

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТАМБОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Тамбовское областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Аграрно-промышленный колледж»

Согласовано:



ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
профессионального обучения (профессиональной подготовки)
по профессии

16399 «Официант» (из числа обучающихся по профессии среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело)
(продолжительность обучения – 316 часов) *2 мес*

2021 г.

Организация-разработчик: ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»

Разработчики:

Горбунова Тамара Николаевна – мастер производственного обучения ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»

Эксперты:

Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза: Суслина А.В., преподаватель специальных дисциплин ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж».

Содержательная экспертиза: Меньшикова Ю.А., мастер производственного обучения ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж».

Образовательная программа разработана в соответствии с Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих (ЕТКС) (для тарификации работ, присвоения квалификационных разрядов рабочим, а также для составления программ по подготовке и повышению квалификации рабочих во всех отраслях и сферах деятельности).

СОДЕРЖАНИЕ

1. Аннотация программы	2
2. Учебный план	8
3. Календарный учебный график	
4. Рабочие программы дисциплин (модулей)	10

1. Аннотация программы

профессионального обучения (профессиональной подготовки)

16399 «Официант» (из числа обучающихся по профессии среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»)

Статус обучающихся: слушатели.

Срок обучения: 2 мес/316 часов

Форма обучения: очная

Квалификация – «Официант», 3-го разряда;

Режим занятий: до 40 час. в неделю

Выдаваемый документ – свидетельство о профессии рабочего, должности служащего

Форма итоговой аттестации – КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН

Нормативно-правовая база:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минпросвещения России от 26 августа 2020г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС)

2. Пояснительная записка:

Основная образовательная программа профессионального обучения (профессиональной подготовки) по профессии 16399 «Официант» разработана в соответствии с Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий (ЕТКС), Трудовым Кодексом РФ, Правилами технической эксплуатации электроустановок потребителей, Правилами ТБ при эксплуатации электроустановок потребителей для лиц, желающих получить квалификацию по данной профессии.

Образовательная программа включает в себя планируемые результаты обучения, календарный учебный график, учебный план, рабочие программы учебных дисциплин (модулей), практик, оценочные и методические материалы, содержание практической части квалификационного экзамена.

3. Планируемые результаты обучения:

Обучающийся, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими профессиональными компетенциями:

ПК 1.1 Выполнение подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания

ПК 1.2 Организовать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3 Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания

ПК 1.4 Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции

ПК 1.5 Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета

В результате изучения курса учащиеся по профессии 16399 «Официант» должны знать:
должен знать:

- правила и технические приемы обслуживания потребителей, основные правила этикета,

- правила сервировки стола;
- виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, применяемых при обслуживании потребителей;
- правила и очередность подачи блюд, напитков, требования к их оформлению и температуре;
- принципы профессиональной этики;
- особенности обслуживания приемов, банкетов, торжеств и других специальных мероприятий;
- характеристики блюд и напитков.

Официант 3 разряда должен уметь:

- готовить зал ресторана и сервировать столы для обслуживания гостей в обычном режиме и на массовых мероприятиях, в том числе выездных;
- полировать и размещать на хранение столовую посуду и приборы;
- приносить в зал ресторана блюда и напитки;
- убирать использованную столовую посуду и приборы со столов;
- поддерживать в чистоте и порядке столы и рабочее место;
- менять скатерти, салфетки;
- соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности при переносе на подносе, в руках и с помощью сервировочных тележек чистой и использованной столовой посуды и приборов и заказанных блюд, и напитков;
- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, прощании с гостями;
- соблюдать личную гигиену;
- создавать в заведении атмосферу гостеприимства.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор ТОГАПОУ
 «Аграрно-промышленный колледж»
 А.А.Злобин



2. Учебный план
профессиональной подготовки по профессии
16399 «Официант» (из числа обучающихся по профессии среднего
профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»)

Дисциплины (предметы)	Кол-во часов	ТЕОРЕТИЧ.ОБУЧЕНИЕ			Форма промеж. аттестации
		Всего Час.	Теор.	ЛПЗ	
Теоретическое обучение					
1. Основы рыночной экономики	10	10	10		Зачет
2. Основы товароведения пищевых продуктов	10	10	10		Зачет
3. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	12	12	6	6	Зачет
4. Охрана труда	12	12	12		Зачет
5. Кулинарная характеристика блюд	10	10	10		Зачет
6. Торговые вычисления и расчеты	10	10	10		Зачет
7. Технология приготовления коктейлей и напитков	30	30	16	14	Зачет
8. Оборудование бара	16	16	16		Зачет
9. Основы экологии и охрана окружающей среды	10	10	10		Зачет
10. Организация обслуживания посетителей	30	30	24	6	Зачет
Итого теории:	150	150			
Практики					
Учебная практика	144	144			Зачет
Итого практики:	144	144			
Резерв учебного времени	8	8			
Консультации	6	6			
Итоговая аттестация	8	8			квалификационный экзамен
Всего	316	316	124	26	

По окончании обучения проводится итоговая аттестация по проверке теоретических знаний и практических навыков обучающихся. По результатам экзамена, на основании протокола квалификационной комиссии, обучаемому присваивается квалификация (профессия), разряд и выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего. Квалификационная комиссия формируется приказом руководителя организации, проводящей обучение. В состав квалификационной комиссии по согласованию включаются ведущие преподаватели, мастера производственного обучения и представитель работодателя.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор ТОГАПОУ
 «Аграрно-промышленный колледж»
 А.А.Злобин



3. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК профессиональной подготовки по профессии 16399 «Официант»

Дисциплины (предметы)	Кол-во часов	1	2	3	4	5	6	7	8	итого:
		недел я	неделя	неделя	неделя	неделя	неделя	неделя	неделя	
Теоретическое обучение										
1. Основы рыночной экономики	10	4	4	2						10
2. Основы товароведения пищевых продуктов	10	4	4	2						10
3. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	12	4	4	2	2					12
4. Охрана труда	12	4	4	2	2					12
5. Кулинарная характеристика блюд	10	4	4	2						10
6. Торговые вычисления и расчеты	10	4	4	2						10
7. Технология приготовления коктейлей и напитков	30	4	4	2	2	4	4	4	6	30
8. Оборудование бара	16	4	4	2	2	2	2			16
9. Основы экологии и охрана окружающей среды	10	4	4	2						10
10. Организация обслуживания посетителей	30	4	4	4	2	4	4	6	2	30
УП	144			18	30	30	30	30	6	144
Резерв учебного времени	8								8	
Консультации	6								6	6
Итоговая аттестация	8								8	8
Всего	316									316
		40	40	40	40	40	40	40	36	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы рыночной экономики
профессионального обучения (профессиональной подготовки)
по профессии

16399 «Официант» (из числа обучающихся по профессии среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»)

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией

ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»

Председатель _____/Федотова Е.В./

Протокол № _____ от _____ 2021г.

Организация-разработчик: ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»

Разработчики:

Горбунова Т.Н.– мастер производственного обучения

Эксперты:

Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза: Суслина А.В., преподаватель специальных дисциплин ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж».

Содержательная экспертиза: Меньшикова Ю.А., мастер производственного обучения ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж».

Рабочая программа – является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - выполнение работ по профессии рабочего 16399 Официант, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК)

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 5. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ РЫНОЧНОЙ ЭКОНОМИКИ»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки) по профессии **16399 «Официант»** (из числа обучающихся по профессии среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»)

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Знания	Умения
функции денег, банковскую систему, причины различий в уровне оплаты труда, основные виды налогов, организационно-правовые формы предпринимательства, виды ценных бумаг, факторы экономического роста	<ul style="list-style-type: none">• приводить примеры: факторов производства и факторных доходов, общественных благ, внешних эффектов, российских предприятий разных организационных форм, глобальных экономических проблем;• описывать: действие рынка, основные формы заработной платы и стимулирования труда, инфляцию, основные статьи госбюджета России, экономический рост, глобализацию мировой экономики;• объяснять: взаимовыгодность добровольного обмена, причины неравенства доходов, виды инфляции, причины международной торговли. <p>Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:</p> <ul style="list-style-type: none">- получения и оценки экономической информации;- составления семейного бюджета;- оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, члена семьи и гражданина.- способности оценить влияние коррупции на распределение и расходование денежных ресурсов;- способности оценить коррупцию как фактор снижения экономического роста, инвестиций, предпринимательской активности, общего благосостояния граждан. <p>приобретение знаний о характере вреда, наносимого коррупцией экономическим отношениям</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	10
<i>Самостоятельная работа</i>	-
в том числе:	
теоретическое обучение	10
лабораторные работы	Не предусмотрено
практические занятия	Не предусмотрено
Промежуточная аттестация проводится в форме зачета	Проводится на последнем занятии дисциплины

2.2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ и ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№	Тема урока	Кол-во часов
1	<p>Что такое рыночная экономика, экономическая культура. Методы экономической науки. Основы хозяйственной жизни человечества. Ограниченность экономических ресурсов и порождаемые ею проблемы. Главные вопросы рыночной экономики. Понятие об экономической системе. Традиционная и командная экономические системы. Рыночная и смешанная экономические системы. Основы экономического анализа и принятия решений. Маржинальный принцип принятия экономических решений. Что такое спрос. Эластичность спроса. От чего зависит предложение товаров. Эластичность предложения и факторы ее формирования. Формирование рыночных цен. Рыночное равновесие. Причины и следствия нарушения рыночного равновесия. Рынок на практике. Причины возникновения и формы денег. Функции денег в современной экономике. Факторы формирования величины денежной массы.</p>	2
2	<p>Причины появления и виды банков. Принципы кредитования. Банки и структура денежной массы. Роль Центрального банка в регулировании кредитно-денежной системы страны. Как банки создают деньги. Кредитная эмиссия. Причины и виды инфляции Социальные последствия инфляции Экономическая природа рынка труда Спрос на услуги труда Предложение труда</p>	2
3	<p>Что такое заработная плата и от чего она зависит Причины и виды конфликтов на рынке труда. Профсоюзы на рынке труда. Социальные факторы формирования заработной платы Причины и виды безработицы Полная занятость и методы сокращения безработицы Фирма. Роль фирм в экономике. Цели деятельности фирм. Организационно-правовые формы фирм Экономический подход к понятиям издержек и прибыли. Понятие о средних и предельных издержках.</p>	2
4	<p>Влияние конкуренции на деятельность фирм. Методы антимонопольного регулирования. Предприниматель и создание успешного бизнеса Основные организационные формы бизнеса Ведение бизнеса. Менеджмент. Маркетинг. Деловая среда бизнеса Потребности и полезность. Предельная полезность.</p>	2

5	Рациональный потребитель. Защита прав потребителя. Семейный бюджет. Доходы и расходы семей Влияние инфляции на семейную экономику Неравенство доходов и его последствия Роль государства как защитника экономических свобод. Слабости рынка. Внешние эффекты и общественные блага. Макроэкономическое равновесие Измерение результатов экономической деятельности страны. Номинальный и реальный ВВП. Фискальная политика Монетарная политика Налоги как источник доходов государства. Принципы и методы налогообложения.	2
ИТОГО		10 час.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Учебный кабинет, оснащенный оборудованием:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся;
- компьютер и мультимедийная установка;
- электронно-методическое обеспечение;

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания

1. Айдарханов М. Основы экономической теории. Учебник. М.: Фолиант. 2017. 432 с.
2. Бойко Мария Азы экономики. Учебник. М.: Книга по Требованию. 2015. 472 с.
3. Васильев В. П., Холоденко Ю. А. Экономика. Учебник и практикум. М.: Юрайт. 2020. 298 с.
4. Горелов Н. А., Кораблева О. Н. Развитие информационного общества: цифровая экономика. Учебное пособие для вузов. М.: Юрайт. 2019. 242 с.
5. Гринберг Р. С., Рубинштейн А. Я., Нуреев Р. М. Экономика общественного сектора (новая теория). Учебник. М.: Инфра-М, РИОР. 2016. 440 с.
6. Дерен В. И., Дерен А. В. Экономика и международный бизнес. Учебник и практикум для магистратуры. М.: Юрайт. 2019. 298 с.
7. Елисеев В. С., Веленто И. И. Теория экономического права. Теория отраслей права, обеспечивающих экономические отношения. Учебное пособие. М.: Проспект. 2020. 416 с.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

- | | |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. http://www.aup.ru 2. http://www.humanities.edu.ru 3. http://www.eonline.h1.ru 4. http://economicus.ru 5. http://www.informika.ru 6. http://www.marketing.spb.ru
http://www.econom.nsc.ru | <ol style="list-style-type: none"> 7. http://nature.web.ru/
http://www.ie.boom.ru 8. http://www.socionet.ru
http://www.mirkin.ru
Портал «Финансовые науки» 9. http://www.dumnaya.ru
http://www.yudanov.ru 10. http://www.finansy.ru
http://ecsocman.edu.ru |
|--|---|

3.2.3. Дополнительные источники

1. Иохин В. Я. Экономическая теория. Учебник для академического бакалавриата. М.: Юрайт. 2017. 354 с.
2. Казначевская Г. Б. Основы экономической теории. Учебное пособие. М.: Феникс. 2020. 384 с.
3. Лобачева Е. Н. [и др.] Основы экономической теории. Учебник для СПО. М.: Юрайт. 2019. 540 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Знания:		
<p>функции денег, банковскую систему, причины различий в уровне оплаты труда, основные виды налогов, организационно-правовые формы предпринимательства, виды ценных бумаг, факторы экономического роста</p>	<p>Полнота продемонстрированных знаний и умение применять их при решении практических задач</p>	<p>Устный опрос, тестирование</p>
Умения:		
<ul style="list-style-type: none"> • приводить примеры: факторов производства и факторных доходов, общественных благ, внешних эффектов, российских предприятий разных организационных форм, глобальных экономических проблем; • описывать: действие рынка, основные формы заработной платы и стимулирования труда, инфляцию, основные статьи госбюджета России, экономический рост, глобализацию мировой экономики; • объяснять: взаимовыгодность добровольного обмена, причины неравенства доходов, виды инфляции, причины международной торговли. <p>Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:</p> <ul style="list-style-type: none"> - получения и оценки экономической информации; - составления семейного бюджета; - оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, члена семьи и гражданина. - способности оценить влияние коррупции на распределение и расходование денежных ресурсов; - способности оценить коррупцию как фактор снижения экономического роста, инвестиций, предпринимательской активности, общего благосостояния граждан. - приобретение знаний о характере вреда, наносимого коррупцией экономическим отношениям 	<p>Выполнение практических задач в соответствии с заданием</p>	<p>Устный опрос, тестирование</p>

5. Контрольно-оценочные средства

Формой аттестации по дисциплине Основы рыночной экономики является ЗАЧЕТ.

Вопросы для зачета:

Что такое экономика, экономическая культура. Методы экономической науки.

Основы хозяйственной жизни человечества. Понятие об экономической системе. Традиционная и командная экономические системы.

Рыночная и смешанная экономические системы.

Основы экономического анализа и принятия решений. Маржинальный принцип принятия экономических решений.

Что такое спрос.

Эластичность спроса.

От чего зависит предложение товаров.

Эластичность предложения и факторы ее формирования.

Формирование рыночных цен. Рыночное равновесие.

Причины и следствия нарушения рыночного равновесия.

Рынок на практике.

Причины возникновения и формы денег.

Функции денег в современной экономике.

Факторы формирования величины денежной массы.

Причины появления и виды банков.

Принципы кредитования. Банки и структура денежной массы.

Роль Центрального банка в регулировании кредитно-денежной системы страны.

Как банки создают деньги. Кредитная эмиссия.

Причины и виды инфляции

Социальные последствия инфляции

Экономическая природа рынка труда

Спрос на услуги труда

Предложение труда

Что такое заработная плата и от чего она зависит

Причины и виды конфликтов на рынке труда. Профсоюзы на рынке труда.

Социальные факторы формирования заработной платы

Причины и виды безработицы

Полная занятость и методы сокращения безработицы

Фирма. Роль фирм в экономике. Цели деятельности фирм.

Организационно-правовые формы фирм

Экономический подход к понятиям издержек и прибыли.

Понятие о средних и предельных издержках.

Влияние конкуренции на деятельность фирм.

Методы антимонопольного регулирования.

Предприниматель и создание успешного бизнеса

Основные организационные формы бизнеса

Ведение бизнеса.

Менеджмент. Маркетинг.

Деловая среда бизнеса

Потребности и полезность. Предельная полезность.

Рациональный потребитель. Защита прав потребителя.

Семейный бюджет. Доходы и расходы семей

Влияние инфляции на семейную экономику

Неравенство доходов и его последствия

Роль государства как защитника экономических свобод. Слабости рынка.

Внешние эффекты и общественные блага.

Макроэкономическое равновесие

Измерение результатов экономической деятельности страны.

Номинальный и реальный ВВП.

Фискальная политика

Монетарная политика

Налоги как источник доходов государства.

Принципы и методы налогообложения.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы товароведения пищевых продуктов
профессионального обучения (профессиональной подготовки)
по профессии

16399 «Официант» (из числа обучающихся по профессии среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»)

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией

ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»

Председатель _____/Федотова Е.В./

Протокол № _____ от _____ 2021г.

Организация-разработчик: ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»

Разработчики:

Горбунова Т. Н. – мастер производственного обучения

Эксперты:

Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза: Суслина А.В., преподаватель специальных дисциплин ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж».

Содержательная экспертиза: Меньшикова Ю.А., мастер производственного обучения ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж».

Рабочая программа – является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - выполнение работ по профессии рабочего 16399 Официант, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК)

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 5. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Основы товароведения продовольственных товаров»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки) по профессии **16399 «Официант»** (из числа обучающихся по профессии среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»)

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Знания	Умения
<p>- Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов. Правила, условия и сроки хранения пищевых продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП(НАССР)), касающиеся хранения особо скоропортящихся продуктов</p>	<p>Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства. Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов. Распознавать не доброкачественные продукты. Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья. Соблюдать условия, сроки хранения, товарное соседство пищевых продуктов при складировании, хранении.</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	10
<i>Самостоятельная работа</i>	-
в том числе:	
теоретическое обучение	10
лабораторные работы	Не предусмотрено
практические занятия	Не предусмотрено
Промежуточная аттестация проводится в форме зачета	Проводится на последнем занятии дисциплины

№	Тема урока	Количество часов
1	<p>Тема. Классификация продовольственных товаров. Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров. Методы определения качества Стандартизация и сертификация пищевых продуктов. Маркировка и штрихкодирование пищевых продуктов. Основы хранения и консервирования пищевых продуктов.</p> <p>Тема. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</p>	2
2	<p>Тема. Товароведная характеристика зерновых и молочных товаров Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба, хлебобулочных изделий и молочных товаров. Кулинарное назначение зерновых и молочных товаров. Условия и сроки хранения зерновых и молочных товаров</p> <p>Тема. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов, мяса и мясных продуктов Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов, мяса и мясных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов, мяса и мясных продуктов. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов, мяса и мясных продуктов</p>	2
3	<p>Тема. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров</p>	2
4	<p>Тема. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения кондитерских товаров.</p>	2
5	ЗАЧЕТ	2
	ИТОГО	10

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Учебный кабинет, оснащенный оборудованием:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся;
- компьютер и мультимедийная установка;
- электронно-методическое обеспечение;

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания

Основные источники:

1. Епифанова М.В.. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В. Епифанова. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. - 208 с.
2. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб.для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2018.-176с.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств" http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/
2. Правила продажи отдельных видов товаров http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/
3. Правила розничной. http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/
4. <http://economy.gov.ru>
5. <http://www.consultant.ru>

3.2.3. Дополнительные источники

1. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
2. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
3. ГОСТ Р 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: - ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; - виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; - методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;	Полнота продемонстрированных знаний и умение применять их при решении практических задач	Устный опрос, тестирование

<ul style="list-style-type: none"> - современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; - виды складских помещений и требования к ним; - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков 		
Умения:		
<ul style="list-style-type: none"> проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; - оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); - оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; - осуществлять контроль хранения и расхода продуктов 	Выполнение практических задач в соответствии с заданием	Устный опрос, тестирование

5. Контрольно-оценочные средства

Формой аттестации по дисциплине Основы товароведения продовольственных товаров является ЗАЧЕТ.

Вопросы для зачета:

Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты.
 Состав пищевых веществ, значение в питании.
 Энергетическая ценность пищевых продуктов.
 Классификация продовольственных товаров.
 Качество и безопасность продовольственных товаров.
 Методы определения качества
 Стандартизация и сертификация пищевых продуктов.
 Маркировка и штрихкодирование пищевых продуктов.
 Основы хранения и консервирования пищевых продуктов.
 Ассортимент и характеристика, значение в питании,
 общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных.
 Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки
 Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки
 Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.
 Кулинарное назначение зерновых товаров.
 Условия и сроки хранения зерновых товаров
 Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов.
 Кулинарное назначение молочных товаров
 Условия и сроки хранения молочных товаров
 Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов.
 Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов
 Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов
 Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.

Условия и сроки хранения мяса и мясных продуктов

Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов

Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение

Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров

Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров.

Кулинарное назначение.

Условия и сроки хранения кондитерских товаров.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы физиологии питания, санитарии и гигиены
профессионального обучения (профессиональной подготовки)
по профессии

16399 «Официант» (из числа обучающихся по профессии среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»)

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией

ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»

Председатель _____ /Федотова Е.В./

Протокол № _____ от _____ 2021г.

Организация-разработчик: ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»

Разработчики:

Горбунова Т.Н.– мастер производственного обучения

Эксперты:

Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза: Суслина А.В., преподаватель специальных дисциплин ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж».

Содержательная экспертиза: Меньшикова Ю.А., мастер производственного обучения ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж».

Рабочая программа – является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - выполнение работ по профессии рабочего 16399 Официант, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК)

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 5. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки) по профессии **16399 «Официант»** (из числа обучающихся по профессии среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»)

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Знания	Умения
<ul style="list-style-type: none">– правила личной гигиены работников организации питания;– классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;– правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;– схему микробиологического контроля;– пищевые вещества и их значение для организма человека;– суточную норму потребности человека в питательных веществах;– основные процессы обмена веществ в организме;– суточный расход энергии;– состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;– физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;– усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;– нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения.	<ul style="list-style-type: none">– производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;– осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;– проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;– рассчитывать энергетическую ценность блюд;- составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	12
<i>Самостоятельная работа</i>	-
в том числе:	
теоретическое обучение	6
лабораторные работы	
практические занятия	6
Промежуточная аттестация проводится в форме зачета	Проводится на последнем занятии дисциплины

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ и ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№	Тема урока	Количество часов
1	<p>Тема. Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания</p>	2
2	<p>Практическое занятие № 1. Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности</p>	2
3	<p>Практическое занятие № 2. Изучение схемы пищеварительного тракта.</p>	2
4	<p>Практическое занятие № 3. Составление рационов питания для различных категорий потребителей</p>	
5	<p>Тема. Личная гигиена работников пищевых производств. Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала Личная гигиена работников пищевых производств. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения</p>	
6	Зачет	2
	ИТОГО	12

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Учебный кабинет, оснащенный оборудованием:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся;
- компьютер и мультимедийная установка;
- электронно-методическое обеспечение;

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания

1. Лаушкина Т.А., Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования, – М.: Издательский центр «Академия», 2018. 240 с

3.2.2. Дополнительные источники

1. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru
2. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.standard.ru
3. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://www.creative"chef.ru/](http://www.creative)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Знания:		
<ul style="list-style-type: none"> – правила личной гигиены работников организации питания; – классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; – правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; – схему микробиологического контроля; – пищевые вещества и их значение для организма человека; – суточную норму потребности человека в питательных веществах; – основные процессы обмена веществ в организме; – суточный расход энергии; – состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; – физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; – усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; – нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; – назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; – методики составления рационов питания 	<p>Полнота продемонстрированных знаний и умение применять их на практике</p>	<p>Устный опрос, тестирование</p>
Умения:		
<ul style="list-style-type: none"> – производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; – осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; 	<p>Выполнение практических задач в соответствии с заданием</p>	<p>Устный опрос, тестирование</p>

<ul style="list-style-type: none"> – проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; – рассчитывать энергетическую ценность блюд; – составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека 		
---	--	--

5. Контрольно-оценочные средства

Формой аттестации по дисциплине Основы физиологии питания, санитарии и гигиены является ЗАЧЕТ.

Вопросы для зачета:

Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода.

Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах

Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания

Рациональное питание: понятие, основные принципы.

Режим питания и его значение.

Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда

Возрастные особенности детей и подростков.

Нормы и принципы питания детей разного возраста.

Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания.

Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании.

Методики составления рационов питания

Личная гигиена работников пищевых производств.

Пищевые инфекции.

Пищевые отравления.

Виды, характеристика, профилактика пищевых инфекций и отравлений.

Гельминтозы их профилактика

Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены

Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве.

Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания.

Гигиенические требования к освещению.

Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды.

Требования к материалам.

Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания

Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения.

Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Охрана труда

профессионального обучения (профессиональной подготовки)

по профессии рабочего

16399 «Официант» (из числа обучающихся по профессии среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»)

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией

ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»

Председатель _____ /Горбунова Т.Н./

Протокол № _____ от _____ 2021г.

Организация-разработчик: ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»

Разработчики:

Горбунова Т.Н.– мастер производственного обучения

Эксперты:

Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза: Суслина А.В., преподаватель специальных дисциплин ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж».

Содержательная экспертиза: Меньшикова Ю.А., мастер производственного обучения ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж».

Рабочая программа – является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - выполнение работ по профессии рабочего 16399 Официант, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК)

СОДЕРЖАНИЕ

- 6. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 7. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 8. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 9. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 10. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Охрана труда»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки) по профессии рабочего 16399 «Официант»

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Знания	Умения
<ul style="list-style-type: none">-системы управления охраной труда в организации;-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;-обязанности работников в области охраны труда;-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);-порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	<ul style="list-style-type: none">выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;-проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;-разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;-вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	12
<i>Самостоятельная работа</i>	-
в том числе:	
теоретическое обучение	12
лабораторные работы	Не предусмотрено
практические занятия	Не предусмотрено
Промежуточная аттестация проводится в форме зачета	Проводится на последнем занятии дисциплины

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ и ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№	Тема	Количество часов
1	<p>Тема 1. Законодательство в области охраны труда Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения</p>	2
2	<p>Тема 2. Организация охраны труда на предприятиях Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда.</p>	2
3	<p>Тема 3. Опасные и вредные производственные факторы Содержание учебного материала Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания.</p>	2
4	<p>Тема 4. Электробезопасность и пожарная безопасность Содержание учебного материала Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма) Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожарами</p>	2
5	<p>Тема 5. Требования безопасности к производственному оборудованию Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-</p>	2

	технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др	
6	Зачет	2
	ИТОГО	12

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Учебный кабинет, оснащенный оборудованием:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся;
- компьютер и мультимедийная установка;
- электронно-методическое обеспечение;

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания

1. Бурашников Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле : учеб. пособие для нач. проф. образования / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — 8-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013-CD

3.2.2. Дополнительные источники

1. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.gost.ru>
3. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Знания: - системы управления охраной труда в организации; - законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; - обязанности работников в области охраны труда; - фактические или потенциальные	Выполнение практических задач в соответствии с заданием	Устный опрос, тестирование

<p>последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p> <p>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p>-порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</p> <p>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</p>		
<p>Умения:</p>		
<p>выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p> <p>-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p>-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p>-проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>-разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</p> <p>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</p> <ul style="list-style-type: none"> • -вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения 	<p>Выполнение практических задач в соответствии с заданием</p>	<p>Устный опрос, тестирование</p>

5. Контрольно-оценочные средства

Формой аттестации по дисциплине **ОХРАНА ТРУДА** является **ЗАЧЕТ**.

Вопросы для зачета:

Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение.

Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36).

Основные нормы, регламентирующие Федеральные законы в области охраны труда, сферами их применения.

Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда.

Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211).

Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание.

Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда.

Органы надзора и контроля за охраной труда.

Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда.

Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции.

Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда).

Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная.

Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение.

Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда.

Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников.

Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика.

Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека.

Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм.

Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека.

Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов.

Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания.

Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и т.д.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний.

Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях.

Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая.

Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током.

Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма).

Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования.

Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения.

Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия.

Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99).

Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции.

Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования.

Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожарами.

Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров.

Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения.

Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение.

Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания.

Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования. Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Кулинарная характеристика блюд

профессионального обучения (профессиональной подготовки)

по профессии рабочего

16399 «Официант» (из числа обучающихся по профессии среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»)

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией

ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»

Председатель _____ /Федотова Е.В./

Протокол № _____ от _____ 2021г.

Организация-разработчик: ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»

Разработчики:

Горбунова Т.Н.– мастер производственного обучения

Эксперты:

Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза: Суслина А.В., преподаватель специальных дисциплин ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж».

Содержательная экспертиза: Меньшикова Ю.А., мастер производственного обучения ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж».

Рабочая программа – является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - выполнение работ по профессии рабочего 16399 Официант, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК)

СОДЕРЖАНИЕ

- 11. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 12. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 13. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 14. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 15. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Кулинарная характеристика блюд»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки) по профессии рабочего 16399 «Официант».

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Знания	Умения
ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения готовых блюд и кулинарных изделий; кулинарную характеристику блюд и готовых изделий; рецептуру готовых блюд и кулинарных изделий; сроки готовых блюд и кулинарных изделий методы контроля качества готовой продукции; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	– определять наличие готовой продукции; – оценивать условия хранения и состояние готовой продукции; – проводить инструктажи по безопасности хранения готовых блюд и кулинарных изделий; – принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; - проводить органолептическую оценку готовых блюд и кулинарных изделий

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	10
<i>Самостоятельная работа</i>	-
в том числе:	
теоретическое обучение	10
лабораторные работы	Не предусмотрено
практические занятия	Не предусмотрено
Промежуточная аттестация проводится в форме <i>зачета</i>	Проводится на последнем занятии дисциплины

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ и ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№	Тема	Количество часов
1	Характеристика супов, соусов и холодных блюд и закусок. прозрачные, заправочные, супы-пюре, холодные, молочные, сладкие Классификация холодных блюд и закусок по основному продукту и характеристика кулинарной обработки. Условия и сроки хранения	2
2	Характеристика блюд и гарниров из овощей, из круп, бобовых и макаронных изделий. Классификация блюд и гарниров из овощей и характеристика кулинарной обработки. Классификация блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, характеристика кулинарной обработки. Условия и сроки хранения Принцип подбора гарниров к мясным и рыбным блюдам	2
3	Характеристика горячих рыбных, мясных блюд и блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи. Классификация блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи. Значение, оформление, подача, сервировка, сроки хранения.	2
4	Характеристика блюд их яиц и творога, сладких блюд, изделий из теста и блюд зарубежных кухонь. Классификация блюд из яиц и творога. Значение, ассортимент изделий, особенности приготовления Классификация сладких блюд, изделий из теста. Значение, ассортимент изделий, особенности приготовления Классификация блюд зарубежных кухонь. Значение, ассортимент изделий, особенности приготовления	2
5	Зачет	2
	Итого	10

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Учебный кабинет, оснащенный оборудованием:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся;
- компьютер и мультимедийная установка;
- электронно-методическое обеспечение;

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе. Образовательная организация самостоятельно выбирает учебники и учебные пособия, а также электронные ресурсы для использования в учебном процессе.

3.2.1. Печатные издания

1. Сопина Л.Н. Пособие для повара. - М.: Академия, 2018.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ Л.Е. Голунов. – М.: ПРОФИ-ИНФОРМ, 2018
3. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции / Дубцов Г.Г. – М.: Академия, 2018

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
2. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
3. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
4. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
5. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
6. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
7. <http://www.pitportal.ru/>

3.2.3. Дополнительные источники

1. Профессиональный стандарт «Официант». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
2. Амренова М.М. Повар. Практические основы профессиональной деятельности. - М.:Академ/книга, 2018.
3. Повар. Специалист по приготовлению холодных блюд, закусок, соусов. Повар. Приготовление первых блюд: учебное пособие [Электронный ресурс]. – М.: Академия, 2001. CD-ROM

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Знания:		
ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения готовых блюд и кулинарных изделий; кулинарную характеристику блюд и готовых изделий; рецептуру готовых блюд и кулинарных изделий; сроки готовых блюд и кулинарных изделий методы контроля качества готовой продукции; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	Полнота продемонстрированных знаний и умение применять их при выполнении практических и лабораторных работ	Устный опрос, тестирование
Умения:		
– определять наличие готовой продукции; – оценивать условия хранения и	Выполнение практических и лабораторных работ в соответствии с заданием	Устный опрос, тестирование

<p>состояние готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – проводить инструктажи по безопасности хранения готовых блюд и кулинарных изделий; – принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; - проводить органолептическую оценку готовых блюд и кулинарных изделий 		
--	--	--

5. Контрольно-оценочные средства

Формой аттестации по дисциплине **кулинарная характеристика блюд** является **ЗАЧЕТ**.

Вопросы для зачета:

Кулинарная характеристика горячих супов.

Значение, ассортимент изделий, особенности приготовления

Кулинарная характеристика холодных супов.

Значение, ассортимент изделий, особенности приготовления

Кулинарная характеристика горячих соусов

Значение, ассортимент изделий, особенности приготовления

Кулинарная характеристика холодных соусов.

Значение, ассортимент изделий, особенности приготовления

Кулинарная характеристика холодных блюд и закусок.

Значение, ассортимент изделий, особенности приготовления

Кулинарная характеристика холодных и горячих закусок.

Значение, ассортимент изделий, особенности приготовления

Кулинарная характеристика блюд и гарниров из овощей.

Кулинарная характеристика блюд из грибов.

Значение, ассортимент изделий, особенности приготовления

Кулинарная характеристика блюд и гарниров из круп.

Значение, ассортимент изделий, особенности приготовления

Кулинарная характеристика блюд и гарниров из бобовых.

Значение, ассортимент изделий, особенности приготовления

Кулинарная характеристика блюд и гарниров из макаронных изделий

Значение, ассортимент изделий, особенности приготовления

Кулинарная характеристика горячих рыбных блюд

Значение, ассортимент изделий, особенности приготовления

Кулинарная характеристика горячих мясных блюд

Значение, ассортимент изделий, особенности приготовления

Кулинарная характеристика горячих блюд из сельскохозяйственной птицы

Значение, ассортимент изделий, особенности приготовления

Кулинарная характеристика горячих блюд из пернатой дичи.

Значение, ассортимент изделий, особенности приготовления

Кулинарная характеристика блюд их яиц.

Значение, ассортимент изделий, особенности приготовления

Кулинарная характеристика блюд из творога.

Значение, ассортимент изделий, особенности приготовления

Кулинарная характеристика сладких блюд.

Значение, ассортимент изделий, особенности приготовления

Кулинарная характеристика изделий из теста.

Значение, ассортимент изделий, особенности приготовления

Кулинарная характеристика блюд зарубежных кухонь.

Значение, ассортимент изделий, особенности приготовления

Кулинарная характеристика блюд азиатской кухни.

Значение, ассортимент изделий, особенности приготовления

Кулинарная характеристика блюд европейской кухни.

Значение, ассортимент изделий, особенности приготовления

Кулинарная характеристика блюд кавказской кухни.

Значение, ассортимент изделий, особенности приготовления

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Торговые вычисления и расчет

профессионального обучения (профессиональной подготовки)

по профессии рабочего

16399 «Официант» (из числа обучающихся по профессии среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»)

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией

ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»

Председатель _____ /Федотова Е.В./

Протокол № _____ от _____ 2021г.

Организация-разработчик: ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»

Разработчики:

Горбунова Т.Н.– мастер производственного обучения

Эксперты:

Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза: Суслина А.В., преподаватель электротехнических дисциплин ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж».

Содержательная экспертиза: Меньшикова Ю.А., мастер производственного обучения ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж».

Рабочая программа – является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - выполнение работ по профессии рабочего 16399 Официант, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК)

СОДЕРЖАНИЕ

- 16. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 17. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 18. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 19. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 20. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Торговые вычисления и расчет»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки) по профессии рабочего 16399 «Официант»

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Знания	Умения
Правила эксплуатации ККТ Технику расчета с посетителями Технику проверки государственных денежных знаков Технику проверки качества товаров, упаковки и маркировки Правила оформления документов по кассовым операциям Процессы ускорения, механизации и автоматизации вычислительных работ; этапы развития вычислительной техники; понятие «метрическая система мер», «метрология», основные системы измерений; упрощенные приемы сложения и вычитания, методы круглого числа; основные характеристики вычислительных машин; классификацию и характеристики вычислительных машин; способы вычислений среднего товарного запаса, товарооборота; понятия «естественная убыль», «торговая скидка».	Соблюдать правила эксплуатации ККТ Выполнять расчетные операции с посетителями. Проверять государственные денежные знаки. Проверять качество товаров, упаковки и маркировки товаров. Оформлять документы по кассовым операциям. производить вычислительные процессы с использованием вычислительной техники; рассчитывать покупателей с применением кассового аппарата; использовать вычислительные машины при решении задач и примеров; использовать процентные вычисления при расчете стоимости товаров; рассчитывать товарооборот, средний товарный запас; рассчитывать естественную убыль, торговые скидки.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	10
<i>Самостоятельная работа</i>	-
в том числе:	
теоретическое обучение	10
лабораторные работы	Не предусмотрено
практические занятия	Не предусмотрено
Промежуточная аттестация проводится в форме	Проводится на последнем занятии дисциплины

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ и ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№	Тема	Объем часов
1	Соблюдение правил эксплуатации ККТ «Виды вычислительной техники» История развития вычислительной техники. Первая вычислительная машина отечественного производства. Характеристика вычислительных машин. Классификация вычислительной техники.	2
2	Выполнение расчетных операций с посетителями. Подсчет стоимости покупки, состоящей из одинаковых цифр в сотнях и десятках граммов веса. Приемы устного вычисления стоимости покупки. Правила подсчета стоимости покупки с применением способа округления.	2
3	Проверка государственных денежных знаков. Признаки платежеспособности банкнот и пластиковых карт. Отличительные особенности банкнот Банка России. Отличительные особенности монет. Какие банкноты являются платежными? Куда сдаются ветхие банкноты и монеты?	2
4	Проверка качества товаров, упаковка и маркировка товаров. Что такое маркировка товаров На какие товары распространяется Как работает система маркировки Что такое код маркировки и как он выглядит Как подключиться к системе маркировки Что будет если не маркировать товар	2
5	Оформление документов по кассовым операциям. книга кассовых операций; ордер приходных операций; ордер расходных операций; книга учета получения и выдачи кассиром наличности; расчетно-платежная (расчётная для предприятий, перечисляющих ЗП сотрудникам на карту) ведомость.	2
	Итого	10

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, демонстрационные стенды, макеты и действующие устройства);

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе. Образовательная организация самостоятельно выбирает учебники и учебные пособия, а также электронные ресурсы для использования в учебном процессе.

3.2.1. Печатные издания

4. Бояринцева Е.В. Торговые вычисления. Ростов-на-Дону, Феникс, 2012.
5. Голубкина Т.С. Торговые вычисления. – М.: Академия, 2012.
6. Измайлова С.С. Рабочая тетрадь Торговые вычисления. – М.: Академия, 2013.
7. Качкова Е., Писаренко А.С. Бухгалтерский учет в торговле. – М.: Академия, 2013.
8. Комиссаров Э.С. Техника вычислений и механизация вычислительных работ. М.: Академия, 2012.
9. Потапова Т.И. Торговые вычисления. – М.: Академия, 2012.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

<http://www.bookin.org.ru>

<http://www.dom-office.ru>

<http://www.bigreferat.com>

3.2.3. Дополнительные источники

4. Астафурова Л.А. Учет и отчетность в магазине. – М.: Академия, 2000.
5. Слепак Л.И., Дементьева В.М. «Бухгалтерский учет в торговле». – М.: Академия, 2001.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Знания:		
Правила эксплуатации ККТ Технику расчета с посетителями Технику проверки государственных денежных знаков Технику проверки качества товаров, упаковки и маркировки Правила оформления документов по кассовым операциям процессы ускорения, механизации и автоматизации вычислительных работ; этапы развития вычислительной техники; понятие «метрическая система мер», «метрология», основные системы измерений; упрощенные приемы сложения и вычитания, методы круглого числа; основные характеристики вычислительных машин; классификацию и характеристики вычислительных машин; способы вычислений среднего товарного запаса, товарооборота; понятия «естественная убыль», «торговая скидка».	Полнота продемонстрированных знаний и умение применять их при выполнении практических и лабораторных работ	Устный опрос, тестирование
Умения:		
Соблюдать правила эксплуатации ККТ Выполнять расчетные операции с посетителями. Проверять государственные	Выполнение практических и лабораторных работ в соответствии с заданием	Устный опрос, тестирование

<p>денежные знаки. Проверять качество товаров, упаковки и маркировки товаров. Оформлять документы по кассовым операциям. производить вычислительные процессы с использованием вычислительной техники; рассчитывать покупателей с применением кассового аппарата; использовать вычислительные машины при решении задач и примеров; использовать процентные вычисления при расчете стоимости товаров; рассчитывать товарооборот, средний товарный запас; рассчитывать естественную убыль, торговые скидки.</p>		
--	--	--

5. Контрольно-оценочные средства

Формой аттестации по дисциплине **кулинарная характеристика блюд** является ЗАЧЕТ.

Вопросы для зачета:

Соблюдение правил эксплуатации ККТ

«Виды вычислительной техники»

История развития вычислительной техники. Первая вычислительная машина отечественного производства. Характеристика вычислительных машин. Классификация вычислительной техники.

Выполнение расчетных операций с посетителями.

Подсчет стоимости покупки, состоящей из одинаковых цифр в сотнях и десятках граммов веса.

Приемы устного вычисления стоимости покупки.

Правила подсчета стоимости покупки с применением способа округления.

Проверка государственных денежных знаков.

Признаки платежеспособности банкнот и пластиковых карт.

Отличительные особенности банкнот Банка России.

Отличительные особенности монет.

Какие банкноты являются платежными?

Куда сдаются ветхие банкноты и монеты?

Проверка качества товаров, упаковка и маркировка товаров.

Что такое маркировка товаров

На какие товары распространяется

Как работает система маркировки

Что такое код маркировки и как он выглядит

Как подключиться к системе маркировки

Что будет если не маркировать товар

Оформление документов по кассовым операциям.

книга кассовых операций;

ордер приходных операций;

ордер расходных операций;

книга учета получения и выдачи кассиром наличности;

расчетно-платежная (расчётная для предприятий, перечисляющих ЗП сотрудникам на карту)

ведомость.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Технология приготовления коктейлей и напитков
профессионального обучения (профессиональной подготовки)
по профессии рабочего

16399 «Официант» (из числа обучающихся по профессии среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»)

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией

ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»

Председатель _____ /Федотова Е.В./

Протокол № _____ от _____ 2021г.

Организация-разработчик: ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»

Разработчики:

Горбунова Т.Н.– мастер производственного обучения

Эксперты:

Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза: Сулина А.В., преподаватель специальных дисциплин ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж».

Содержательная экспертиза: Меньшикова Ю.А., мастер производственного обучения ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж».

Рабочая программа – является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - выполнение работ по профессии рабочего 16399 Официант, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК)

СОДЕРЖАНИЕ

- 21. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 22. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 23. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 24. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 25. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Технология приготовления коктейлей и напитков»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки) по профессии рабочего 16399 «Официант».

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Знания	Умения
<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения коктейлей и напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении напитков;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих напитков;</p> <p>разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих напитков</p>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих коктейлей и напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
--------------------	-------------

Объем образовательной программы	30
Самостоятельная работа	-
в том числе:	
теоретическое обучение	16
лабораторные работы	Не предусмотрено
практические занятия	14
Промежуточная аттестация проводится в форме зачета	Проводится на последнем занятии дисциплины

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ и ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№	Тема	Количество часов
1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики сырья промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих напитков сложного ассортимента. Рецептуры холодных и горячих напитков сложного ассортимента	2
2	Практическое занятие № 1 Приготовление аперитивов и освежающих напитков «Флорида», «Фламинго», «Пинк леди»	2
3	Практическое занятие № 2 Приготовление молочных напитков: «Молочно-банановый», «Молочный шейк», «Персиковый»	2
4	Правила оформления и отпуска коктейлей и напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила подачи, температура подачи напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.	2

	Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). Технология приготовления и подачи фizes: «Восторг», «Джин физ»	
5	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления напитков со сливками, фруктами и мороженым сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Технология приготовления напитков со сливками, фруктами и мороженым: «Фруктовый фραπε», «Оригинальный»	2
6	Практическое занятие № 3 Приготовление напитков группы «Лонг дринкс»	2
7	Правила оформления и отпуска напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила подачи, температура подачи напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). Технология приготовления напитков: «Хайболы», «Коллинз», «Пьер Коллинз»	2
8	Правила оформления и отпуска напитков кулерк сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила подачи, температура подачи напитков кулерк. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Технология приготовления и подачи напитков кулерк: «Голубая мечта», «Текила восход солнца», «На плющихе»	2
9	Правила оформления и отпуска напитков рикки и коблеров сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила подачи, температура подачи напитков рикки и коблеров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Технология приготовления подачи напитков рикки «Кровавая мери», «Клубничный Дайкири», приготовление коблеров: Вишневый, Фруктовый	2
10	Практическое занятие № 4 Приготовление напитков группы «Милд», и смешанных напитков «Шот»	2
11	Правила оформления и отпуска слоистых напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила подачи, температура подачи слоистых напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка слоистых напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2

	Технология приготовления слоистых напитков.	
12	Практическое занятие № 5 Приготовление Напитков Группы Пусс Кафе (Слоистые, Оригинальные, Группы «Фроузен Сауэр», «Со Сливками»	
13	Практическое занятие № 6. Приготовление горячих смешанных напитков	
14	Практическое занятие № 7 Приготовление напитков для компании.	
15		Зачет 2
		ИТОГО 30

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, демонстрационные стенды, макеты и действующие устройства);
- комплект бланков технологической технологических карт;
- комплект учебно-методической документации (учебники и учебные пособия, карточки задания, тесты).

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор.

Оборудование мастерской и рабочих мест:

1. кухня учебного ресторана:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место мастера производственного обучения;
- комплект инструментов и инвентаря;
- тепловое, холодильное, механическое и др. оборудование;
- столовая посуда;
- набор посуды для напитков;
- мерные стаканы;
- кухонная посуда.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе. Образовательная организация самостоятельно выбирает учебники и учебные пособия, а также электронные ресурсы для использования в учебном процессе.

3.2.1. Печатные издания

Основные источники:

1. Кащенко В.Ф. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. - Инфра-М, Альфа - М, 2018

2. Амренова М.М. Повар. Практические основы профессиональной деятельности. - М.:Академ/книга, 2018.

Дополнительные источники:

1. Повар. Кондитер: Вторые блюда. Изделия из теста. Сладкие блюда. Напитки [Электронный ресурс]. - ФГ унитарное предприятие "Труд", 2001. - CD-ROM
2. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015. - CD
3. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятия питания.- М.: Академия, 2014 – CD
4. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023). – CD

Интернет-ресурсы

1. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
2. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
3. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
4. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
5. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
6. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
7. <http://www.pitportal.ru/>

1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
<p>Умения: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих коктейлей и напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого</p>	<p>Оценка выполнения практических заданий</p>

<p>оформления и подачи холодных и горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	
<p>Знания:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения коктейлей и напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении напитков;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих напитков;</p> <p>разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих напитков</p>	<p>Оценка выполнения практических заданий</p>

6. Контрольно-оценочные средства

Формой аттестации по дисциплине **Технология приготовления коктейлей и напитков** является ЗАЧЕТ.

Вопросы для зачета:

Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных горячих напитков сложного ассортимента.

Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.

Основные характеристики сырья промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих напитков сложного ассортимента.

Рецептуры холодных и горячих напитков сложного ассортимента Правила оформления и отпуска коктейлей и напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.

Правила подачи, температура подачи напитков.

Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).

Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос.

Контроль хранения и расхода продуктов.

Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

Комбинирование различных способов и современные методы приготовления напитков со сливками, фруктами и мороженым сложного ассортимента.

Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.

Приготовление аперитивов и освежающих напитков «Флорида», «Фламинго», «Пинк леди»

Приготовление молочных напитков: «Молочно-банановый», «Молочный шейк», «Персиковый»

Технология приготовления и подачи физы: «Восторг», «Джин физ»

Технология приготовления напитков со сливками, фруктами и мороженым: «Фруктовый фраппе», «Оригинальный»

Приготовление напитков группы «Лонг дринк»

Технология приготовления, правила оформления и отпуска напитков сложного ассортимента:

«Хайболы», «Коллинз», «Пьер

Технология приготовления и подачи напитков кулерк: «Голубая мечта», «Текила восход солнца», «На плющихе»

Технология приготовления подачи напитков рикки «Кровавая мери», «Клубничный Дайкири».

Технология приготовления и подачи напитков коблеров: Вишневый, Фруктовый

Технология приготовления напитков группы «Милд», и смешанных напитков «Шот»

Технология приготовления, правила оформления и отпуска слоистых напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.

Технология приготовления напитков группы пусс кафе (Слоистые, Оригинальные)

Технология приготовления напитков Группы «Фроузен Сауэр», «Со Сливками».

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы экологии и охрана окружающей среды
профессионального обучения (профессиональной подготовки)
по профессии рабочего

16399 «Официант» (из числа обучающихся по профессии среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»)

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией

ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»

Председатель _____ /Федотова Е.В./

Протокол № _____ от _____ 2021г.

Организация-разработчик: ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»

Разработчики:

Горбунова Т,Н.– заместитель директора, преподаватель-совместитель

Эксперты:

Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза: Суслина А.В., преподаватель специальных дисциплин ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж».

Содержательная экспертиза: Меньшикова Ю.А., мастер производственного обучения ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж».

Рабочая программа – является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - выполнение работ по профессии рабочего 16399 Официант, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК)

СОДЕРЖАНИЕ

- 26. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 27. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 28. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 29. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 30. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Основы экологии и охрана окружающей среды»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки) по профессии рабочего 16399 «Официант»

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Знания	Умения
<ul style="list-style-type: none">-особенности взаимодействия общества и природы;- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;- принципы и методы рационального природопользования;- основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;- принципы размещения производств различного типа;- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;- основные способы предотвращения и улавливания промышленных отходов, методы очистки, правила и порядок переработки, обезвреживания и захоронения промышленных отходов;- методы экологического регулирования;- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;- природоресурсный потенциал Российской Федерации;- охраняемые природные территории;- принципы производственного экологического контроля;- условия устойчивого состояния экосистем.	<ul style="list-style-type: none">-анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;-соблюдать регламенты по экологической безопасности в профессиональной деятельности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	10
<i>Самостоятельная работа</i>	-
в том числе:	
теоретическое обучение	10
лабораторные работы	Не предусмотрено
практические занятия	Не предусмотрено
Промежуточная аттестация проводится в форме зачета	Проводится на последнем занятии дисциплины

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ и ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№	Тема	Количество часов
Раздел 1. Особенности взаимодействия общества и природы		
1	<p>Тема 1.1 Человек и окружающая среда</p> <p>Понятие экосистема. Понятие стабильность экосистемы. Принцип Ле- Шателье- Брауна. Понятие устойчивость экосистемы. Правило одного процента. Биосферный круговорот веществ. Закон биогенной миграции.</p> <p>Понятие глобальные проблемы. Понятие природные ресурсы и их классификация. Сырьевая проблема. Понятие рациональное природопользование. Энергетическая проблема. Традиционные и альтернативные источники энергии.</p>	2
2	<p>Тема 1.2 Антропогенное воздействие на окружающую среду</p> <p>Понятие экологическая ниша. Экологический кризис, возможные причины его возникновения. Понятие экологическая катастрофа и ее последствия.</p> <p>Понятие отходов, их основные группы, источники отходов. Промышленные и радиоактивные отходы.</p> <p>Понятие загрязнение. Источники загрязнений. Типы загрязнений. Загрязнение атмосферы, гидросферы, литосферы. Понятие норма загрязнения. Предельно допустимая концентрация. Понятие предельно допустимые выбросы. Закон необратимости. Закон обратной связи. Закон обратимости биосферы.</p>	2
3	<p>Тема 1.3 Экологическая обстановка и здоровье человека.</p> <p>Природно-экологические и социально-экологические факторы, влияющие на здоровье людей.</p> <p>Понятия: качество воздуха, качество воды, качество почвы, качество пищи. Пищевые добавки.</p> <p>Проблемы технопопов. Реакционные ресурсы Понятие системы природопользования. Основные группы систем природопользования: фоновые, крупноочаговые системы, очаговые, дисперсные системы. Дисперсная урбанизация..</p>	2
Раздел 2. Охрана биосферы		
4	<p>Тема 2.1. Правовые вопросы природопользования и экологической безопасности.</p> <p>Понятие генофонд. Особо охраняемые природные территории: заповедник, биосферный заповедник, памятник природы, заказник, национальный парк.</p> <p>Принципы охраны природы: принцип в процессе использования, принцип комплексности природоохранных мероприятий, принцип повсеместности охраны природы, принцип профилактики, принцип учета природной дифференциации окружающей среды, принцип возмещения вреда, нанесенного окружающей среде, принцип предотвращения негативных антропогенных процессов.</p> <p>Нормы допустимого воздействия на природу.</p>	2
5	<p>Понятие охрана окружающей среды. Понятие экологический мониторинг.</p> <p>Ступени экологического мониторинга. Международно-правовая охрана окружающей среды. Принципы и правила охраны окружающей среды.</p> <p>Экологическое право. Принципы экологического права. Понятие экологическая опасность. Экологическая безопасность. Понятие экологический риск. Экологическое преступление. Предельно допустимая экологическая нагрузка. Зона чрезвычайной экологической ситуации. Экологическая экспертиза. Понятие кадастр природных ресурсов. Основные виды кадастров.</p>	2

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- мультимедийное учебное пособие по дисциплине.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Нормативно-правовые акты.

1. Конституция РФ (от 12.12.93)
2. Водный кодекс РФ (от 03.06.06 с изм. и доп. 14.07.08)
3. Земельный кодекс РФ (от 25.10.01)

Учебные издания:

1. Блинов Л.Н., Перфилова И.Л., Юмашева Л.В «Экологические основы природопользования» М.: Дрофа, 2019, -208с.

Дополнительные источники:

1. Трушина Т.П «Экологические основы природопользования» .М.: «Феникс», 2011. 408с.
2. Блинов Л.Н., Перфилова И.Л., «Экологические основы природопользования» М.: Дрофа, 2006. -96с.
3. Федоров М.П. «Экологические основы управления природно-техническими системами». Спб.: Изд-во Политех. Ун-та, 2007. – 506
4. Петров К.М. «Общая экология. Взаимодействие общества и природы» Спб.: Химия, 1998. – 352с.
5. Блинов Л.Н. «Химико-экологический словарь-справочник. Спб.: Лань, 2002. – 272с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: Анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности	Индивидуальное задание
Соблюдать регламенты по экологической безопасности в профессиональной деятельности	Индивидуальное задание
Знания: Особенности взаимодействия общества и природы.	Текущий контроль в форме тестирования.
Об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса.	Текущий контроль в форме тестирования.
Принципы и методы рационального природопользования.	Текущий контроль в форме тестирования, защиты реферата.
Основные источники техногенного воздействия на окружающую среду	Текущий контроль в форме тестирования.
Принципы размещения производств различного типа	Текущий контроль в форме тестирования.
Основные группы отходов, их источники и масштабы образования;	Текущий контроль в форме тестирования, защиты реферата.
Основные способы предотвращения и улавливания промышленных отходов, методы очистки, правила и порядок переработки, обезвреживания и захоронения промышленных отходов;	Текущий контроль в форме тестирования, защиты реферата.
методы экологического регулирования;	Текущий контроль в форме тестирования.
понятие и принципы мониторинга окружающей среды;	Текущий контроль в форме тестирования.
правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;	Текущий контроль в форме тестирования.
принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;	Текущий контроль в форме тестирования.
природоресурсный потенциал Российской Федерации;	Текущий контроль в форме тестирования, защиты реферата, презентация реферата.
охраняемые природные территории;	Текущий контроль в форме тестирования, защиты реферата, презентация реферата.
принципы производственного экологического контроля;	Текущий контроль в форме тестирования.
условия устойчивого состояния экосистем.	Текущий контроль в форме тестирования.

6. Контрольно-оценочные средства

Формой аттестации по дисциплине **Основы экологии и охрана окружающей среды** является ЗАЧЕТ.

Вопросы для зачета:

Понятие экосистемы.

Понятие стабильность экосистемы. Принцип Ле- Шателье- Брауна. Понятие устойчивость экосистемы. Правило одного процента.

Биосферный круговорот веществ. Закон биогенной миграции.

Понятие глобальные проблемы. Понятие природные ресурсы и их классификация.

Сырьевая проблема. Понятие рациональное природопользование. Энергетическая проблема.

Традиционные и альтернативные источники энергии.

Понятие экологическая ниша.

Экологический кризис, возможные причины его возникновения. Понятие экологическая катастрофа и ее последствия.

Понятие отходов, их основные группы, источники отходов. Промышленные и радиоактивные отходы.

Понятие загрязнение. Источники загрязнений. Типы загрязнений. Загрязнение атмосферы, гидросферы, литосферы.

Понятие норма загрязнения. Предельно допустимая концентрация. Понятие предельно допустимые выбросы. Закон необратимости. Закон обратной связи. Закон обратимости биосферы.

Природно-экологические и социально-экологические факторы, влияющие на здоровье людей.

Понятия: качество воздуха, качество воды, качество почвы, качество пищи. Пищевые добавки. Проблемы технопопов. Реакционные ресурсы.

Понятие системы природопользования.

Основные группы систем природопользования: фоновые, крупноочаговые системы, очаговые, дисперсные системы. Дисперсная урбанизация.

Понятие генофонд. Особо охраняемые природные территории: заповедник, биосферный заповедник, памятник природы, заказник, национальный парк.

Принципы охраны природы: принцип в процессе использования, принцип комплексности природоохранных мероприятий, принцип повсеместности охраны природы, принцип профилактики, принцип учета природной дифференциации окружающей среды, принцип возмещения вреда, нанесенного окружающей среде, принцип предотвращения негативных антропогенных процессов.

Нормы допустимого воздействия на природу.

Понятие охрана окружающей среды. Понятие экологический мониторинг.

Ступени экологического мониторинга. Международно-правовая охрана окружающей среды. Принципы и правила охраны окружающей среды.

Экологическое право. Принципы экологического права. Понятие экологическая опасность. Экологическая безопасность. Понятие экологический риск. Экологическое преступление.

Предельно допустимая экологическая нагрузка.

Зона чрезвычайной экологической ситуации. Экологическая экспертиза.

Понятие кадастр природных ресурсов. Основные виды кадастров.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация обслуживания посетителей

профессионального обучения (профессиональной подготовки)

по профессии рабочего

16399 «Официант» (из числа обучающихся по профессии среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»)

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией

ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»

Председатель _____ /Федотова Е.В./

Протокол № _____ от _____ 2021г.

Организация-разработчик: ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»

Разработчики:

Горбунова Т.Н.– заместитель директора, преподаватель-совместитель

Эксперты:

Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза: Суслина А.В., преподаватель специальных дисциплин ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж».

Содержательная экспертиза: Меньшикова Ю.А., мастер производственного обучения ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж».

Рабочая программа – является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - выполнение работ по профессии рабочего 16399 Официант, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК)

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 5. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Организация обслуживания посетителей»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки) по профессии рабочего 16399 «Официант» (из числа обучающихся по профессии среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»)

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Знания	Умения
<ul style="list-style-type: none">– рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг ;– подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;– правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;– приемы складывания салфеток– правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию– ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла– сервировку столов, современные направления сервировки– обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;– использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;– приветствие и размещение гостей за столом;– правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;– правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;– способы подачи блюд;– очередность и технику подачи блюд и напитков;– кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли– правила сочетаемости напитков и блюд;– требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;– способы замены использованной посуды и приборов;– правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;– информационное обеспечение услуг общественного питания;– правила составления и оформления меню,- обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов	<ul style="list-style-type: none">– выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;– встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;– приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;– рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;– подачи блюд и напитков разными способами;– расчета с потребителями;– обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;– выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания– подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;– складывать салфетки разными способами;– соблюдать личную гигиену– подготавливать посуду, приборы, стекло– осуществлять прием заказа на блюда и напитки– подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;– оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;– подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;– соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;– соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;– разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;– заменять использованную посуду и приборы;– составлять и оформлять меню,– обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы– обслуживать иностранных туристов– эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания– осуществлять подачу блюд и напитков гостям

	<p>различными способами;</p> <ul style="list-style-type: none"> – предоставлять счет и производить расчет с потребителями; – соблюдать правила ресторанного этикета; – производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; <p>изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</p>
--	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	30
<i>Самостоятельная работа</i>	-
в том числе:	
теоретическое обучение	24
лабораторные работы	Не предусмотрено
практические занятия	6
Промежуточная аттестация проводится в форме зачета	Проводится на последнем занятии дисциплины

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ и ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№	Тема	Количество часов
1	<p>Тема 1. Услуги общественного питания и требования к ним Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг. Прогрессивные технологии обслуживания</p>	2
2	<p>Тема 2. Торговые помещения организаций питания Торговые помещения, виды, характеристика, назначение Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг Интерьер помещений организации питания Сервизная, назначение, оснащение Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение</p>	2
3	<p>Тема 3. Столовая посуда, приборы, столовое белье Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии</p>	2

	<p>питания</p> <p>Порядок получения и подготовка посуды, приборов</p> <p>Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла</p> <p>Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья</p> <p>Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности</p> <p>Правила работы с подносом</p>	
4	<p>Практическое занятие № 1</p> <p>Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию.</p>	2
5	<p>Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания</p> <p>Средства информации.</p> <p>Назначение и принципы составления меню</p> <p>Виды меню.</p> <p>Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий.</p> <p>Карта вин.</p> <p>Карта коктейлей ресторана.</p> <p>Оформление меню и карты вин</p>	2
6	<p>Практическое занятие № 2.</p> <p>Разработка меню для различных типов предприятий.</p>	2
7	<p>Тема 5. Этапы организации обслуживания</p> <p>Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах.</p> <p>Уборка стола и замена использованной посуды и приборов</p> <p>Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов</p> <p>Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями</p> <p>Прием и оформление заказа, передача заказа на производство.</p> <p>Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива</p>	2
8	<p>Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале</p> <p>Общие правила сервировки стола.</p> <p>Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола.</p> <p>Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи</p> <p>Правила подачи продукции сервис-бара.</p> <p>Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков.</p> <p>Декантация вин.</p> <p>Особенности подачи шампанского</p> <p>Виды и формы складывания салфеток</p> <p>Композиции из цветов.</p> <p>Музыкальное обслуживание</p>	2
9	<p>Практическое занятие № 3.</p> <p>Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом</p>	2
10	<p>Тема 7. Правила подачи кулинарной продукции.</p> <p>Основные методы подачи блюд в ресторане.</p> <p>Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя</p> <p>Способы подачи блюд: русский, французский, английский.</p> <p>Комбинированный метод подачи блюд</p> <p>Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.</p>	2
11	<p>Тема 8. Правила подачи кондитерской продукции, сладких блюд и напитков.</p> <p>Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий</p> <p>Правила этикета и нормы поведения за столом</p>	2

	Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP Расчет с потребителями	
12	Тема 9. Обслуживание приемов и банкетов Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы Банкет за столом с полным обслуживанием официантами Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания	2
13	Тема 10. Особенности обслуживания некоторых видов приемов и банкетов. Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей	2
14	Тема 11. Специальные формы обслуживания Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана	2
15	Зачет	2
	ИТОГО	30

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, демонстрационные стенды, макеты и действующие устройства);
- комплект бланков технологической технологических карт;
- комплект учебно-методической документации (учебники и учебные пособия, карточки задания, тесты).

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор.

Оборудование мастерской и рабочих мест:

2. кухня учебного ресторана:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место мастера производственного обучения;
- комплект инструментов и инвентаря;
- тепловое, холодильное, механическое и др. оборудование;
- столовая посуда, приборы, белье;
- набор посуды для напитков;

- мерные стаканы;
- кухонная посуда,
- банкетный зал учебного ресторана.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе. Образовательная организация самостоятельно выбирает учебники и учебные пособия, а также электронные ресурсы для использования в учебном процессе.

3.2.1. Печатные издания

Основные источники:

1. Технология ресторанного обслуживания: Учебное пособие. Белошапка М.И. Академия, 2004
2. Официант, бармен.: учеб. пособие для нач. проф. образования. Ермакова В.И. «Академия», 2012. — 272с
3. Психология делового общения : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования Шарухин А. П. «Академия», 2012. — 240 с
4. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Усов В.В. «Академия», 2004. – 432с

Дополнительные источники:

1. Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Ресторатор».
2. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования Потапова И.И.«Академия», 2002. – 176 с
3. Этикет делового общения. учеб. пособие для сред. проф. образования Шеламова Г.М. «Академия», 2005. — 192 с.
4. Обслуживание на предприятиях общественного питания Захарченко М.Н., кучер Л.С. «Экономика», - 272с

Интернет-ресурсы

1. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
2. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
3. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

2. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения: – выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; – встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; – приема, оформления и выполнения заказа на	Оценка выполнения практических заданий Текущий контроль Тестирование

<p>продукцию и услуги организаций общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> – рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; – подачи блюд и напитков разными способами; – расчета с потребителями; – обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; – выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания – подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; – складывать салфетки разными способами; – соблюдать личную гигиену – подготавливать посуду, приборы, стекло – осуществлять прием заказа на блюда и напитки – подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; – оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; – подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; – соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; – соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; – разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; – заменять использованную посуду и приборы; – составлять и оформлять меню, – обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы – обслуживать иностранных туристов – эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания – осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; – предоставлять счет и производить расчет с потребителями; – соблюдать правила ресторанного этикета; – производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; <p>изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</p>	
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг ; – подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; – правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; – приемы складывания салфеток – правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию – ассортимент, назначение, характеристику 	<p>Оценка выполнения практических заданий Текущий контроль Тестирование</p>

<p>столовой посуды, приборов, стекла</p> <ul style="list-style-type: none"> – сервировку столов, современные направления сервировки – обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; – использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; – приветствие и размещение гостей за столом; – правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; – правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; – способы подачи блюд; – очередность и технику подачи блюд и напитков; – кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли – правила сочетаемости напитков и блюд; – требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; – способы замены использованной посуды и приборов; – правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; – информационное обеспечение услуг общественного питания; – правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов 	
--	--

6. Контрольно-оценочные средства

Формой аттестации по дисциплине **Организация обслуживания потребителей** является **ЗАЧЕТ**.

Вопросы для зачета:

1. Формы и методы обслуживания.
2. Торговые помещения, виды, характеристика, назначение.
3. Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение.
4. Раздаточная, назначение, оснащение.
5. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение.
6. Правила размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной.
7. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы).
8. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья.
9. Средства информации.
10. Назначение и принципы составления меню.
11. Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий.
12. Карта вин.
13. Карта коктейлей ресторана.
14. Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов.
15. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов
16. Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями
17. Прием и оформление заказа, передача заказа на производство.
18. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива.
19. Общие правила сервировки стола.

20. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола.
21. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи.
22. Правила подачи продукции сервис-бара.
23. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков.
24. Декантация вин.
25. Особенности подачи шампанского.
26. Основные методы подачи блюд в ресторане.
27. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя.
28. Способы подачи блюд: русский, французский, английский.
29. Комбинированный метод подачи блюд.
30. Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.
31. Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий.
32. Правила подачи табачных изделий.
33. Правила этикета и нормы поведения за столом.
34. Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP.
35. Расчет с потребителями.
36. Виды приемов и банкетов.
37. Дневные дипломатические приемы.
38. Вечерние дипломатические приемы.
39. Прием заказа приемов и банкетов.
40. Роль менеджера в организации банкетной службы.
41. Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс.
42. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний.
43. Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц.
44. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний.
45. Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта.
46. Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю.
47. Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Оборудование бара

профессионального обучения (профессиональной подготовки)

по профессии рабочего

16399 «Официант» (из числа обучающихся по профессии среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»)

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией

ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»

Председатель _____ /Федотова Е.В./

Протокол № _____ от _____ 2021г.

Организация-разработчик: ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»

Разработчики:

Горбунова Т,Н.– заместитель директора, преподаватель-совместитель

Эксперты:

Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза: Суслина А.В., преподаватель специальных дисциплин ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж».

Содержательная экспертиза: Меньшикова Ю.А., мастер производственного обучения ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж».

Рабочая программа – является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - выполнение работ по профессии рабочего 16399 Официант, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК)

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 5. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Оборудование бара»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы профессионального обучения (профессиональной подготовки) по профессии рабочего 16399 «Официант» (из числа обучающихся по профессии среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»)

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Знания	Умения
<ul style="list-style-type: none">– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп оборудования для бара;– прогрессивные способы организации процессов приготовления барной продукции с использованием современных видов технологического оборудования;– правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска барной продукции;– методики расчета производительности технологического оборудования;– способы организации рабочих мест бармена,– правила электробезопасности, пожарной безопасности;- правила охраны труда в организациях питания	<ul style="list-style-type: none">– определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;– организовывать рабочее место в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;– подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации– выявлять риски в области безопасности работ;– оценивать эффективность использования оборудования;– планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда, предупреждению травматизма;– контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.– оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;– рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования– проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	16
<i>Самостоятельная работа</i>	-
в том числе:	

теоретическое обучение	12
лабораторные работы	Не предусмотрено
практические занятия	4
Промежуточная аттестация проводится в форме зачета	Проводится на последнем занятии дисциплины

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ и ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№	Тема	Количество часов
1	<p>Тема 1. Последовательность обслуживания посетителей в баре прием заказа, его выполнение и оформление в кассе; приготовление напитка методом билд, стир, шейк или бленд; установку костеров под бокалы или стаканы, на которые затем ставят заказанный напиток; предоставление гостю счета по его просьбе и расчет; прощание с посетителем; своевременную уборку использованной посуды с барной стойки; поддержание чистоты бара и помещений для хранения продуктов; контроль запасов бочкового и бутылочного пива, алкогольных и прохладительных напитков.</p>	2
2	<p>Тема 2. Ассортимент барной посуды Бокалы, стопки, шейкеры, барные ложки, штопоры, дозаторы, Свизл-стик, соломинки, трубочки и т.д.</p>	2
3	<p>Тема 3. Мебель бара Разновидности арные стойки, барные табуреты Расчет нужного количества Материал для мебели, санитарногигиенические требования</p>	2
4	<p>Тема 4. Технологическое оборудование для бара Блендеры, миксеры, соковыжималки, кассовые аппараты и кондиционеры. Устройство, правила эксплуатации, принцип действия, техника безопасности при работе.</p>	2
5	<p>Тема 5. Тепловое оборудование Кухонные плиты, кофеварки, электрофритюрницы, блинные аппараты, скороварки, электроварки. Устройство, правила эксплуатации, принцип действия, техника безопасности при работе.</p>	2
6	<p>Тема 6. Холодильное оборудование Холодильные столы, камеры шоковой заморозки, морозильные лари. Устройство, правила эксплуатации, принцип действия, техника безопасности при работе.</p>	2
7	<p>Тема 7. Нейтральное оборудование Классификация, назначение, правила эксплуатации, техника безопасности при работе. Емкости и поверхности, которые контактируют с продуктами питания на разных этапах приготовления блюд. Посудомоечные машины, разделочные столы, кухонные предметы.</p>	2
8	Охрана труда бармена.	2

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, демонстрационные стенды, макеты и действующие устройства);
- комплект бланков технологической технологических карт;
- комплект учебно-методической документации (учебники и учебные пособия, карточки задания, тесты).

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор.

Оборудование мастерской и рабочих мест:

3. лаборатория технического оснащения организаций питания:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место мастера производственного обучения;
- комплект инструментов и инвентаря;
- тепловое, холодильное, механическое и др. оборудование;
- столовая посуда, приборы;
- набор посуды для напитков;
- мерные стаканы;
- кухонная посуда,
- банкетный зал учебного ресторана.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе. Образовательная организация самостоятельно выбирает учебники и учебные пособия, а также электронные ресурсы для использования в учебном процессе.

3.2.1. Печатные издания

Основные источники:

1. Технологическое оборудование Золин В.П. М.: Академия, 2014. - 310 с.
2. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие Кащенко В.Ф., Р.В. Кащенко М.: Инфра-М, 2018. - 410 с.

Электротепловое оборудование индустрии питания: Учебное пособие. М. И. Ботов, Д. М. Давыдов,

1. В. П. Кирпичников

Дополнительные источники:

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Романова Н.К. Казань: «КНИТУ», 2016, 96 с.

Интернет-ресурсы

4. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

5. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

3. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; – организовывать рабочее место в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации – выявлять риски в области безопасности работ; – оценивать эффективность использования оборудования; – планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда, предупреждению травматизма; – контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. – оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; – рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования – проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования 	<p>Оценка выполнения практических заданий Текущий контроль Тестирование</p>
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп оборудования для бара; – прогрессивные способы организации 	<p>Оценка выполнения практических заданий Текущий контроль Тестирование</p>

<p>процессов приготовления барной продукции с использованием современных видов технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска барной продукции; – методики расчета производительности технологического оборудования; – способы организации рабочих мест бармена, – правила электробезопасности, пожарной безопасности; <p>правила охраны труда в организациях питания</p>	
--	--

6. Контрольно-оценочные средства

Формой аттестации по дисциплине **Оборудование бара** является ЗАЧЕТ.

Вопросы для зачета:

Техника прием заказа, его выполнение и оформление в кассе;

Приготовление напитка методом билд, стир, шейк или бленд;

Техника предоставления гостю счета по его просьбе и расчет;

Работа помещений для хранения продуктов.

Контроль запасов бочкового и бутылочного пива, алкогольных и прохладительных напитков.

Ассортимент и назначение барной посуды

Ассортимент и назначение борного инвентаря

Классификация и назначение барной мебели

Расчет нужного количества мебели для бара

Материал для мебели, санитарногигиенические требования

Технологическое оборудование для бара, классификация, назначение.

Механическое оборудование Блендеры, миксеры, соковыжималки, кассовые аппараты и кондиционеры. Устройство, правила эксплуатации, принцип действия, техника безопасности при работе.

Тепловое оборудование. Кухонные плиты, кофеварки, электрофритюрницы, блинные аппараты, скороварки, электроварки. Устройство, правила эксплуатации, принцип действия, техника безопасности при работе.

Холодильное оборудование для бара. Холодильные столы, камеры шоковой заморозки, морозильные лари.

Классификация нейтрального оборудования, назначение, правила эксплуатации, техника безопасности при работе.

Посудомоечные машины. Устройство, правила эксплуатации, принцип действия, техника безопасности при работе

Охрана труда бармена.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

профессионального обучения (профессиональной подготовки)
по профессии рабочего

16399 «Официант» (из числа обучающихся по профессии среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»)

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией

ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»

Председатель _____ /Федотова Е.В./

Протокол № _____ от _____ 2021г.

Организация-разработчик: ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж»

Разработчики:

Горбунова Т.Н.– мастер производственного обучения

Эксперты:

Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза: Суслина А.В., преподаватель электротехнических дисциплин ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж».

Содержательная экспертиза: Меньшикова Ю.А., мастер производственного обучения ТОГАПОУ «Аграрно-промышленный колледж».

Рабочая программа – является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - выполнение работ по профессии рабочего 16399 Официант, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК)

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 5. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Обучающийся, освоивший программу учебной практики, должен обладать следующими профессиональными компетенциями:

ПК 1.1 Выполнение подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания

ПК 1.2 Организовать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3 Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания

ПК 1.4 Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции

ПК 1.5 Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчёта

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем учебной практики и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	144
лабораторные работы	Не предусмотрено
практические занятия	144
Промежуточная аттестация проводится в форме	зачета

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ и ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№	Тема	Количество часов
1	Отработка приемов подготовки торговых помещений, расстановка мебели	6
2	Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию.	6
3	Разработка меню для различных типов предприятий. Последовательность подачи блюд.	6
4	Разработка карты вин. Отработка приемов работы сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива Декантация вин Особенности подачи шампанского	6
5	Отработка прием и оформление заказа, передача заказа на производство. Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями	6
6	Отработка приемов сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи	6
7	Отработка правил подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Отработка правил подачи табачных изделий	6
8	Отработка различных видов и форм складывания салфеток. Составление композиции из цветов.	6
9	Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд	6

	Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.	
10	Отработка основных методов подачи блюд в ресторане. Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд. Техника работы с подносом	6
11	Отработка приемов транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя	6
12	Отработка правил подачи холодных и горячих блюд и закусок	6
13	Отработка правил подачи супов, бульонов	6
14	Отработка правил подачи горячих рыбных и мясных блюд	6
15	Отработка правил подачи сладких блюд, кондитерских изделий, горячих и холодных напитков	6
16	Отработка приемов обслуживания банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами	6
17	Приготовление аперитивов и освежающих напитков «Флорида», «Фламинго», «Пинк леди»	6
18	Приготовление молочных напитков: «Молочно-банановый», «Молочный шейк», «Персиковый»	6
19	Приготовление напитков группы «Лонг дринкс».	6
20	Приготовление напитков: «Хайболы», «Коллинз», «Пьер Коллинз»	6
21	Приготовление и подачи напитков кулерк: «Голубая мечта», «Текила восход солнца», «На Плющихе»	6
22	Приготовление, подача напитков рикки «Кровавая мери», «Клубничный Дайкири», приготовление коблеров: Вишневый, Фруктовый	6
23	Приготовление напитков Группы Пусс Кафе (Слоистые, Оригинальные, Группы «Фроузен Сауэр», «Со Сливками»	6
24	Дифференцированный зачет	6
	ИТОГО	144

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Программа учебной дисциплины реализуется на базе лаборатории «Учебный ресторан»

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, демонстрационные стенды, макеты и действующие устройства);
- комплект бланков технологической технологических карт;
- комплект учебно-методической документации (учебники и учебные пособия, карточки задания, тесты).

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор.

Оборудование мастерской и рабочих мест:

Учебный ресторан:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место мастера производственного обучения;
- комплект инструментов и инвентаря;
- тепловое, холодильное, механическое и др. оборудование;
- столовая посуда, приборы, белье;
- набор посуды для напитков;
- мерные стаканы;
- кухонная посуда.

3.2 Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Печатные издания

Основные источники:

5. Технология ресторанного обслуживания: Учебное пособие. Белошапка М.И. Академия, 2004
6. Официант, бармен.: учеб. пособие для нач. проф. образования. Ермакова В.И. «Академия», 2012. — 272с
7. Психология делового общения : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования Шарухин А. П. «Академия», 2012. — 240 с
8. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Усов В.В. «Академия», 2004. – 432с

Дополнительные источники:

5. Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Ресторатор».
6. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования Потапова И.И.«Академия», 2002. – 176 с
7. Этикет делового общения. учеб. пособие для сред. проф. образования Шеламова Г.М. «Академия», 2005. — 192 с.
8. Обслуживание на предприятиях общественного питания Захарченко М.Н., кучер Л.С. «Экономика», - 272с

Интернет-ресурсы

7. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
8. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
9. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
<p>Умения: Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; – встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; – приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; – рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; – подачи блюд и напитков разными способами; – расчета с потребителями; – обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; – выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания 	<p>Оценка выполнения практических заданий Текущий контроль Тестирование</p>

<ul style="list-style-type: none"> – подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; – складывать салфетки разными способами; – соблюдать личную гигиену – подготавливать посуду, приборы, стекло – осуществлять прием заказа на блюда и напитки – подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; – оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; – подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; – соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; – соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; – разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; – заменять использованную посуду и приборы; – составлять и оформлять меню, – обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы – обслуживать иностранных туристов – эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания – осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; – предоставлять счет и производить расчет с потребителями; – соблюдать правила ресторанного этикета; – производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; <p style="text-align: center;">изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</p>	
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг ; – подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; – правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; – приемы складывания салфеток – правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию – ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла – сервировку столов, современные направления сервировки – обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; – использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; – приветствие и размещение гостей за столом; 	<p>Оценка выполнения практических заданий</p> <p>Текущий контроль</p> <p>Тестирование</p>

<ul style="list-style-type: none"> – правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; – правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; – способы подачи блюд; – очередность и технику подачи блюд и напитков; – кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли – правила сочетаемости напитков и блюд; – требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; – способы замены использованной посуды и приборов; – правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; – информационное обеспечение услуг общественного питания; – правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов 	
--	--

6. Контрольно-оценочные средства

Формой аттестации по УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ является ЗАЧЕТ.

Задания для зачета:

Демонстрация приемов подготовки торговых помещений, расстановка мебели

Демонстрация приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию.

Разработать меню для различных типов предприятий.

Разработать карту вин.

Демонстрация декантации вин

Демонстрация приема и оформления заказа, передача заказа на производство.

Демонстрация протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями

Демонстрация приемов сервировки стола для завтрака

Демонстрация приемов сервировки стола для обеда

Демонстрация приемов сервировки стола для ужина

Демонстрация правил подачи продукции сервис-бара

Демонстрация техники подачи алкогольной и безалкогольной продукции

Демонстрация различных видов и форм складывания салфеток.

Составление композиции из цветов.

Выполнение приемов транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя

Подача блюд русским, французским, английским и комбинированным способами

Выполнение техники работы с подносом

Демонстрация правил подачи холодных и горячих блюд и закусок

Демонстрация правил подачи супов, бульонов

Приготовление аперитивов и освежающих напитков «Флорида», «Фламинго», «Пинк леди»

Приготовление молочных напитков: «Молочно-банановый», «Молочный шейк», «Персиковый»

Приготовление и подаче физы: «Восторг», «Джин физ»

Приготовление напитков со сливками, фруктами и мороженым: «Фруктовый фραπε», «Оригинальный»

Приготовление напитков группы «Лонг дринкс»

Приготовление, правила оформления и отпуска напитков сложного ассортимента: «Хайболы», «Коллинз», «Пьер

Приготовления и подачи напитков кулерк: «Голубая мечта», «Текила восход солнца», «На плющихе»

Приготовления подачи напитков рикки «Кровавая мери», «Клубничный Дайкири». Технология

Приготовления и подачи напитков коблеров: Вишневый, Фруктовый

Приготовление напитков группы «Милд», и смешанных напитков «Шот»

Приготовления, правила оформления и отпуска слоистых напитков сложного ассортимента:
творческое оформление и эстетичная подача.

Приготовление напитков группы пусс кафе (Слоистые, Оригинальные)

Приготовления напитков Группы «Фроузен Сауэр», «Со Сливками».

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Типовые задания для оценки теоретических знаний

Тема 1. Основы товароведения продовольственных товаров

1. Классификация продовольственных товаров.
2. Качество и безопасность продовольственных товаров.
3. Маркировка и штрихкодирование пищевых продуктов.
4. Основы хранения и консервирования пищевых продуктов.
5. Ассортимент и характеристика, значение в питании,
6. общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных.
7. Кулинарное назначение зерновых товаров. Условия и сроки хранения зерновых товаров
8. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров Условия и сроки хранения молочных товаров
9. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов
10. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.

Тема 2. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены.

1. Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода.
2. Рациональное питание: понятие, основные принципы.
3. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда
4. Возрастные особенности детей и подростков.
5. Нормы и принципы питания детей разного возраста.
6. Личная гигиена работников пищевых производств.
7. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены
8. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания.
9. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания
10. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения

Тема 3. Кулинарная характеристика блюд

1. Кулинарная характеристика горячих супов и соусов
2. Кулинарная характеристика холодных супов и соусов.
3. Кулинарная характеристика холодных и горячих блюд и закусок.
4. Кулинарная характеристика блюд и гарниров из овощей и грибов.
5. Кулинарная характеристика блюд и гарниров из круп, бобовых макаронных изделий..
6. Кулинарная характеристика горячих рыбных блюд
7. Кулинарная характеристика горячих блюд из мяса и птицы
8. Кулинарная характеристика блюд их яиц, творога, теста
9. Кулинарная характеристика сладких блюд.
10. Кулинарная характеристика блюд зарубежных кухонь.

Тема 4. Торговые вычисления и расчеты

1. Правила эксплуатации ККТ
2. «Виды вычислительной техники»
3. Выполнение расчетных операций с посетителями.
4. Признаки платежеспособности банкнот и пластиковых карт.
5. Отличительные особенности банкнот Банка России.
6. Какие банкноты являются платежными?
7. Куда сдаются ветхие банкноты и монеты?
8. Проверка качества товаров, упаковка и маркировка товаров.
9. Как работает система маркировки
10. Оформление документов по кассовым операциям.

Тема 5. Оборудование бара

1. Ассортимент и назначение барной посуды и инвентаря
2. Классификация и назначение барной мебели
3. Технологическое оборудование для бара, классификация, назначение.
4. Механическое оборудование. Блендеры, миксеры, соковыжималки, кассовые аппараты и кондиционеры. Устройство, правила эксплуатации, принцип действия, техника безопасности при работе.
5. Тепловое оборудование. Кухонные плиты, кофеварки, электрофритюрницы, блинные аппараты, скороварки, электроварки. Устройство, правила эксплуатации, принцип действия, техника безопасности при работе.
6. Холодильное оборудование для бара. Холодильные столы, камеры шоковой заморозки, морозильные лари.
7. Классификация нейтрального оборудования, назначение, правила эксплуатации, техника безопасности при работе.
8. Посудомоечные машины. Устройство, правила эксплуатации, принцип действия, техника безопасности при работе
9. Охрана труда бармена.
10. Последовательность обслуживания посетителей в баре

Тема 6. Организация обслуживания посетителей.

1. Формы и методы обслуживания.
2. Торговые помещения, виды, характеристика, назначение.
3. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды, приборов и белья.
4. Средства информации.
5. Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями
6. Общие правила сервировки стола.
7. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков.
8. Способы подачи блюд: русский, французский, английский.
9. Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.
10. Виды приемов и банкетов.
11. Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю.
12. Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана.

Задания для оценки практических навыков

Задание 1. Демонстрация приемов подготовки торговых помещений.

Задание 2. Демонстрация приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию.

Задание 3. Разработать меню для различных типов предприятий.

Задание 4. Разработать карту вин.

Задание 5. Демонстрация декантации вин

- Задание 6. Демонстрация приема и оформления заказа, передача заказа на производство.
- Задание 7. Демонстрация протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями
- Задание 8. Демонстрация приемов сервировки стола для завтрака
- Задание 9. Демонстрация приемов сервировки стола для обеда
- Задание 10. Демонстрация приемов сервировки стола для ужина
- Задание 11. Демонстрация правил подачи продукции сервис-бара
- Задание 12. Демонстрация техники подачи алкогольной и безалкогольной продукции
- Задание 13. Демонстрация различных видов и форм складывания салфеток.
- Задание 14. Составление композиции из цветов.
- Задание 15. Выполнение приемов транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя
- Задание 16. Подача блюд русским, французским, английским и комбинированным способами
- Задание 17. Выполнение техники работы с подносом
- Задание 18. Демонстрация правил подачи холодных и горячих блюд и закусок
- Задание 19. Демонстрация правил подачи супов, бульонов
- Задание 20. Приготовление аперитивов и освежающих напитков «Флорида», «Фламинго», «Пинк леди»
- Задание 21. Приготовление молочных напитков: «Молочно-банановый», «Молочный шейк», «Персиковый»
- Задание 22. Приготовление и подаче физы: «Восторг», «Джин физ»
- Задание 23. Приготовление напитков со сливками, фруктами и мороженым: «Фруктовый фраппе», «Оригинальный»
- Задание 24. Приготовление напитков группы «Лонг дринкс»
- Задание 25. Приготовление, правила оформления и отпуска напитков сложного ассортимента: «Хайболы», «Коллинз», «Пьер
- Задание 26. Приготовления и подачи напитков кулерк: «Голубая мечта», «Текила восход солнца», «На плющихе»
- Задание 27. Приготовления подачи напитков рикки «Кровавая мери», «Клубничный Дайкири». ия
- Задание 27. Приготовления и подачи напитков коблеров: Вишневый, Фруктовый
- Задание 28. Приготовление напитков группы «Милд», и смешанных напитков «Шот»
- Задание 29. Приготовления, правила оформления и отпуска слоистых напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
- Задание 30. Приготовление напитков группы пусс кафе (Слоистые, Оригинальные)
- Задание 31. Приготовления напитков Группы «Фроузен Сауэр», «Со Сливками».