

Министерство образования и науки Алтайского края
КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА

(повышение квалификации)

«Молекулярная миксология в барах»

Барнаул 2021

Согласовано

Зам. директора по ДО

 Л.В. Иванютина

«19» марта 2021 г.

Утверждаю

Директор КГБПОУ «ААГ»



 В.Ф. Косинова

«18» марта 2021 г.

Рассмотрена на заседании

Кафедры ресторанного бизнеса

 А.А. Дунаева

«18» марта 2021 г.

Руководитель программы: Дунаева Александра Александровна, преподаватель специальных дисциплин профессионального цикла высшей квалификационной категории

Составители программы: Дунаева Александра Александровна, преподаватель специальных дисциплин профессионального цикла высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1 Общая характеристика программы.....	4
2 Содержание программы.....	7
3 Оценка результатов освоения программы.....	15
4 Организационно-педагогические условия реализации программы....	21
5 Оценочные материалы.....	23

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1 Пояснительная записка

Настоящая программа представляет собой совокупность требований, обязательных при реализации программы дополнительного профессионального образования «Молекулярная миксология в барах».

Программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.14 г. № 465; согласно профессионального стандарта «Официант/ бармен», утвержденный Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 № 910н.

Программа разработана в соответствии с:

-Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Программа включает пояснительную записку, основные требования к результатам освоения содержания программы, учебный план, календарный учебный график, содержание разделов программ с кратким описанием тематики, оценку результатов освоения программы, условия реализации программы, формы аттестации и оценочные материалы для обучающихся.

1.2 Цель реализации программы

Совершенствование и получение новых компетенций, необходимых для профессиональной деятельности и удовлетворение их индивидуальных потребностей в интеллектуальном и эстетическом совершенствовании.

1.3 Планируемые результаты обучения

Характеристика профессиональной деятельности обучающихся

Область профессиональной деятельности обучающихся:

- Обслуживание потребителей в организациях питания.

Требования к результатам освоения дополнительной профессиональной программы:

Бармен должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

Специалист должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

-Деятельность ресторанов и услуги по доставке продуктов питания.

-Деятельность предприятий общественного питания по обслуживанию торжественных мероприятий и прочим видам организации питания.

-Подача напитков.

Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций

Программа направлена на формирование и развитие ***трудовых функций***:

-Выполнение заданий бармена по приготовлению алкогольных и безалкогольных напитков, холодных, горячих блюд и закусок А/02.3:

Трудовые действия:

Проверка и расстановка мебели в залах обслуживания организации питания

Подготовка столовой посуды и приборов, столового белья

Предварительная сервировка столов посудой и приборами

Накрытие столов ассортиментом блюд по предварительным заказам

Помощь официанту при подаче блюд и напитков

Прием и оформление оплаты за заказ по заданию официанта

Уборка столов в залах организации питания

Необходимые умения:

Готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке столов

Соблюдать стандарты чистоты в зале питания

Протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями, накрывать стол скатертью

Производить сервировку столов посудой, приборами и блюдами по предварительным заказам

Подавать блюда и напитки под руководством официанта

Проводить оплату за заказ в наличной и безналичной форме

Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания

Соблюдать личную гигиену и требования охраны труда

Необходимые знания:

Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания

Правила личной подготовки официанта к обслуживанию

Правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе

Способы расстановки мебели в зале обслуживания организаций питания

Технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами

Характеристика столовой посуды, приборов и столового белья

Правила накрытия столов по предварительным заказам ассортиментом блюд

Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд

Правила и техника уборки использованной посуды

Правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями в организациях питания

Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

1.4 Категория слушателей и требования к уровню подготовки поступающего на обучение

К освоению программы допускаются лица, получающие среднее профессиональное образование и (или) высшее образование, лица, имеющие среднее профессиональное образование и (или) высшее образование.

Особые условия допуска к работе: наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством порядке. При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя - возраст не меньше 18 лет.

1.5 Форма обучения

Очная форма обучения.

1.6 Трудоемкость программы

Максимальная учебная нагрузка – 72 часа;

самостоятельное обучение – 16 часов;

обязательная аудиторная работа – 56 часов.

1.7 Выдаваемый документ

Лица, успешно освоившие образовательную программу и успешно прошедшие итоговую аттестацию, получают удостоверение о повышении квалификации.

2 СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1 Учебный план

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						Формы контроля
	Максимальная	Самостоятельная работа	Аудиторная	в том числе			
				из них			
1	2	3	4	5	6	7	
Раздел 1 Организация и технология обслуживания в барах	72	16	56	16	26	14	
Итоговая аттестация	4		4		4		ДЗ¹
Всего	72	16	56	16	26	14	

¹ Дифференцированный зачет.

2.2 Учебно-тематический план

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						Формы контроля
	Максимальная	Самостоятельная работа	Аудиторная	в том числе			
				из них			
1	2	3	4	5	6	7	
Раздел 1 Организация и технология обслуживания в барах	72	16	56	16	26	14	
Тема 1.1 Классификация предприятий общественного питания, баров.	4	2	2	2			
Тема 1.2 Бары: назначение, классификация, характеристика. Обслуживающий персонал: бармен, барбек. Внешний вид, личные качества.	6	4	2	2			
Тема 1.3 Обслуживающий персонал: бармен, барбек. Внешний вид, личные качества.	4	2	2	2			
Тема 1.4 Формы и методы обслуживания в баре разных типов.	4	2	2	2			
Тема 1.5 Барная оборудование посуда и инвентарь	4	2	2	2			
Тема 1.6 Основные методы смешивания коктейлей.	4	2	2	2			
Тема 1.7 Основы составления технологических карт	2		2	2	4		
Тема 1.8 Основы миксологии	4	2	2	2			
Практическое занятие №1 Составление технологической карты	2		2			2	ПЗ²

Практическое занятие №2 Разработка рецептуры авторского коктейля	2		2			2	ПЗ ²
Практическое занятие №3 Разработка рецептуры авторского коктейля	2		2			2	ПЗ ²
Практическое занятие №4 Составление технологической карты	2		2			2	ПЗ ²
Практическое занятие №5 Составление вкусовой политры	2		2			2	ПЗ ²
Практическое занятие №6 Молекулярная миксология	2		2			2	ПЗ ²
Практическое занятие №7 Оформление коктейлей	2		2			2	ПЗ ²
Лабораторное занятие №1 Оформление коктейлей (основные принципы создания украшения для коктейля)	2				2		ЛР ³
Лабораторное занятие №2 Миксология вкусовой политры	6				6		ЛР ³
Лабораторное занятие №3 Молекулярная миксология	6				6		ЛР ³
Лабораторное занятие №4 Organic cocktails (использование свежих ингредиентов в приготовлении коктейлей)	6				6		ЛР ³
Лабораторное занятие №5 Fusion cocktails (использование нестандартных ингредиентов для приготовления)	6				6		ЛР ³
Итоговая аттестация	4		4		4		ДЗ¹
Всего	72	16	56	16	26	14	

¹ Дифференцированный зачет.

² Практическое занятие.

³ Лабораторная работа.

2.3 Календарный учебный график

Период обучения ¹	Наименование раздела, темы
Первый день	Раздел 1 Организация и технология обслуживания в барах
	Тема 1.1 Классификация предприятий общественного питания, баров.
Второй день	Тема 1.2 Бары: назначение, классификация, характеристика. Обслуживающий персонал: бармен, барбек. Внешний вид, личные качества.
Третий день	Тема 1.3 Обслуживающий персонал: бармен, барбек. Внешний вид, личные качества.
Четвертый день	Тема 1.4 Формы и методы обслуживания в баре разных типов.
Пятый день	Тема 1.5 Барная оборудование посуда и инвентарь
	Тема 1.6 Основные методы смешивания коктейлей
Шестой день	Тема 1.7 Основы составления технологических карт
Седьмой день	Тема 1.8 Основы миксологии
Восьмой день	Практическое занятие №1
	Составление технологической карты
Девятый день	Практическое занятие №2

	Разработка рецептуры авторского коктейля
Десятый день	Практическое занятие №3 Разработка рецептуры авторского коктейля
Одиннадцатый день	Практическое занятие №4 Составление технологической карты
Двенадцатый день	Практическое занятие №5 Составление вкусовой политры
Тринадцатый день	Практическое занятие №6 Молекулярная миксология
Четырнадцатый день	Практическое занятие №7 Оформление коктейлей
Пятнадцатый день	Лабораторное занятие №1 Оформление коктейлей (основные принципы создания украшения для коктейля)
Шестнадцатый день	Лабораторное занятие №2 Миксология вкусовой политры
Семнадцатый день	Лабораторное занятие №3 Молекулярная миксология
Восемнадцатый день	Лабораторное занятие №4 Organic cocktails (использование свежих ингредиентов в приготовлении коктейлей)
Девятнадцатый день	Итоговая аттестация: дифференцированный зачет

¹⁾Даты обучения будут определены при наборе группы на обучение.

2.4 Рабочая программа «Молекулярная миксология в барах»

Цель: обеспечить получение глубоких знаний обучающихся в области молекулярной миксологии в барах с учетом действующего Законодательства РФ.

Задачи:

- изучить историю возникновения и развития
- изучить особенности работы баров, их назначение, классификацию, характеристику;
- изучить характеристику персонала, внешний вид, личные качества;
- анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы;
- осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы обучающиеся должны:

Знать:

- Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания

- Виды и классификации баров, планировочные решения баров,
- Современные технологии приготовления горячих напитков, реализуемых в баре,
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

уметь:

- Подготавливать бар, буфет к обслуживанию,
- Принимать заказ и консультировать потребителей по напиткам бара,
- Эксплуатировать в процессе работы оборудование бара с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил
 - Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков
 - Готовить и презентовать фирменные напитки,
 - Обосновывать предложения по изменению ассортимента продукции бара,
 - Поддерживать в чистоте и порядке столы в баре, барную стойку, барный инвентарь, посуду и оборудование.

Структура и содержание рабочей программы

Общая трудоемкость программы составляет 28 часов, из них внеаудиторная самостоятельная работа - 6 часов, практические занятия – 20 часов.

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						Формы контроля
	Максимальная	в том числе					
		Самостоятельная работа	Аудиторная	из них			
			Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия, семинары		
1	2	3	4	5	6	7	
Раздел 1 Организация и технология обслуживания в барах	72	16	56	16	26	14	
Тема 1.1 Классификация предприятий общественного питания, баров.	2		2	2			
<i>Самостоятельная работа обучающихся Поиск информации в Интернет Изучить направления работы баров г. Барнаула</i>	2	2					
Тема 1.2 Бары: назначение, классификация, характеристика. Обслуживающий персонал: бармен, барбек. Внешний вид, личные качества.	2		2	2			
<i>Поиск информации в Интернет Требования к обслуживающему персоналу.</i>	2	2					
<i>Поиск информации в Интернет Изучить виды баров, интерьера на опыте ПОП России</i>	2	2					
Тема 1.3 Обслуживающий персонал: бармен, барбек. Внешний вид, личные качества.	2		2	2			

<i>Поиск информации в Интернет Требования к обслуживающему персоналу.</i>	2	2					
Тема 1.4 Формы и методы обслуживания в баре разных типов.	2		2	2			
<i>Поиск информации в Интернет Проанализировать методы обслуживания баров г. Барнаула</i> <i>Поиск информации в Интернет Изучить психологические факторы, влияющие на работу обслуживающего персонала.</i>	2	2					
Тема 1.5 Барная оборудование посуда и инвентарь	2		2	2			
<i>Поиск информации в Интернет,ассортимент барной посуды.</i>	2	2					
Тема 1.6 Основные методы смешивания коктейлей.	2		2	2			
<i>Поиск информации в Интернет,способы смешивания коктейлей.</i>	2	2					
Тема 1.7 Основы составления технологических карт	2		2	2	4		
Тема 1.8 Основы миксологии	2		2	2			
<i>Поиск информации в Интернет,основы молекулярная миксология</i>	2	2					
Практическое занятие №1 Составление технологической карты	2		2			2	ПЗ ²
Практическое занятие №2 Разработка рецептуры авторского коктейля	2		2			2	ПЗ ²
Практическое занятие №3 Разработка рецептуры авторского коктейля	2		2			2	ПЗ ²
Практическое занятие №4 Составление технологической карты	2		2			2	ПЗ ²
Практическое занятие №5 Составление вкусовой политры	2		2			2	ПЗ ²
Практическое занятие №6 Молекулярная миксология	2		2			2	ПЗ ²
Практическое занятие №7 Оформление коктейлей	2		2			2	ПЗ ²
Лабораторное занятие №1 Оформление коктейлей (основные принципы создания украшения для коктейля)	2				2		ЛР ³
Лабораторное занятие №2 Миксология вкусовой политры	6				6		ЛР ³
Лабораторное занятие №3 Молекулярная миксология	6				6		ЛР ³
Лабораторное занятие №4 Organic cocktails (использование свежих ингредиентов в приготовлении коктейлей)	6				6		ЛР ³
Лабораторное занятие №5 Fusion cocktails (использование нестандартных ингредиентов для приготовления)	6				6		ЛР ³

Итоговая аттестация	4		4		4		ДЗ¹
Всего	72	16	56	16	26	14	

¹Дифференцированный зачет.

²Практическое занятие.

³Лабораторная работа.

Тема 1.1 Классификация предприятий общественного питания, баров.

Классификация предприятий общественного питания, баров. Основные типы и классы предприятий общественного питания. Торговые помещения баров, барная стойка, оборудование баров. Посуда, инвентарь, инструменты, аксессуары баров. Оборудование бара: виды, назначение, рациональное размещение. Оснащение баров кофемолками, кофемашинами, ледогенераторами, холодильниками, установками по разливу пива (драфт), фильтрами для очистки воды, аппаратом для смешивания сиропов с газом и водой (постмиксом), посудомоечной машиной для стаканов и бокалов, соковыжималки.

Вспомогательные помещения бара. Меню, карта вин и коктейлей. Вспомогательные помещения бара: виды, назначения, организация работы, связь с рабочим местом бармена. Информационное обеспечение деятельности бара: средства информации, меню, карта вин и коктейлей бара, их виды, назначение.

Тема 1.2 Бары: назначение, классификация, характеристика.

Обслуживающий персонал: бармен, барбек. Внешний вид, личные качества.

Бары: назначение, классификация, характеристика. Обслуживающий персонал: бармен, барбек. Внешний вид, личные качества.

Бары: назначение, классификация, характеристика. Основные типы баров и их классификация. Бары: назначение, классификация, характеристика, особенности, перечень услуг, формы обслуживания, характеристика и функции обслуживающего персонала. Характеристика баров разных групп по перечню услуг, формам.

Источники снабжения товарами, методы их поставки. Особенности снабжения бара в зависимости от его типа и размещения. Приемка продуктов по количеству и качеству. Требования к складским помещениям. Условия и сроки хранения продуктов.

Тема 1.3 Обслуживающий персонал: бармен, барбек. Внешний вид, личные качества.

Обслуживающий персонал: бармен, барбек. Внешний вид, личные качества.

Обслуживающий персонала: бармен, барист, барбек (помощник бармена): функции, профессиональная подготовка, личные качества, внешний вид.

Подготовка бара к обслуживанию. Уборка помещений бара. Получение столовой посуды, приборов, белья. Подготовка к работе инвентаря, мерного инструмента, оборудования. Подготовка рабочего места бармена. Подготовка к продаже продукции собственного производства. Формы и методы обслуживания посетителей в баре. Факторы, определяющие культуру труда бармена. Искусство беседы в общении с гостями. Встреча посетителей, приветствие, прием заказа.

Тема 1.4 Формы и методы обслуживания в баре разных типов.

Формы и методы обслуживания в баре разных типов. Этапы обслуживания: основной, подготовительный, заключительный. Подготовка рабочего места бармена. Барная стойка: понятие, назначение, виды, конструктивные особенности, современный дизайн. Размещение кассовой машины за стойкой бара.

Тема 1.5 Барная оборудование посуда и инвентарь

Барная оборудование посуда и инвентарь. Торговые помещения баров, барная стойка, оборудование баров. Посуда, инвентарь, инструменты, аксессуары баров. Оборудование бара: виды, назначение, рациональное размещение. Оснащение баров кофемолками, кофемашинами, ледогенераторами, холодильниками, установками по разливу пива (драфт), фильтрами для очистки воды, аппаратом для смешивания сиропов с газом и водой (постмиксом), посудомоечной машиной для стаканов и бокалов, соковыжималки. Барная мебель. Инвентарь бара, буфета. Перечень инвентаря в зависимости от типа бара. Назначение инвентаря и требования к нему. Инвентарь, необходимый для правильной организации труда бармена. Посуду бара, буфета. Ассортимент барной посуды, краткая характеристика, особенности, формы, емкости, правил сервировки

Тема 1.6 Основные методы смешивания коктейлей

Основные методы смешивания коктейлей. Происхождение напитков и коктейлей». Общие правила подачи коктейлей, вино-водочных изделий, напитков, блюд и закусок, и другой продукции бара. Техника разлива основных напитков в баре. Правила откупоривания и подачи шампанского и десерта. Правила подачи минеральных и фруктовых вод, натурального сока. Смешанные напитки. Методы «build», «stir», «shake», «blend».

Классификация смешанных напитков по содержанию алкоголя, по объему, по назначению, по технологии приготовления и использования специфических компонентов, по способу подачи. Формула построения смешанного напитка (коктейля). Характеристика базы построения смешанного напитка по содержанию алкоголя, сахара. Основные алкогольные напитки, используемые в роли базы при приготовлении коктейлей. Назначение смягчающе-сглаживающих компонентов, используемых в приготовлении коктейлей. Смягчающе-сглаживающие компоненты, используемые в изготовлении

коктейлей. Назначение вкусо-ароматических компонентов (сладкие, сладко-ароматические, горько-ароматические). Назначение наполнителя в коктейле.

Тема 1.7 Основы составления технологических карт.

Основы составления технологических карт. Смешанные напитки. Методы «build», «stir», «shake», «blend».

Классификация смешанных напитков по содержанию алкоголя, по сопутствующие компоненты, участвующие в изготовлении коктейлей. Основные технологии приготовления смешанных напитков.

Технология приготовления безалкогольных коктейлей: аперитивы и освежающие напитки, флиппы и физы, молочные напитки, щербеты. Технология приготовления коротких и средних алкогольных коктейлей. Технология приготовления длинных смешанных напитков: эг-ноги, флиппы, физы, дейзи, смеси, хейболы, колинзы, кулеры, рикки, швепесс.

Тема 1.8 Основы миксологии

Основы миксологии.

Практические занятия

Составление технологической карты

Разработка рецептуры авторского коктейля

Разработка рецептуры авторского коктейля.

Составление технологической карты

Составление вкусовой политры

Молекулярная миксология

Оформление коктейлей

Лабораторные работы

Оформление коктейлей (основные принципы создания украшения для коктейля)

Миксология вкусовой политры.

Молекулярная миксология.

• Organic cocktails (использование свежих ингредиентов в приготовлении коктейлей)

Итоговая аттестация: Дифференцированный зачет.

3. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

3.1 Формы аттестации

Текущий контроль знаний, обучающихся ведется на каждом занятии в форме педагогического наблюдения за правильностью выполнения изделий в ходе практической работы, соблюдения технологии изготовления изделия; успешность освоения материала проверяется в конце каждого занятия путем итогового обсуждения, анализа выполненных работ.

Итоговая аттестация - процедура, проводимая с целью установления уровня знаний, обучающихся с учетом прогнозируемых результатов обучения и требований к результатам освоения образовательной программы, проводится в форме дифференцированного зачета.

Для проведения итоговой аттестации программы разработаны оценочные материалы.

Оценочные материалы для дифференцированного зачета соответствуют целям и задачам программы подготовки специалиста, учебному плану и обеспечивают оценку качества общепрофессиональных и профессиональных компетенций, приобретаемых обучающимся.

3.2. Оценка результатов освоения программы

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

Предмет оценивания (компетенции)	Объект оценивания (навыки)	Показатель оценки (знания, умения)	Методы оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и	-Выполнение заданий бармена по приготовлению алкогольных и безалкогольных напитков, холодных, горячих блюд и закусок А/02.3: <i>Трудовые действия:</i> Проверка и расстановка мебели в залах обслуживания организации питания	Знать: -Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Правила личной подготовки официанта к обслуживанию Правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе Способы расстановки мебели в	Экспертная оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий, выполнении домашних работ, опроса, результатов

<p>качество. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. Самостоятельно определять задачи профессионального</p>	<p>Подготовка столовой посуды и приборов, Предварительная сервировка столов посудой и приборами Накрытие столов ассортиментом блюд по предварительным заказам Помощь официанту при подаче блюд и напитков Прием и оформление оплаты за заказ по заданию официанта Уборка столов в залах организации питания</p>	<p>зале обслуживания организаций питания Технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами Характеристика столовой посуды, приборов и столового белья Правила накрытия столов по предварительным заказам ассортиментом блюд Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд Правила и техника уборки использованной посуды Правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями в организациях питания Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. умения: Готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов,</p>	<p>внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся И других видов текущего контроля.</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------

<p>и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.</p>		<p>стульев, протирке столов</p> <p>Соблюдать стандарты чистоты в зале питания</p> <p>Протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями, накрывать стол скатертью</p> <p>Производить сервировку столов посудой, приборами и блюдами по предварительным заказам</p> <p>Подавать блюда и напитки под руководством официанта</p> <p>Проводить оплату за заказ в наличной и безналичной форме</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания</p> <p>Соблюдать личную гигиену и требования охраны труда</p>	
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

3.3. Оценка качества освоения программы

Оценка качества освоения программы осуществляется преподавателем в процессе оценки тестов, практических занятий, лабораторных работ, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Критерии оценки для теста:

Оценка	Критерии
«Отлично»	85 – 100 % правильных ответов
«Хорошо»	70 – 84 % правильных ответов
«Удовлетворительно»	55 – 69 % правильных ответов
«Неудовлетворительно»	< 55 % правильных ответов

Критерии оценки качества выполнения лабораторной работы:

«Отлично» Лабораторная работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Обучающиеся работают полностью самостоятельно: подбирают необходимые для проведения практической работы теоретические знания, практические умения и навыки. Работа оформляется аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме.

«Хорошо» Лабораторная работа выполняется обучающимися в полном объеме и самостоятельно. Допускаются отклонения от необходимой последовательности выполнения, не влияющие на правильность конечного результата. Обучающиеся используют указанные преподавателем источники знаний. Работа показывает знания обучающихся основного теоретического материала и овладение умениями, необходимыми для самостоятельного выполнения работы. Могут быть неточности и небрежности в оформлении результатов работы.

«Удовлетворительно» Лабораторная работа выполняется и оформляется обучающимися при помощи преподавателя или хорошо подготовленными и уже выполнившими на «отлично» данную работу обучающимися. На выполнение работы затрачивается много времени (можно дать возможность доделать работу дома). Обучающиеся показывают знания теоретического материала, но испытывают затруднение при самостоятельной работе.

«Неудовлетворительно» выставляется в том случае, когда обучающиеся не подготовлены к выполнению этой работы. Полученные результаты не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью. Показывается плохое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений. Руководство и помощь со стороны преподавателя и хорошо подготовленных обучающихся неэффективны по причине плохой подготовки.

Критерии оценки качества выполнения практического задания:

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил материал, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с практическими задачами и вопросами, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач. Работа оформляется аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме;

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, правильно применяет теоретические знания при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения. Могут быть неточности и небрежности в оформлении результатов работы;

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач;

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно, допущены ошибки, которые оказали существенное влияние на итоговые показатели.

Критерии оценки качества выполнения дифференцированного зачета.

Оценка «отлично» ставится обучающемуся, который демонстрирует высокий уровень усвоения материала, предусмотренного программой; демонстрирует уровень знаний и умений, позволяющих решать типовые ситуационные задачи; владеет научной терминологией согласно темам; обоснованно, четко, полно излагает ответ; отвечает на дополнительные вопросы; обладает достаточно высоким уровнем информационно - коммуникативной культуры; при ответе на вопросы по зачетной теме не допускают ошибок и неточностей в изложении материала.

Оценка «хорошо» ставится обучающему, который показывает прочные знания материала, предусмотренного программой; допускает неточности в обоснованности ответа при решении типовых ситуационных задач; владеет научной терминологией согласно темам; отвечает на дополнительные вопросы; при ответе на вопросы по зачетной теме допускает неточности в изложении материала.

Оценка «удовлетворительно» ставится обучающемуся, который показывает знания только основного программного материала; в научной терминологии согласно темам допускает ошибки; допускает ошибки в обоснованности ответа при решении ситуационных задач; при ответе на дополнительные вопросы допускает неточности.

Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающемуся, который: показывает фрагментарные знания основного программного материала; не владеет всей научной терминологией; демонстрирует обрывочные знания теории и практики по материалу; не могут решить знакомую проблемную ситуацию даже при помощи преподавателя.

Критерии оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы студента:

- уровень освоения студентом учебного материала;
- умение использовать теоретические знания при выполнении практических работ;
- обоснованность, логичность и четкость изложения ответа;
- умение аргументировать ответ;
- оформление материала в соответствии с требованиями.

4. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4.1 Материально-технические условия

Наименование специализированных учебных помещений	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Мастерская «Ресторанный сервис»	Лекция	Персональный компьютер, с программным обеспечением Microsoft Office Power Point, мультимедиапроектор
Лаборатория «Организации и технологии обслуживания в барах»	Лабораторные занятия	Передвижные модульные барные стойки, льдогенератор, кофемашина, холодильное оборудование, мельница для приготовления льда фραппе, посудомоечная машина, кофемолки, барная посуда и барный инвентарь, скатерти, салфетки, полотенце, ручник, тарелки всех типов; креманки, соусники; чайные и кофейные пары; солонки, перечницы, сахарницы; столовые, закусочные, рыбные приборы; посуда для напитков; вазы для цветов; вазы-плато; графины, кувшины. Оборудование мастерской «Ресторанный сервис» соответствует КОД 1.1 инфраструктурному листу компетенции «Ресторанный сервис» движения «Молодые профессионалы»
	Итоговая аттестация	Передвижные модульные барные стойки, льдогенератор, кофемашина, холодильное оборудование, мельница для приготовления льда фραппе, посудомоечная машина, кофемолки, барная посуда и барный инвентарь Персональный компьютер, с программным обеспечением Microsoft Office Power Point, мультимедиапроектор

4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение

Основные источники:

1. Радченко Л.А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник/ Л.А. Радченко.- Москва:КНОРУС,2020.-322с.
2. Напитки в "замешательстве" [Текст] : смешанные напитки в баре // Общепит: бизнес и искусство. - 2014. - № 1. - С. 152.
3. Барные тренды [Текст] : коктейльные бары // Общепит: бизнес и искусство. - 2013. - № 3. - С. 162.

Дополнительная

4. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями) 25 января 1996, 17 декабря 1999
5. Коробкина З.В. Товароведение вкусовых товаров. – М.: Экономика, 1986.
6. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
7. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования».
8. ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».
9. Иванникова «Барное дело»
10. Правила оказания услуг общественного питания. Утв. Постановлением Правительства РФ от 15.08.97 № 1036.
11. Елизарова Л.Г., Николаева М.А. Алкогольные напитки. –М.: Экономика, 1997.
12. Рассел Стиббен, Фрэнк Корсар. Коктейли: справочник для бармена. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2001
13. Л.В, Кулькова Приготовление коктейлей и других смешанных напитков. – Ростов-н/Д: «Феникс», 2002-384с.
14. Слоистые коктейли (Авт.-сост. А.Е. Польской.) – Мн.: Хорвест, 1998-272с.
15. Элиарова Т.С. Основы технологии приготовления смешанных напитков: Учеб. Пособие. – М.: Советский спорт, 199-125
16. Журналы: Питание и общество. Ресторанный бизнес. Ресторанные ведомости, вы и ваш ресторан.

4.3 Кадровые условия

Кадровое обеспечение программы осуществляется преподавательским составом из числа преподавателей кафедры ресторанного бизнеса КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства», имеющие высшее профессиональное образование и стаж работы не менее 1 года.

5.ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Приложение А

Текущая аттестация

Раздел 1 Организация и технология обслуживания в барах

Устный опрос

Ответить на вопросы

1. Назначение
2. Классификация
3. Характеристика баров
4. Формы и методы обслуживания
5. Психологические факторы и их роль
6. Элементы обслуживания и стили работы бармена
7. Основной этап обслуживания
8. Подготовительный этап обслуживания
9. Заключительный этап обслуживания
10. Подготовка рабочего места бармена
11. Торговые помещения баров
12. Барная стойка и оборудование бара
13. Посуда, инвентарь, аксессуары бара
14. Смешанные напитки
15. Методы смешивания («build», «stir», «shake», «blend»)
16. Крепкоалкогольные напитки
17. Среднеалкогольные напитки
18. Безалкогольные напитки
19. Характеристика кофе
20. Характеристика чая
21. Добавки
22. Пряности и приправы
23. Фрукты и овощи.
24. Понятие услуги общественного питания.
25. Признаки классификации услуг.
26. Особенности организации обслуживания предоставление услуг в предприятиях общественного питания различных типов и классов.
27. Перечислить этапы организации обслуживания.
28. Примеры оформления заказов.
29. Расчет посетителей.
30. Правила подачи
31. Особенности подачи шампанского
32. Правила подачи кондитерских изделий.

Практические занятия

Составление технологической карты
Разработка рецептуры авторского коктейля
Разработка рецептуры авторского коктейля.
Составление технологической карты
Составление вкусовой политры
Молекулярная миксология
Оформление коктейлей.

Лабораторные работы

Оформление коктейлей (основные принципы создания украшения для коктейля)

Миксология вкусовой политры.

Молекулярная миксология.

• Organic cocktails (использование свежих ингредиентов в приготовлении коктейлей)

Итоговая аттестация

Задания для дифференцированного зачета

1. Основные типы ПОП?

- ресторан, бар, кафе
- закусочная, столовая, кофейня
- все варианты верны

2. Основные классы ПОП?

- люкс, высший, первый
- люкс, высший, второй
- высший, первый, второй

3. Объем 1 дэш соответствует

- 0.5
- 1.5
- 2

4. Коктейли, употребляемые после еды?

- аперитивы
- диджестивы
- микс
- шот

5. Горячий кофейный напиток, в составе которого есть шоколад или шоколадный топпинг

- латте макиато
- американо
- лунго

6. Джиггер-это...?

- мерная стопка
- смешительный бокал
- пестик

7. Стрейнер-это...?

- мерник
- барное сито
- мельница для льда

8. Темпер-это...?

- приспособление для формования таблетки кофе
- кувшин для аэрации молока
- мерная ложка кофе

9. Айскрашер-это...?

- пил-стоп
- мадлер

- мельница для приготовления льда фраппе

10. Холдер-это...?

- кувшин для аэрации молока
- ложка для кофе
- мерный стакан

11. Перед подачей кофе?

- чашки подогревают
- чашки охлаждают
- торопятся, чтобы в кофе не осела пенка

12. Для подачи латте используют бокал?

- айришь
- харикейн
- олд фешн

13. Барным инструментом, используемым для извлечения льда из льдогенератора, является:

- стеклянная посуда
- совок
- стрейнер

14. Флейринг – это:

- Вращение, подбрасывание, жонглирование, балансирование с использованием бутылок, кусочков льда, барного инвентаря в процессе приготовления коктейлей
- Приготовление авторского коктейля
- Один из способов налива

15. Стакан хайбол не предназначен для подачи?

- Лонг дринок

- Соков
- Виски со льдом
- Микс дринок

16.Айс-бакет это?

- ёмкость для льда
- ёмкость для фруктов
- подставка для бутылок

17.Эспрессо:

- крепкий черный кофе
- кофе с молоком
- кофе,молоко,пена
- кофе,молоко,пена и шоколад

18.Используется для переливания напитков, когда нужно отфильтровать лед, плавающий в них:

- джиггер
- гейзер
- стрейнер

19. Не является мерной посудой:

- смесительный стакан
- джиггер
- унцовка

20.Бокал Айриш кофе предназначен для подачи:

- слоистых коктейлей
- горячих коктейлей
- коктейлей большого объема

