства труда и социального развития Российской Федерации от 05.03.2004 № 30 «Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих», Выпуск 51, раздел «Торговля и общественное питание»

Наименование профессии (должности)	Профессиональные и квалификационные требования
Бармен 4 разряда	<p>Характеристика работ. Обслуживание посетителей за барной стойкой готовыми к потреблению безалкогольными и слабоалкогольными напитками (пиво, фруктовые и минеральные воды), кондитерскими изделиями с приготовлением ограниченного ассортимента алкогольных и безалкогольных напитков, холодных и горячих блюд и закусок и соблюдением правил подачи. Получение напитков, продуктов и продукции, и хранение их с учетом требуемого режима и правил. Оформление витрины и барной стойки, содержание их в образцовом состоянии. Эксплуатация и обслуживание музыкальной аппаратуры (проигрывателей, моно- и стереомагнитофонов или музыкальных автоматов). Контроль соблюдения посетителями культуры поведения. Ведение необходимого учета, составление и сдача товарного отчета. Сдача наличных денег, чеков.</p> <p>Должен знать: ассортимент, рецептуры, сущность технологии приготовления ограниченного ассортимента алкогольных и безалкогольных напитков, холодных и горячих блюд и закусок; ассортимент реализуемых в барах готовых к потреблению напитков, кондитерских изделий, их товароведные характеристики, правила отпуска и способы выкладки на барной стойке и витрине; правила ценообразования на напитки, холодные и горячие блюда и закуски; правила этикета и обслуживания посетителей в барах второй и первой категории; правила расчета с потребителями; принцип работы и правила эксплуатации применяемого в барах оборудования и музыкальной аппаратуры; правила ведения учета и составления товарного отчета, сдачи денег и чеков.</p>

1.3. Планируемые результаты освоения. Компетенции

В результате освоения программы обучающийся должен приобрести следующие компетенции (знания, умения и навыки):

ПК-1 – способен осуществлять выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре организации питания (трудовая функция А/04.3):

Слушатель должен знать: нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок, десертов и напитков, условиям их хранения; правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию гостей; методы подготовки плодов и пряностей: промывание, очистка, снятие цедры, нарезка, измельчение, предохранение от потемнения; техника открывания бутылок с газированными и негазированными напитками и прочих упаковок с напитками; методы сервировки и оформления для подачи свежееотжатых соков и безалкогольных напитков; правила хранения приготовленных свежееотжатых соков и безалкогольных напитков в открытых упаковках и бутылках, предназначенных для последующего использования; виды барного оборудования и инвентаря; характеристика столовой посуды, приборов в организации питания; требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.

Слушатель должен уметь: расставлять мебель в баре, включать и настраивать к использованию оборудование бара; проверять состояние (чистоту, наличие сколов, трещин) столовой посуды и приборов; расставлять бутылки с напитками и барную посуду на барной стойке и витрине бара; сортировать столовую посуду и приборы по виду и назначению; подбирать оборудование, инвентарь, посуду, необходимые для приготовления заготовок; промывать, очищать, нарезать, измельчать зелень, фрукты и ягоды; хранить приготовленные заготовки и украшения с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; выжимать сок из цитрусовых, мягких и твердых плодов; порционировать, сервировать и украшать свежавыжатые соки и безалкогольные напитки для подачи гостям организации питания; открывать бутылки с газированными и негазированными безалкогольными напитками; разливать газированные и негазированные безалкогольные напитки; чистить, мыть и содержать в рабочем состоянии оборудование бара и барный инвентарь; эстетично и безопасно упаковывать напитки на вынос.

Слушатель должен владеть (трудовые действия): подготовка мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию гостей; приготовление заготовок для напитков; приготовление свежавыжатых соков; реализация готовых к употреблению безалкогольных напитков; уборка использованной барной посуды со столов бара и барной стойки.

ПК-2 – способен осуществлять обслуживание гостей в баре организации питания (трудовая функция В/03.4):

Слушатель должен знать: нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; методы и техника обслуживания гостей за барной стойкой и столиками бара; правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, барного оборудования и инвентаря; классификация алкогольных и безалкогольных напитков; ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и джестивов; классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая; нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности; классификация кофе по видам и степени обжарки; сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами; правила и техника подачи вина; правила и техника подачи пива; правила и техника приготовления и подачи коктейлей; правила и техника подачи крепких спиртных напитков; правила и техника приготовления и подачи чая, кофе; порядок и правила составления документации по приготовлению коктейлей; правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов; правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов; культура потребления алкогольных напитков; правила этикета при обслуживании гостей в баре; правила безопасной эксплуатации оборудования бара; виды и классификации баров, планировочные решения баров; правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара; нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов; условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре; методы разрешения конфликтных ситуаций; техника продаж и презентации напитков; технологии наставничества и обучения на рабочих местах; требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.

Слушатель должен уметь: подавать карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей; использовать электронное меню, интерактивный бар; консультировать гостей по выбору напитков и барной продукции; эксплуатировать оборудование бара; пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на напитки и барную продукцию; заносить в программы и редактировать данные по заказу в специализированных программах; подготавливать барную стойку и барные столики для

подачи напитков и барной продукции; осуществлять проверку наличия маркировки алкогольной продукции, а также наличия сопроводительной документации (товарно-транспортные накладные, сертификаты, декларации); сканировать акцизную марку посредством 2D-сканера и оформлять списание алкогольной продукции; осуществлять процедуру списания алкогольной продукции при бое, порче, краже в специализированных программах учета; готовить, оформлять и подавать алкогольные и безалкогольные коктейли; готовить и подавать свежевыжатые соки; готовить, оформлять и подавать чай, кофе; подавать вино, пиво, крепкие спиртные напитки; производить операции по подготовке напитков к презентации в присутствии гостей; разрешать конфликтные ситуации; производить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок; комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления напитков и закусок; презентовать напитки с элементами бармен-шоу; составлять отчеты в специализированных программах учета о выполненных заказах и реализованной продукции в баре; ставить задачи сотрудникам, находящимся в подчинении, и контролировать выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре; составлять заявки на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок.

Слушатель должен владеть (трудовые действия): оформление витрины и барной стойки; прием, оформление и уточнение заказа на напитки и барную продукцию организации питания; рекомендации гостям бара организации питания по выбору напитков и барной продукции; приготовление и подача алкогольных, безалкогольных коктейлей и напитков; приготовление и подача чая, кофе; составление документации, отчетов посредством специализированных программ; поддержание в чистоте и порядке столов в баре, барной стойки, барного инвентаря, посуды и оборудования.

1.4. Учебный план

№	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики	Трудоёмкость, час	В том числе, час			Формы аттестации	
			Контактная работа		СР	зачет	экзамен
			Л	ПЗ, ЛЗ			
1	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	16	4	4	8	+	-
2	Товароведение пищевых продуктов	16	4	4	8	+	-
3	Технология приготовления смешанных и горячих напитков, простых закусок	20	4	8	8	+	-
4	Организация и технология обслуживания в барах	16	4	4	8	+	-
	Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)	4	-	-	-	-	4
	Всего по программе	72	16	20	32	-	4

Примечание:

- Л – лекции
- ПЗ, ЛЗ – практические занятия, лабораторные занятия
- СР – самостоятельная работа
- трудоемкость зачета входит в общий объем по соответствующей дисциплине
- * - последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики установлено в соответствии с календарным учебным графиком.

Сроки начала и окончания профессионального обучения: с 01.03.2023 до 15.03.2023.

Сроки начала и окончания профессионального обучения могут изменяться по мере набора групп.

Конкретные сроки начала и окончания профессионального обучения устанавливаются приказом на зачисление обучающихся.

1.5. Календарный учебный график

№	Наименование курсов, дисциплин (модулей)	Всего, час.	Распределение материала программы по неделям занятий	
			1	2
1	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	16		
2	Товароведение пищевых продуктов	16		
3	Технология приготовления смешанных и горячих напитков, простых закусок	20		
4	Организация и технология обслуживания в барах	16		
	Итоговая аттестация	4		
	Всего по программе	72	-	

Режим занятий: не более 36 часов в неделю, включая все виды контактной и самостоятельной учебной работы обучающегося.

2. Содержание программы

2.1. Рабочая программа дисциплины «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

2.1.1 Цели дисциплины: приобретение знаний в области санитарно-гигиенических требований к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре.

Задачи дисциплины: изучение роли питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; изучение усвояемости пищи и факторов, влияющих на нее; изучение санитарных требований к транспортировке и хранению пищевых продуктов и процессу приготовления блюд.

2.1.2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

В результате освоения программы обучающийся должен:

- знать состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность продуктов питания; понятие суточной нормы потребности человека в питательных веществах; нормы и принципы рационального сбалансированного питания; санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию посетителей; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; основные пищевые инфекции, отравления, глистные заболевания;

- уметь составлять рационы питания для различных категорий потребителей; соблюдать санитарно-гигиенические требования реализации готовой продукции, хранения пищевых продуктов;

- владеть навыками осуществления органолептической оценки качества различных групп продовольственных товаров; приготовления растворов дезинфицирующих средств.

Изучение дисциплины формирует компетенции:

ПК-1 – способен осуществлять выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре организации питания (трудовая функция А/04.3)

ПК-2 – способен осуществлять обслуживание гостей в баре организации питания (трудовая функция В/03.4)

2.1.3. Тематическое содержание:

Перечень тем дисциплины

№	Наименование тем дисциплины	Всего, час	в том числе			
			Л	ПЗ, ЛЗ	СР	ПА
1	Основы физиологии питания	8	2	2	4	-
2	Санитария и гигиена питания	8	2	2	4	-
ПА	Промежуточная аттестация (зачет)	+	-	-	-	+
	Итого по дисциплине	16	4	4	8	+

Примечание: Л – лекции

ПЗ, ЛЗ – практические занятия, лабораторные занятия

СР – самостоятельная работа

ПА – промежуточная аттестация

Содержание дисциплины

Тема 1. Основы физиологии питания

Энергетическая и биологическая ценность питания. Белки и их значение в питании. Жиры и их значение в питании. Углеводы и их значение в питании. Вода и ее значение в питании. Витамины и их значение в питании. Макро- микроэлементы и их значение в питании. Основы физиологии пищеварения. Значение и принципы лечебно-профилактического питания. Биологически активные добавки к пище. Генно-модифицированные продукты.

Тема 2. Санитария и гигиена питания

Гигиеническая характеристика факторов внешней среды. Требования к благоустройству предприятий общественного питания. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий общественного питания. Гигиенические требования к технологическому оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам. Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания. Личная гигиена и профилактические обследования работников предприятий. Санитарно-эпидемиологические мероприятия по профилактике кишечных инфекций, зооантропонозов, пищевых отравлений, гельминтозов; меры борьбы с ними. Качество продуктов. Гигиеническая оценка отдельных групп продуктов. Санитарные требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов. Санитарные требования к кулинарной обработке продуктов: физиологическое, санитарно-гигиеническое и противозаразительное значение кулинарной обработки, основные требования.

2.2. Рабочая программа дисциплины «Товароведение пищевых продуктов»

2.2.1 Цели дисциплины: приобретение знаний и умений в области товароведения пищевых продуктов.

Задачи дисциплины: изучение потребительских свойств товара и их изменение на всех этапах товароведения для насыщения предприятий торговли и общественного питания всеми видами продовольствия высокого качества и в широком ассортименте.

2.2.2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

В результате освоения программы обучающийся должен:

- знать методы оценки качества пищевых продуктов; товароведческую характеристику основных групп товаров;
- уметь определять качество основных групп товаров; давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров;
- владеть методами оценки качества пищевых продуктов.

Изучение дисциплины формирует компетенции:

ПК-1 – способен осуществлять выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре организации питания (трудовая функция А/04.3)

ПК-2 – способен осуществлять обслуживание гостей в баре организации питания (трудовая функция В/03.4)

2.2.3. Тематическое содержание:

Перечень тем дисциплины

№	Наименование тем дисциплины	Всего, час	в том числе			
			Л	ПЗ, ЛЗ	СР	ПА
1	Товароведение продуктов животного происхождения	8	2	2	4	-
2	Товароведение продуктов растительного происхождения	8	2	2	4	-
ПА	Промежуточная аттестация (зачет)	+	-	-	-	+
	Итого по дисциплине	16	4	4	8	+

Примечание: Л – лекции

ПЗ, ЛЗ – практические занятия, лабораторные занятия

СР – самостоятельная работа

ПА – промежуточная аттестация

Содержание дисциплины

Тема 1. Товароведение продуктов животного происхождения

Классификация и потребительские свойства продовольственных товаров. Товароведение мяса и мясных продуктов. Товароведение рыбы и рыбных продуктов. Товароведная характеристика молока и кисломолочных продуктов. Товароведная характеристика сыров и сырных продуктов. Пищевая ценность. Ассортимент и характеристика. Условия хранения и сроки годности.

Тема 2. Товароведение продуктов растительного происхождения

Товароведение свежих плодов и овощей. Товароведение переработанных плодов и овощей. Товароведение зернобобовых продуктов. Товароведение пищевых концентратов. Товароведение хлебобулочных изделий. Пищевая ценность. Ассортимент и характеристика. Условия хранения и сроки годности.

2.3. Рабочая программа дисциплины

«Технология приготовления смешанных и горячих напитков, простых закусок»

2.3.1 Цели дисциплины: приобретение знаний и умений в области технологии приготовления смешанных и горячих напитков, простых закусок.

Задачи дисциплины: изучение характеристики алкогольных и безалкогольных напитков; изучение способов приготовления смешанных напитков, алкогольных и безалкогольных коктейлей.

2.3.2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

В результате освоения программы обучающийся должен:

- знать технологию приготовления смешанных и горячих напитков, простых закусок; сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;
- уметь эксплуатировать в процессе работы оборудование бара 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;
- владеть навыками приготовления и подачи горячих напитков, смешанных напитков и коктейлей, простых закусок.

Изучение дисциплины формирует компетенции:

ПК-1 – способен осуществлять выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре организации питания (трудовая функция А/04.3)

ПК-2 – способен осуществлять обслуживание гостей в баре организации питания (трудовая функция В/03.4)

2.3.3. Тематическое содержание:

Перечень тем дисциплины

№	Наименование тем дисциплины	Всего, час	в том числе			
			Л	ПЗ, ЛЗ	СР	ПА
1	Технология приготовления смешанных и горячих напитков	10	2	4	4	-
2	Технология приготовления простых закусок	10	2	4	4	-
ПА	Промежуточная аттестация (зачет)	+	-	-	-	+
	Итого по дисциплине	20	4	8	8	+

Примечание: Л – лекции

ПЗ, ЛЗ – практические занятия, лабораторные занятия

СР – самостоятельная работа

ПА – промежуточная аттестация

Содержание дисциплины

Тема 1. Технология приготовления смешанных и горячих напитков

Классификация напитков. Горячие напитки (чай, кофе, какао, шоколад, сбитень, пунши, напитки с вином, глинтвейны, гроги). Холодные напитки (молоко и кисломолочные продукты, плодово-ягодные прохладительные напитки, квасы, ягоды, безалкогольные смешанные напитки). Технология приготовления, правила подачи. Ассортимент. Безалкогольные смешанные напитки (крюшоны, аперитивы, молочные напитки). Напитки с мороженым. Физы. Коблеры. Джулепы. Эг-ноги. Холодные пунши. Требования к качеству напитков.

Тема 2. Технология приготовления простых закусок

Классификация. Ассортимент. Технология приготовления холодных блюд и закусок (бутерброды; салаты и винегреты; закуски из овощей и грибов; закуски из рыбы и нерыбных морепродуктов; закуски из мяса, птицы, дичи, субпродуктов; банкетные закуски). Горячие закуски из овощей и грибов, из рыбы и нерыбного водного сырья, из мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и дичи. Закуски из яиц и сыра. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент.

2.4. Рабочая программа дисциплины «Организация и технология обслуживания в барах»

2.4.1 Цели дисциплины: приобретение знаний и умений в области видов и методов обслуживания в баре.

Задачи дисциплины: изучение порядка обслуживания потребителей за барной стойкой алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных.

2.4.2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

В результате освоения программы обучающийся должен:

- знать виды и классификации баров, планировочные решения баров; материально-техническое и информационное оснащение бара; правила безопасной эксплуатации оборудования бара; правила и последовательность подготовки бара к обслуживанию; правила личной подготовки бармена к обслуживанию; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена с гостями;
- уметь подготавливать бар к обслуживанию; принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара; производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию; осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре;
- владеть навыками подготовки бара к обслуживанию;
- владеть навыками встречи гостей бара и приема заказа обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;
- владеть навыками принятия и оформления платежей;
- владеть навыками подготовки к обслуживанию выездного мероприятия.

Изучение дисциплины формирует компетенции:

ПК-1 – способен осуществлять выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре организации питания (трудовая функция А/04.3)

ПК-2 – способен осуществлять обслуживание гостей в баре организации питания (трудовая функция В/03.4)

2.4.3. Тематическое содержание:

Перечень тем дисциплины

№	Наименование тем дисциплины	Всего, час	в том числе			
			Л	ПЗ, ЛЗ	СР	ПА
1	Классификация баров	8	2	2	4	-
2	Организация производственного процесса	8	2	2	4	-
ПА	Промежуточная аттестация (зачет)	+	-	-	-	+
	Итого по дисциплине	16	4	4	8	+

Примечание: Л – лекции

ПЗ, ЛЗ – практические занятия, лабораторные занятия

СР – самостоятельная работа

ПА – промежуточная аттестация

Содержание дисциплины

Тема 1. Классификация баров. Характеристика баров (коктейль-бар, бар-раздача, винный бар, пивной бар, пул-бар, диско-бар, безалкогольные бары, лаунж-бар, лобби-бар, сервис-бар, кофейный бар, гриль-бар, молочный бар). Стили баров. Виды барной мебели, посуды и их характеристики. Барный инвентарь.

Тема 2. Организация производственного процесса

Организация обслуживания в барах. Методы и формы обслуживания в барах. Основные методы приготовления смешанных напитков (шейк, стир, билд, бленд). Должностные и функциональные обязанности обслуживающего персонала бара. Тенденции развития барного дела.

3. Организационно-педагогические условия

3.1. Форма организации образовательной деятельности

3.1.1. Формат программы основан на модульном принципе представления содержания образовательной программы, который реализуется посредством учебных дисциплин, которые включают в себя перечень, трудоемкость, последовательность и распределение дисциплин, иных видов учебной деятельности обучающихся и форм аттестации.

3.1.2. Образовательная деятельность обучающихся предусматривает следующие виды учебных занятий и учебных работ: лекции, практические занятия (лабораторные занятия) и другие виды учебных занятий и учебных работ, определенные учебным планом.

3.2. Условия реализации программы

3.2.1. Обучение по программе осуществляется на основе договора об образовании, заключаемого с обучающимся и (или) с физическим или юридическим лицом, обязующимся оплатить обучение лица, зачисляемого на обучение.

3.2.2. Обучение осуществляется одновременно и непрерывно.

3.2.3. Местом обучения является место нахождения ФГБОУ ВО «Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина».

3.2.4. Обучение осуществляется в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком работы.

3.3. Ресурсы для реализации программы

3.3.1. Университет располагает на праве собственности материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием) для реализации программы в соответствии с учебным планом.

3.3.2. Помещения для проведения аудиторных и внеаудиторных (самостоятельных) занятий (кабинеты, аудитории, компьютерные классы) оснащены необходимым оборудованием и техническими средствами обучения в соответствии с учебным планом.

3.3.3. Каждый обучающийся обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде Университета.

3.3.4. Педагогическая деятельность по реализации программы осуществляется научно-педагогическими работниками, имеющими среднее профессиональное или высшее образование и отвечающими квалификационным требованиям, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, разделе «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования», утвержденного приказом Минздравсоцразвития РФ от 11.01.2011 № 1н и профессиональных стандартах (при наличии).

3.4. Иные условия реализации программы

3.4.1. Образовательный процесс осуществляется в течение всего календарного года.

3.4.2. Профессиональное обучение по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренное обучение, в пределах осваиваемой программы профессионального обучения осуществляется в порядке, установленном локальным нормативным актом ФГБОУ ВО «Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина».

3.4.3. Содержание профессионального обучения и условия организации обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья (при наличии таких обучающихся) определяются адаптированной образовательной программой, самостоятельно разрабатываемой университетом.

3.5. Материально-технические условия реализации программы

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения
1	2	3
<p>Учебная аудитория № 2-210: учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.</p> <p>302019, Российская Федерация, Орловская область, г. Орёл, ул. Генерала Родина, 69, корпус 2</p>	<p>Специализированная (учебная) мебель, мультимедийное оборудование с выходом в интернет, комплект презентаций, интерактивная доска: concensus пульт делегата DCN-CON, DVD/VHS-плеер LD DC-778, адаптер U2K-L-Line, аудио процессор с цифровым подавителем обратной связи SHURE DFR11, видеоконференцсистема в составе: камера PowerCam Plus с кабелем-удлиннителем 15, документ-камера AverVision 530, камера IP Grandstream GXV -3601 HD SD 2.0, интерактивная доска обратной проекции Rear Projection SMART Board 2000i-dvx, комплект передатчика и приемника сигналов DVI/HDMI DVI 201 Tx/Rx, коммутатор-масштабатор видео и графики Kremer VP-725 DS, матричный коммутатор видео и графики Kremer VP-4*4, презентационный компьютер 4U в комплекте, преобразователи стандартов развертки и масштабирования Kremer VP-501xl, проектор Sanyo PLC-XF70 в комплекте с объективом для проектора Sanyo LNS-S03, профессиональная двухканальная "вокальная" радиосистема SHURE SLX24/58, стереоусилитель звуковых сигналов Jedia JPA-2120CP, усилитель-распределитель 1:2 VGA, 400 МГц Kremer VP-200N экран с электроприводом, 4,27*3,2м Drapper Targa 534/210"320*427 MW</p>	<p>Microsoft Office 2013 стандарт Microsoft Win SL 8.1 Russian Academic OLP версия 8.1 Kaspersky Endpoint Security для бизнеса — Стандартный Russian Edition 2021 год</p>
<p>Учебная аудитория № 2-213: учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и</p>	<p>Специализированная мебель, доска настенная, ПК – 1 шт., комплект переносного мультимедийного оборудования (ноутбук – 1 шт., экран переносной рулонный на треноге – 1 шт., проектор – 1 шт.).</p>	<p>Kaspersky Endpoint Security для бизнеса — Стандартный Russian Edition 2020 год</p>

промежуточной аттестации. 302019, Российская Федерация, Орловская область, г. Орёл, ул. Генерала Родина, 69, корпус 2		
Учебная аудитория № 2-213Б: учебная аудитория для самостоятельной работы 302019, Российская Федерация, Орловская область, г. Орёл, ул. Генерала Родина, 69, корпус 2	Специализированная мебель, мультимедийное оборудование, интерактивная доска, ПК – 11 шт.	ООО "Лаборатория ММИС" визуальная студия тестирования, тестирование онлайн Microsoft Office 2010 Standard версия 2010 Microsoft Win SL 8.1 Russian Academic версия 8.1 Kaspersky Endpoint Security для бизнеса — Стандартный Russian Edition 2021 год

4. Учебно-методическое обеспечение. Методические материалы

Обучающийся имеет неограниченный доступ к информационно-образовательной среде университета http://do3.orelsau.ru/user/edit/card/user_id/834.

4.1. Дисциплина «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

Перечень основной литературы:

1. Дроздова Т.М. Физиология питания: учебник / Дроздова Т.М., Влощинский П.Е., Позняковский В.М. — Саратов: Вузовское образование, 2014. — 351 с. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/4145.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Зурабина Е.И. Санитария и гигиена питания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Зурабина Е.И. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2019. — 166 с. — ISBN 978-5-4377-0135-5. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/84651.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

Перечень рекомендуемой дополнительной литературы:

1. Канивец И.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: учебное пособие / Канивец И.А. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017. — 180 с. — ISBN 978-985-503-657-0. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/84882.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Степанова И.В. Санитария и гигиена питания: учебное пособие / Степанова И.В. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2014. — 224 с. — ISBN 978-5-904406-08-0. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/40890.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3. Терещук Л.В. Физиология питания: практикум / Терещук Л.В., Старовойтова К.В. — Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2014. — 108 с. — ISBN 978-5-89289-795-2. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/61284.html>

Периодические издания

1. Вопросы питания. Периодичность выхода: 1 раз в 2 месяца. ISSN (print): 0042-8833. ISSN (online): 2658-7440

2. Журнал BARNEWS (Барменская Ассоциация России) - <http://barnewspress.ru/>
Электронно-библиотечные системы, современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы, ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет

1. ЭБС издательства «Юрайт» <https://biblio-online.ru/> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>) (неограниченный доступ)
2. ЭБС издательства «Лань» <https://e.lanbook.com/> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>) (неограниченный доступ)
3. Научная электронная библиотека eLIBRARY <https://elibrary.ru/defaultx.asp> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>) (открытый доступ)
4. ЭБС «IPRbooks» <http://www.iprbookshop.ru/> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>)
5. Национальный цифровой ресурс «Руконт» <https://rucont.ru/chapter/rucont> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>)
6. Электронный каталог (АИБС «МАРК-SQL»): <http://library.orelsau.ru/marcweb/> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>) (бессрочно)
7. Международная реферативная база данных Scopus. Неограниченный доступ. Режим доступа: <https://www.scopus.com/search/form.uri?display=basic>
8. Российский индекс научного цитирования (РИНЦ) — библиографическая база данных научных публикаций российских учёных на платформе eLibrary.ru ООО «Научная электронная библиотека» Режим доступа <https://elibrary.ru/> (открытый доступ)
9. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» - Режим доступа: <http://www.consultant.ru> (открытый доступ)
10. Научная электронная библиотека. «КиберЛенинка». Режим доступа: <http://cyberleninka.ru/> (открытый доступ)
11. Федеральный портал «Российское образование». Режим доступа: <http://www.edu.ru> (открытый доступ)
12. Федеральный образовательный портал «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». Режим доступа: <http://window.edu.ru>
13. Официальный сайт Министерства науки и высшего образования Российской Федерации. Режим доступа: <http://www.minobrnauki.gov.ru> (открытый доступ)
14. Образовательный портал Орловского ГАУ на платформе eLearningServer 4G, разработчик Нуретметод <http://80.76.178.26/> срок действия – бессрочно (неограниченный доступ)

4.2. Дисциплина «Товароведение пищевых продуктов»

Перечень основной литературы:

1. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Дмитриев. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-4378-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/138155>
2. Якупова, Л. Ф. Товароведение и товарная экспертиза сырья и пищевых продуктов: 2019-08-14 / Л. Ф. Якупова, А. Х. Волков, Г. П. Юсупова. — 2-е. — Казань: КГАВМ им. Баумана, 2019. — 193 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/122955>

Перечень рекомендуемой дополнительной литературы:

1. Кременевская, М. И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебно-методическое пособие / М. И. Кременевская. — Санкт-Петербург: НИУ ИТМО, 2015. — 97 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/91528> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Нилова Л.П. Товароведение и экспертиза пищевых продуктов функционального назначения: учебное пособие / Нилова Л.П., Пилипенко Т.В., Вытовтов А.А.. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2019. — 200 с. — ISBN 978-5-6042462-7-6. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/89204.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

Периодические издания

1. Вопросы питания. Периодичность выхода: 1 раз в 2 месяца. ISSN (print): 0042-8833. ISSN (online): 2658-7440

2. Журнал BARNEWS (Барменская Ассоциация России) - <http://barnewspress.ru/>

Электронно-библиотечные системы, современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы, ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет

1. ЭБС издательства «Юрайт» <https://biblio-online.ru/> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>) (неограниченный доступ)

2. ЭБС издательства «Лань» <https://e.lanbook.com/> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>) (неограниченный доступ)

3. Научная электронная библиотека eLIBRARY <https://elibrary.ru/defaultx.asp> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>) (открытый доступ)

4. ЭБС «IPRbooks» <http://www.iprbookshop.ru/> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>)

5. Национальный цифровой ресурс «Руконт» <https://rucont.ru/chapter/rucont> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>)

6. Электронный каталог (АИБС «МАРК-SQL»): <http://library.orelsau.ru/marcweb/> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>) (бессрочно)

7. Международная реферативная база данных Scopus. Неограниченный доступ. Режим доступа: <https://www.scopus.com/search/form.uri?display=basic>

8. Российский индекс научного цитирования (РИНЦ) — библиографическая база данных научных публикаций российских учёных на платформе eLibrary.ru ООО «Научная электронная библиотека» Режим доступа <https://elibrary.ru/> (открытый доступ)

9. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» - Режим доступа: <http://www.consultant.ru> (открытый доступ)

10. Научная электронная библиотека. «КиберЛенинка». Режим доступа: <http://cyberleninka.ru/> (открытый доступ)

11. Федеральный портал «Российское образование». Режим доступа: <http://www.edu.ru> (открытый доступ)

12. Федеральный образовательный портал «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». Режим доступа: <http://window.edu.ru>

13. Официальный сайт Министерства науки и высшего образования Российской Федерации. Режим доступа: <http://www.minobrnauki.gov.ru> (открытый доступ)

14. Образовательный портал Орловского ГАУ на платформе eLearningServer 4G, разработчик Нурерmethod<http://80.76.178.26/> срок действия – бессрочно (неограниченный доступ)

4.3. Дисциплина «Технология приготовления смешанных и горячих напитков, простых закусок»

Перечень основной литературы:

1. Технология продукции общественного питания: учебник / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, И. В. Симакова, О. И. Иригина. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2022. — 676 с. — ISBN 978-5-6044302-8-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/180957> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Мглинец А.И. Технология приготовления ресторанной продукции: учебное пособие / Мглинец А.И. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2018. — 208 с. — ISBN 978-5-6040327-6-3. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/75698.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

Перечень рекомендуемой дополнительной литературы:

1. Мантрова, А. В. Технология и организация питания: учебное пособие / А. В. Мантрова. — Москва: РУТ (МИИТ), 2019. — 92 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/175752> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Чернова, Е. В. Ресторанное дело: учебное пособие / Е. В. Чернова. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2021. — 260 с. — ISBN 978-5-6044302-2-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146839> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Периодические издания

1. Вопросы питания. Периодичность выхода: 1 раз в 2 месяца. ISSN (print): 0042-8833. ISSN (online): 2658-7440

2. Журнал BARNEWS (Барменская Ассоциация России) - <http://barnewspress.ru/>

Электронно-библиотечные системы, современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы, ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет

1. ЭБС издательства «Юрайт» <https://biblio-online.ru/> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>) (неограниченный доступ)

2. ЭБС издательства «Лань» <https://e.lanbook.com/> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>) (неограниченный доступ)

3. Научная электронная библиотека eLIBRARY <https://elibrary.ru/defaultx.asp> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>) (открытый доступ)

4. ЭБС «IPRbooks» <http://www.iprbookshop.ru/> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>)

5. Национальный цифровой ресурс «Руконт» <https://rucont.ru/chapter/rucont> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>)

6. Электронный каталог (АИБС «МАРК-SQL»): <http://library.orelsau.ru/marcweb/> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>) (бессрочно)

7. Международная реферативная база данных Scopus. Неограниченный доступ. Режим доступа: <https://www.scopus.com/search/form.uri?display=basic>

8. Российский индекс научного цитирования (РИНЦ) — библиографическая база данных научных публикаций российских учёных на платформе eLibrary.ru ООО «Научная электронная библиотека» Режим доступа <https://elibrary.ru/> (открытый доступ)

9. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» - Режим доступа: <http://www.consultant.ru> (открытый доступ)

10. Научная электронная библиотека. «КиберЛенинка». Режим доступа: <http://cyberleninka.ru/> (открытый доступ)

11. Федеральный портал «Российское образование». Режим доступа: <http://www.edu.ru> (открытый доступ)

12. Федеральный образовательный портал «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». Режим доступа: <http://window.edu.ru>

13. Официальный сайт Министерства науки и высшего образования Российской Федерации. Режим доступа: <http://www.minobrnauki.gov.ru> (открытый доступ)

14. Образовательный портал Орловского ГАУ на платформе eLearningServer 4G, разработчик Нурpermethd <http://80.76.178.26/> срок действия – бессрочно (неограниченный доступ)

4.4. Дисциплина «Организация и технология обслуживания в барах»

Перечень основной литературы:

1. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учебное пособие / Главчева С.И., Чередниченко Л.Е. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2014. — 206 с. — ISBN 978-5-4377-0011-2. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/40877.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Романова Н.К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Романова Н.К., Селю Е.С., Решетник О.А. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. — 96 с. — ISBN 978-5-7882-1895-3. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/62516.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

Перечень рекомендуемой дополнительной литературы:

1. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-8117-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171862> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Чернова, Е. В. Ресторанное дело: учебное пособие / Е. В. Чернова. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2021. — 260 с. — ISBN 978-5-6044302-2-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146839> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Периодические издания

1. Вопросы питания. Периодичность выхода: 1 раз в 2 месяца. ISSN (print): 0042-8833. ISSN (online): 2658-7440

2. Журнал BARNEWS (Барменская Ассоциации России) - <http://barnewspress.ru/>

Электронно-библиотечные системы, современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы, ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет

1. ЭБС издательства «Юрайт» <https://biblio-online.ru/> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>) (неограниченный доступ)

2. ЭБС издательства «Лань» <https://e.lanbook.com/> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>) (неограниченный доступ)

3. Научная электронная библиотека eLIBRARY <https://elibrary.ru/defaultx.asp> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>) (открытый доступ)

4. ЭБС «IPRbooks» <http://www.iprbookshop.ru/> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>)

5. Национальный цифровой ресурс «Руконт» <https://rucont.ru/chapter/rucont> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>)

6. Электронный каталог (АИБС «МАРК-SQL»): <http://library.orelsau.ru/marcweb/> (<http://library.orelsau.ru/els-remote-access-by-subscription.php>) (бессрочно)

7. Международная реферативная база данных Scopus. Неограниченный доступ. Режим доступа: <https://www.scopus.com/search/form.uri?display=basic>

8. Российский индекс научного цитирования (РИНЦ) — библиографическая база данных научных публикаций российских учёных на платформе eLibrary.ru ООО «Научная электронная библиотека» Режим доступа <https://elibrary.ru/> (открытый доступ)

9. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» - Режим доступа: <http://www.consultant.ru> (открытый доступ)

10. Научная электронная библиотека. «КиберЛенинка». Режим доступа: <http://cyberleninka.ru/> (открытый доступ)

11. Федеральный портал «Российское образование». Режим доступа: <http://www.edu.ru> (открытый доступ)

12. Федеральный образовательный портал «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». Режим доступа: <http://window.edu.ru>

13. Официальный сайт Министерства науки и высшего образования Российской Федерации. Режим доступа: <http://www.minobrnauki.gov.ru> (открытый доступ)

14. Образовательный портал Орловского ГАУ на платформе eLearningServer 4G, разработчик Нурерmethod<http://80.76.178.26/> срок действия – бессрочно (неограниченный доступ)

5. Оценка качества освоения программы

5.1. Внутренний мониторинг качества образования

Оценка качества освоения программы проводится в отношении:

- соответствия результатов освоения программы заявленным целям и планируемым результатам обучения;
- соответствия процедуры (процесса) организации и осуществления программы установленным требованиям к структуре, порядку и условиям реализации программы;
- способности Университета результативно и эффективно выполнять деятельность по предоставлению образовательных услуг.

Внутренний мониторинг качества образования по программе проводится в порядке, установленном локальным нормативным актом ФГБОУ ВО Орловский ГАУ.

Оценочные средства итоговой аттестации разработаны с учетом профессионального стандарта 33.013 «Официант, бармен», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 115н, а также предусматривают требования будущей профессиональной деятельности (в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках).

В качестве внешних экспертов при реализации программы привлекаются практики

- профильные специалисты.

5.2. Промежуточная аттестация

5.2.1. Формы, периодичность и порядок проведения промежуточной аттестации обучающихся: предусматривается проверка знаний после завершения изучения соответствующей дисциплины программы и проводится в форме тестирования или собеседования.

5.2.2. Для оценки освоения отдельных дисциплин программы в рамках промежуточной аттестации используется система «зачтено» и «не зачтено».

5.3. Итоговая аттестация

5.3.1. Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

5.3.2. Итоговая аттестация проводится аттестационной комиссией, которая оценивает результат выполнения итоговой аттестации и принимает решение о выдаче обучающимся, успешно освоившим программу и прошедшим итоговую аттестацию, свидетельства о профессии рабочего.

5.3.3. Лицам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть программы и (или) отчисленным из ФГБОУ ВО Орловский ГАУ выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, самостоятельно устанавливаемому ФГБОУ ВО Орловский ГАУ.

5.4. Оценочные материалы (средства)

5.4.1. Задания для промежуточной аттестации.

5.4.1.1. Дисциплина «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

1. Энергетическая и биологическая ценность питания
2. Белки и их значение в питании
3. Жиры и их значение в питании
4. Углеводы и их значение в питании
5. Вода и ее значение в питании
6. Витамины и их значение в питании
7. Макро- микроэлементы и их значение в питании
8. Основы физиологии пищеварения
9. Значение и принципы лечебно-профилактического питания
10. Биологически активные добавки к пище
11. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды
12. Требования к благоустройству предприятий общественного питания
13. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий общественного питания
14. Гигиенические требования к технологическому оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам
15. Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания
16. Санитарно-эпидемиологические мероприятия по профилактике кишечных инфекций, зооантропонозов, пищевых отравлений, гельминтозов
17. Качество продуктов. Гигиеническая оценка отдельных групп продуктов
18. Санитарные требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов
19. Санитарные требования к кулинарной обработке продуктов
20. Генно-модифицированные продукты

5.4.1.2. Дисциплина «Товароведение пищевых продуктов»

1. Классификация и потребительские свойства продовольственных товаров
2. Товароведение мяса и мясных продуктов
3. Товароведение рыбы и рыбных продуктов
4. Товароведная характеристика молока и кисломолочных продуктов
5. Товароведная характеристика сыров и сырных продуктов
6. Пищевая ценность. Условия хранения и сроки годности
7. Товароведение свежих плодов и овощей
8. Товароведение переработанных плодов и овощей
9. Товароведение зернобобовых продуктов
10. Товароведение хлебобулочных изделий

5.4.1.3. Дисциплина «Технология приготовления смешанных и горячих напитков, простых закусок»

1. Классификация напитков
2. Горячие напитки (чай, кофе, какао, шоколад, сбитень, пунши, напитки с вином, глинтвейны, гроги)
3. Холодные напитки (молоко и кисломолочные продукты, плодово-ягодные прохладительные напитки, квасы, ягоды, безалкогольные смешанные напитки)
4. Технология приготовления, правила подачи смешанных напитков
5. Технология приготовления, правила подачи горячих напитков
6. Безалкогольные смешанные напитки
7. Напитки с мороженым
8. Физы. Коблеры. Джулепы. Эг-ноги. Холодные пунши. Технология приготовления
9. Требования к качеству напитков
10. Классификация и ассортимент закусок

11. Технология приготовления простых закусок
12. Технология приготовления холодных блюд
13. Горячие закуски из овощей и грибов
14. Горячие закуски из рыбы и нерыбного водного сырья
15. Горячие закуски из мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и дичи
16. Закуски из яиц и сыра. Технология приготовления, правила подачи.

5.4.1.4. Дисциплина «Организация и технология обслуживания в барах»

1. Классификация баров
2. Характеристика баров
3. Стили баров
4. Виды барной мебели, посуды и их характеристики
5. Барный инвентарь
6. Организация обслуживания в барах
7. Методы и формы обслуживания в барах
8. Основные методы приготовления смешанных напитков
9. Должностные и функциональные обязанности обслуживающего персонала бара
10. Тенденции развития барного дела.

5.4.2 Перечень заданий для итоговой аттестации (квалификационный экзамен)

5.4.2.1 Проверка теоретических знаний

1. Пищевая ценность белка зависит от содержания
 - а) заменимых аминокислот
 - б) незаменимых аминокислот
 - в) сбалансированности в нём незаменимых аминокислот
2. Какие жиры из перечисленных ниже имеют самую низкую усвояемость организмом человека?
 - а) свиной жир
 - б) говяжий жир
 - в) рыбий жир
3. Клетчатка в организме
 - а) стимулирует перистальтику кишок
 - б) растворяется в воде и полностью усваивается организмом
 - в) создаёт условия для подавления развития полезных бактерий
4. Фитонциды содержатся в
 - а) лимонах
 - б) хурме
 - в) помидорах
5. Найдите ошибку: с целью сохранения витамина С при кулинарной обработке овощи и плоды
 - а) следует варить в небольшом количестве воды или бульона
 - б) варить нужно при закрытой крышке, равномерном кипении, не допуская переваривания
 - в) следует варить на пару
6. Магний влияет на нервную, мышечную, сердечную деятельность. Всего больше его содержится

- а) в мясе
- б) в рыбе
- в) в хлебе

7. Обмен веществ и энергии – это

- а) процесс ассимиляции
- б) процесс диссимиляции
- в) процессы ассимиляции и диссимиляции, протекающие одновременно

8. Найдите ошибку: Витамины

- а) являются источниками энергии
- б) поддерживают защитные свойства организма в борьбе с инфекциями
- в) являются биологическими регуляторами всех жизненных процессов в организме человека

9. К основным пищевым веществам относят

- а) белки, жиры, углеводы
- б) белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины, воду
- в) минеральные вещества, витамины, воду

10. Источником полноценных (содержащих все незаменимые аминокислоты) белков являются

- а) макаронные изделия
- б) масло сливочное
- в) молоко

11. Биологическая ценность жира зависит от содержания в них

- а) насыщенных жирных кислот
- б) витаминов А, Д, Е, F, фосфатидов, стеридов
- в) углеводов

12. Для лучшего сохранения витаминов свежие овощи хранят в хорошо вентилируемых складских помещениях

- а) без естественного освещения, при относительной влажности воздуха 85-90%, температуре от +1 до +3°C
- б) с естественным освещением, при относительной влажности воздуха 85-90%, температуре от +10 до +13°C
- в) без естественного освещения, при относительной влажности воздуха 60-70%, температуре от +1 до +3°C

13. К глистным относят

- а) аскариды
- б) бычий цепень
- в) все ответы верны

14. К инфекционным заболеваниям относят

- а) дизентерия, брюшной тиф, холера
- б) описторхисы, солитер
- в) глистные заболевания

15. Понижение кислотности ниже 16° Тернера свидетельствует о:

- а) примеси соды

- б) снятии сливок
- в) примеси крахмала

16. Пищевые продукты, содержащие в большом количестве витамин «С»

- а) морковь, апельсин, яичный желток
- б) черная смородина, капуста, цитрусовые плоды
- в) рыбий жир, печень, грибы

17. Мучнистая часть зерна пшеницы

- а) эндосперм
- б) бородка
- в) зародыш

18. Технологическая операция, во время которой формируется вкус, аромат и цвет настоя черного чая

- а) скручивание
- б) сушка
- в) ферментация

19. Мясо крупного рогатого скота в зависимости от упитанности делят на категории

- а) беконную, жирную
- б) беконную, вторую
- в) первую, вторую

20. К субпродуктам II категории относятся

- а) уши свиные, голова свиная (без языка)
- б) печень, свиные головы
- в) сердце, язык

21. Яйцо с маркировкой "Д" относится к

- а) столовому
- б) детскому
- в) диетическому

22. Колбасы, которые могут иметь на поверхности батонов белый налет, не являющийся показателем порчи

- а) полукопченые
- б) варено-копченые
- в) сырокопченые

23. Для придания колбасным изделиям розово-красного цвета и усиления вкуса и аромата в фарш вводится

- а) глютанат натрия
- б) нитрит натрия
- в) хлористый натрий

24. Мясной полуфабрикат в виде двух кусков мякоти одинаковых по массе овально-продолговатой формы толщиной 1-1,5 см

- а) антрекот
- б) лангет
- в) эскалоп

25. Охлажденная рыба в толще мышцы должна иметь температуру

- а) от 1°C до 5°C
- б) от -10°C до 15°C
- в) от 1° до 3°C

26. Рыбы, имеющие X-образные пятна на чешуе выше боковой линии, относятся к семейству

- а) осетровых
- б) карповых
- в) лососевых

27. Для сохранения витаминов в овощах следует:

- а) очищенные овощи держать в холодной воде
- б) при тепловой обработке закладывать овощи в холодную воду
- в) при тепловой обработке закладывать овощи в кипящую воду

28. Укажите способ нарезки овощей для винегрета

- а) соломка
- б) брусочки
- в) кубики

29. Канапе – это бутерброд:

- а) открытый
- б) закусочный
- в) закрытый

30. Салат-коктейль – это:

- а) нарезанные продукты для салата, уложены в креманку слоями не перемешивая, политы майонезом
- б) нарезанные продукты перемешаны, политы майонезом
- в) нарезанные продукты перемешаны, заправлены майонезом

31. Какой толщиной нарезают ломоть хлеба для открытых бутербродов?

- а) 0,5-0,9 см
- б) 1-1,5 см
- в) 1,7-2 см

32. Что такое сэндвич?

- а) закусочные бутерброды
- б) открытые бутерброды
- в) закрытые бутерброды

33. С какой целью свеклу для винегрета после нарезки заправляют растительным маслом?

- а) для улучшения вкуса
- б) для сохранения витаминов и минеральных веществ
- в) чтобы свекла не окрашивала другие овощи

34. Что нужно сделать, чтобы яблоки, входящие в состав некоторых салатов и использующиеся для украшения, после очистки и нарезания не темнели?

- а) бланшировать
- б) хранить в подкисленной воде
- в) посыпать сахаром

35. Канапе относится к
а) закусочным бутербродам
б) закрытым бутербродам
в) открытым бутербродам
36. Пикантные профитроли готовят из теста:
а) заварного
б) песочного
в) бисквитного
37. Волованы готовят из теста:
а) бисквитного
б) песочного
в) слоёного
38. Вместимость кофейной пары?
а) 50-100мл
б) 200-250 мл
в) 100-150мл
39. Бокал для подачи шампанского?
а) шампанское блюдо
б) флюте
в) тулип
40. По температуре подачи напитки делят?
а) холодные и теплые
б) охлажденные и теплые
в) холодные и горячие
41. Основной компонент «Гренадин»?
а) апельсин
б) киви
в) гранат
42. К каким блюдам подают белое вино?
а) к блюдам из мяса
б) к блюдам из рыбы
43. Сито для шейкера?
а) джиггер
б) стрейнер
в) каннель
44. Текилу изготавливают из?
а) рожь
б) можжевельник
в) агавы
45. Для подачи напитков на основе кофе используют?
а) порто

- б) айриш-кофе
- в) кофейную чашку

46. Стопка для подачи крепко алкогольных напитков емкостью от 40-100см³?

- а) коктейльная
- б) пони
- в) шот

47. Для подачи соков, безалкогольных напитков используют?

- а) хайбол
- б) тумблер
- в) рокс

48. Шейкер используют?

- а) для отделения сливок
- б) для смешивания напитков
- в) для взбивания кремов

49. Красное вино подают в рюмке?

- а) флюте
- б) ренвейная
- в) лафитная

50. Что относится к вспомогательным компонентам?

- а) пряные травы, молотый кофе, ароматизированные горечи
- б) настойки, сиропы, соки
- в) холодная, горячая вода

51. Особенность Таб-бара?

- а) расположен при вокзалах, аэропортах
- б) оснащен специальным гриль оборудованием
- в) посетители могут смотреть спортивные игры и делать ставки

52. Чистый спиртовой напиток без добавок?

- а) ром
- б) джин
- в) водка

53. Виски подают в рюмке?

- а) хайбол
- б) олд-фэшэнд
- в) флюте

54. Что такое аперитив?

- а) напиток, подаваемый после еды
- б) завтрак
- в) напиток, подаваемый перед едой

55. Время приготовления напитка эспрессо?

- а) 1,5 мин
- б) 20-30 сек
- в) 15 мин

56. Десертное крепленое вино подают в рюмке?

- а) флюте
- б) ренвейная
- в) мадерная

57. Для смешивания напитков применяют?

- а) шейкер
- б) блендер
- в) джиггер

58. Кофе по-восточному готовят и подают?

- а) менажнице
- б) кофейнике
- в) турке

59. Эти вина получают из перебродившего виноградного сока, без каких-либо добавлений?

- а) столовые
- б) ароматизированные
- в) крепленые

60. Для точного разлива напитков используют?

- а) мерную ложку
- б) джиггер
- в) спиртометр

61. Коктейли размешивают, используя?

- а) шпажки
- б) костер
- в) свизл-стик

62. Какой метод, используют для приготовления, алкогольных смешанных напитков с яйцом?

- а) метод шейк
- б) метод билд
- в) метод бленд

63. Для приготовления алкогольных смешанных напитков «флипов» используется?

- а) яйцо
- б) желток яйца
- в) белок яйца

64. Какой сок входит в состав напитков «хайбол»?

- а) сок цитрусовых
- б) сок фруктовый
- в) сок овощной

65. Специальная насадка на бутылке называется?

- а) гейзер
- б) каннель
- в) джиггер

66. Рюмка, расширенная к низу, сверху сужена низкой ножке?

- а) лафитная
- б) коньячная
- в) мадерная

67. Джем применяется для приготовления?

- а) какао
- б) маргони
- в) кофе

68. Вина в состав, которого входят диоксид углерода?

- а) игристые
- б) ликерные
- в) крепленые

69. Бокал для подачи горячих смешанных напитков с ручкой?

- а) креманка
- б) флюте
- в) айриш-кофе

70. Составляет винную карту ресторана?

- а) сомелье
- б) метрдотель
- в) хостес

71. «Сэнгэри» готовят смешиванием?

- а) трех компонентов
- б) двух компонентов
- в) пяти компонентов

72. Крепкоалкогольный прозрачный напиток с ароматом можжевельника?

- а) бальзам
- б) ликер
- в) джин

73. Что такое диджестив?

- а) шведский стол
- б) завтрак
- в) напиток, который подается после еды или вместе с десертом

74. По содержанию сахара они делятся на: сухие, посухие, сладкие?

- а) вино
- б) бренди
- в) коньяк

75. Бесцветный напиток с добавлением хинина имеет горький привкус?

- а) спрайт
- б) тоник
- в) лимонад

76. Газированный напиток с большим содержанием углекислого газа?

- а) тоник
- б) содовая вода
- в) лимонад

77. Газированная вода, с экстрактом имбиря?

- а) джинджер эль
- б) тоник
- в) нарзан

78. Свизл-стик используют для?

- а) подставки под стакан
- б) палочка для размешивания коктейлей
- в) шпажка для фруктов

79. Коктейльная вишня на шпажке?

- а) «Мартини драй»
- б) «Гибсон»
- в) «Манхеттен»

80. «Табаско» - это?

- а) горечь
- б) бальзам
- в) острый перечный соус

Ключ ответов на тесты

№ теста	ответ	№ теста	ответ	№ теста	ответ	№ теста	ответ
1	В	21	В	41	В	61	В
2	Б	22	В	42	Б	62	В
3	А	23	Б	43	Б	63	Б
4	А	24	В	44	В	64	А
5	А	25	А	45	Б	65	А
6	В	26	В	46	В	66	Б
7	В	27	В	47	А	67	В
8	А	28	В	48	Б	68	А
9	А	29	Б	49	В	69	В
10	В	30	А	50	А	70	А
11	Б	31	Б	51	В	71	Б
12	А	32	В	52	В	72	В
13	В	33	В	53	Б	73	В
14	А	34	Б	54	В	74	А
15	А	35	А	55	Б	75	Б
16	Б	36	А	56	В	76	Б
17	А	37	В	57	А	77	А
18	В	38	А	58	В	78	Б
19	В	39	В	59	А	79	В
20	А	40	В	60	Б	80	В

5.4.2.2. Практическая квалификационная работа

Темы практической квалификационной работы (практический экзамен):

Задание 1. Осуществить приготовление и оформление следующих блюд и напитков:

- салат из свежих овощей
- коктейль-аперитив
- кофе «ристретто»

Задание 2. Осуществить приготовление и оформление следующих блюд и напитков:

- простая холодная закуска из мяса
- коктейль – диджестив
- кофе «лунго»

Задание 3. Осуществить приготовление и оформление следующих блюд и напитков:

- простая холодная закуска из овощей
- слоистый коктейль
- кофе «допио»

Задание 4. Осуществить приготовление и оформление следующих блюд и напитков:

- простая холодная закуска из яиц
- безалкогольный смешанный напиток
- кофе «капучино»

Задание 5. Осуществить приготовление и оформление следующих блюд и напитков:

- простая холодная закуска из грибов
- алкогольный смешанный напиток
- кофе «латте»

5.5. Критерии оценивания

5.5.1. Промежуточная аттестация:

Оценка «зачтено» ставится, если обучающийся демонстрирует содержательный и логично выстроенный ответ на поставленный вопрос, ориентируется в различных теоретических и практических подходах к проблеме, выявляет связь с будущей профессиональной деятельностью.

Оценка «не зачтено» ставится, если обучающийся не раскрывает содержание вопроса и демонстрирует отсутствие знаний по изучаемому материалу.

5.5.2. Итоговая аттестация:

Экзамен проводится в форме тестирования (собеседования) и выполнения практического задания. Оценка ставится по четырех бальной системе в соответствии с критериями оценивания.

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он набирает 80% и более от максимального количества баллов, а также выполняет практическое задание без замечаний.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он набирает от 70% до 80% от максимального количества баллов, допускаются отдельные неточности при выполнении практического задания.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он набирает от 60% до 70% от максимального количества баллов, допускаются неточности при выполнении практического задания.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он набирает количество баллов менее 60% от максимального количества баллов, не выполняет практическое задание.

5.5.3. Программа считается освоенной, если успешно пройдена итоговая аттестация.