

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

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО  
ПРОФЕССИИ 11176 «БАРМЕН 4-го разряда»  
(повышение квалификации)**

Барнаул 2021

Согласовано

Зам. директора по ДО

 Л.В. Иванютина

«12» 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.....	6
3	Рабочая программа.....	13
4	Оценка качества освоения программы.....	21
5	Организационно-педагогические условия реализации программы...	24
	Приложение А – Задания для промежуточной аттестации.....	27
	Приложение Б –Экзаменационные вопросы, задания.....	29

# **1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ**

## **1.1 Пояснительная записка**

Программа разработана на основе профессионального стандарта «Официант/бармен», утвержденный Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 № 910н; закона РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; приказа Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»; Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих.

Содержание программы представлено учебным планом, учебно-тематическим планом, календарным учебным графиком, рабочими программами модулей, планируемыми результатами освоения программы, организационно-педагогическими условиями, оценочными материалами.

Рабочий учебный план содержит перечень модулей общепрофессионального цикла, и профессионального цикла с указанием времени, отводимого на освоение модулей, включая время, отводимое на теоретические и практические занятия.

## **1.2 Цель реализации программы**

Последовательное совершенствование компетенций и получение новых, необходимых для профессиональной деятельности бармена 4 разряда согласно профессиональному стандарту «Официант/Бармен»: В/06.4 Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой, В/02.4 Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них, В/04.4 Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы.

## **1.3 Планируемые результаты обучения**

**Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации**

*В результате освоения программы обучающийся должен уметь выполнять трудовые действия:*

Оценка наличия запасов столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов

Составление заявок на пополнение ассортимента столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов

Получение из сервизной столовой посуды, приборов и столового белья

Сервировка столов с учетом стандартов организации питания

Обучение помощников официанта на рабочих местах технологиям сервировки столов

Контроль предварительной сервировки столов

Оформление счета за сделанный заказ потребителем организации питания

Предоставление счета за сделанный заказ потребителю организации питания

Получение оплаты от потребителей организации питания за выполненный заказ

Проведение кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ

Проводы потребителей организации питания

Составление текущей отчетности по выполненным заказам

Оформление витрины и барной стойки

Оценка наличия запасов посуды, аксессуаров и инструментов

Составление заявок на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок

Проверка наличия маркировки винно-водочных изделий, получаемых со склада, а также наличия сопроводительной документации (товарно-транспортные накладные, сертификаты, декларации)

Встреча потребителей бара и прием заказа на продукцию бара

Разработка меню бара

Приготовление и подача алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и напитков

Приготовление и подача свежевыжатых соков и прочих безалкогольных напитков

Приготовление холодных и горячих закусок

Приготовление заготовок и украшений для приготовления и оформления напитков и закусок

Контроль хранения и расхода продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок

Эксплуатация и обслуживание музыкальной аппаратуры бара

Принятие и оформление платежей за выполненный заказ

Оформление отчетно-финансовых документов о работе бара

Подготовка бара, буфета к закрытию

Творческое приготовление и презентация фирменных напитков и закусок с элементами шоу

### ***Необходимые умения***

Оценивать наличие столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, и прогнозировать потребность в них

Оценивать качество сервировки столов

Организовывать обучение помощников официанта на рабочих местах правилам сервировки столов

Осуществлять контроль выполнения помощниками официанта предварительной сервировки столов

Соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила

Предоставлять счет потребителям организации питания

Производить расчет с потребителями согласно счету  
Соблюдать правила ресторанного этикета при проходах потребителей  
Готовить отчет по выполненным заказам  
Подготавливать бар, буфет к обслуживанию  
Принимать заказ и консультировать потребителей по напиткам и продукции бара, буфета  
Производить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок  
Эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил  
Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков и закусок  
Готовить и презентовать фирменные напитки и закуски с элементами шоу  
Обосновывать предложения по изменению ассортимента продукции бара  
Осуществлять контроль выполнения помощниками бармена заданий по изготовлению простых видов напитков и закусок  
Поддерживать в чистоте и порядке столы в баре, барную стойку, барный инвентарь, посуду и оборудование  
Соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете  
Производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию  
Составлять отчеты о выполненных заказах и реализованной продукции в баре, буфете  
Соблюдать правила профессионального этикета

**Необходимые знания**

Виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов  
Технологии сервировки столов  
Материально-техническая база обслуживания  
Санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре  
Технологии наставничества и обучения на рабочих местах  
Порядок оформления счетов и расчета по ним с потребителями организации питания  
Формы расчетов с потребителями организаций питания  
Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS-терминалов  
Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания  
Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания

Виды и классификации баров, планировочные решения баров, буфетов  
Ассортимент, рецептуры, современные технологии приготовления,  
правила оформления и подачи алкогольных, слабоалкогольных коктейлей,  
напитков, а также закусок и изделий, реализуемых в баре

Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при  
производстве напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов

Материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета

Правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета

Правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации

Сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой  
продукции

Принципы и приемы презентации напитков и закусок потребителям

Технологии наставничества и обучения на рабочих местах

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, ранее имеющие профессиональное обучение - программы профессионального обучения по профессиям рабочих, служащих.

**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 – 110 часов.

Обязательная аудиторная учебная нагрузка – 96 часов.

Самостоятельная работа – 14 часов.

#### **1.7 Выдаваемый документ**

Лица, освоившие образовательную программу и успешно прошедшие итоговую аттестацию в форме квалификационного экзамена, получают свидетельство о профессии рабочего, должности служащего. Квалификация Бармен 4 разряда.

## 2 СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### 2.1 Учебный план

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						Формы контроля
	Максимальная	в том числе					
		Самостоятельная работа	Аудиторная	из них			
1	2	3	4	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия, семинары	7
<b>Раздел 1 Общепрофессиональный цикл</b>	<b>30</b>		<b>30</b>	<b>18</b>	-	<b>12</b>	
<b>Модуль 1</b> Психология и этика профессиональной деятельности Промежуточная аттестация	<b>12</b>	-	<b>12</b>	<b>6</b>	-	<b>6</b>	ПЗ <sup>2</sup> 31
<b>Модуль 2</b> Основы поиска работы Промежуточная аттестация	<b>4</b>	-	<b>4</b>	<b>3</b>	-	<b>1</b>	3 <sup>1</sup>
<b>Модуль 3</b> Охрана и безопасность труда Промежуточная аттестация	<b>4</b>	-	<b>4</b>	<b>3</b>	-	<b>1</b>	3 <sup>1</sup>
<b>Модуль 4</b> Правовые основы профессиональной деятельности Промежуточная аттестация	<b>10</b>	-	<b>10</b>	<b>6</b>	-	<b>4</b>	ПЗ <sup>2</sup> 31
<b>Раздел 2 Профессиональный цикл</b>	<b>74</b>	<b>14</b>	<b>60</b>	<b>18</b>	<b>42</b>		
<b>Модуль 1 Организация и технология обслуживания в барах</b>	<b>74</b>	<b>14</b>	<b>60</b>	<b>18</b>	<b>42</b>	-	
Тема 1.1 Классификация предприятий общественного питания, баров. Барное оборудование, посуда и инвентарь.	10	4	6	6	-	-	
Тема 1.2 Методы смешивания коктейлей. Виды технологических карт и правила их составления.	6	-	6	6	-	-	
Тема 1.3 Составление технологических карт для разных групп напитков. Миксология.	6		6	6		-	
Тема 1.4 Приготовление коктейлей методом шейк	6	2	4		4		ЛР <sup>3</sup>
Тема 1.5 Приготовление коктейлей методом билд	6	2	4		4		ЛР <sup>3</sup>
Тема 1.6 Приготовление коктейлей методом бленд	6	2	4		4		ЛР <sup>3</sup>
Тема 1.7 Приготовление коктейлей методом стир	6	2	4		4		ЛР <sup>3</sup>
Тема 1.8 Приготовление напитков для компании	4		4		4		ЛР <sup>3</sup>
Тема 1.9 Приготовление горячих напитков	6	2	4		4		ЛР <sup>3</sup>
Тема 1.10 Приготовление горячего напитка: эспрессо, американо	6		6		6		ЛР <sup>3</sup>
Тема 1.11 Приготовление горячего напитка: капучино, рисунок на кофе	6		6		6		ЛР <sup>3</sup>
Тема 1.12 Приготовление горячего напитка:	6		6		6		ЛР <sup>3</sup>



латте, латте-арт Промежуточная аттестация							3 <sup>1</sup>
<b>Консультация</b>	<b>2</b>		<b>2</b>	<b>2</b>			
<b>Итоговая аттестация</b>	<b>4</b>		<b>4</b>		<b>4</b>		КЭ <sup>4</sup>
<b>Итого</b>	<b>110</b>	<b>14</b>	<b>96</b>	<b>38</b>	<b>46</b>	<b>12</b>	

- 1 Зачет
- 2 Практическое занятие.
- 3 Лабораторная работа
- 4 Квалификационный экзамен.

## 2.2 Календарный учебный график

№	Наименование циклов	Всего часов	Учебные недели									
			1 н	2 н	3 н	4 н	5 н	6 н	7 н	8 н	9 н	
1	Общепрофессиональный цикл	30	X	X								
2	Профессиональный цикл	74			X	X	X	X				
3	Консультация	2							X			
4	Итоговая аттестация	4							X			

<sup>1)</sup>Даты обучения будут определены при наборе группы на обучение.

## 2.3 Учебно-тематический план

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел 1 Общепрофессиональный цикл</b>		<b>32</b>
<b>Модуль 1 Психология и этика профессиональной деятельности</b>		<b>12</b>
Тема 1.1 Принципы конструктивного поведения. Психологические основы жизнедеятельности	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Цели, задачи программы. Конфликт – это хорошо или плохо? Влияние конфликтов на состояние человека, психологический климат в коллективе и качество труда. Связь между эффективными коммуникациями, соблюдением этики и бесконфликтным поведением. Факторы, снижающие конфликтность личности. Три основных принципа жизнедеятельности человека: обеспечение безопасности; карта реальности человека; энергоинформационный обмен. Учет основных принципов жизнедеятельности человека для предотвращения конфликтов.	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие №1</b>	
	Эффективные приемы коммуникаций в профессиональной деятельности	<b>2</b>
Тема 1.2 Основы конфликтологии	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Постулаты конфликтологии. Классификация конфликтов, причины их возникновения..Динамика развития конфликта. Динамика изменения	<b>2</b>

	эмоционального напряжения в развивающемся конфликте	
	<b>Практическое занятие № 2</b>	
	Выявление собственного доминирующего стиля поведения в конфликте	<b>2</b>
Тема 1.3 Управление эмоциями в конфликте	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Управление конфликтами в профессиональной деятельности Управление эмоциями в конфликте. Модели и способы разрешения .	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие № 3</b>	
	Анализ конфликтов, характерных для вашей профессиональной деятельности. Подбор оптимальной модели разрешения конфликта.	<b>1</b>
Промежуточная аттестация	Зачет	<b>1</b>
<b>Модуль 2 Основы поиска работы</b>		<b>4</b>
Тема 2.1 Способы поиска работы. Резюме.	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Способы поиска работы. Резюме. Структура резюме. Сопроводительное письмо	<b>2</b>
	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Самопрезентация: внешний вид, речь, правила поведения. Собеседование и его виды. Правила поведения	<b>1</b>
Промежуточная аттестация	Зачет	<b>1</b>
<b>Модуль 3 Охрана и безопасность труда</b>		<b>4</b>
Тема 3.1 Организация труда на рабочем месте. Санитарные требования	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Организация труда на рабочем месте. Санитарные требования безопасности к предприятиям общественного питания	<b>2</b>
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к рабочей зоне. Производственное освещение	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны. Классификация вредных веществ по характеру воздействия на организм человека. Производственное освещение: источники света и осветительные приборы, санитарно-гигиенические требования	<b>1</b>
Промежуточная аттестация: зачет	Зачет	<b>1</b>
<b>Модуль 4 Правовые основы профессиональной деятельности</b>		<b>10</b>
Тема 4.1 Правовое регулирование трудовых отношений	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Формы правового регулирования трудовых отношений	<b>2</b>
Тема 4.2 Трудовой договор.	<b>Содержание учебного материала</b>	

Классификация. Материальная ответственность сторон трудового договора	Трудовой договор. Классификация трудовых договоров в зависимости от субъекта трудовых отношений. Материальная ответственность сторон трудового договора	<b>2</b>
Тема 4.3 Рабочее время и время отдыха. Оплата труда. Защита трудовых прав работников	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>
	Рабочее время и время отдыха. Оплата труда. Защита трудовых прав работников	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие №4</b>	
	Составление трудового договора. Оформление документов, предъявляемых при приеме на работу	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие №5</b>	
	Материальная ответственность сторон трудового договора	<b>1</b>
Промежуточная аттестация: зачет	Зачет	<b>1</b>
<b>Раздел 2 Профессиональный цикл</b>		<b>74</b>
<b>Модуль 1 Организация и технология обслуживания в барах</b>		<b>74</b>
Тема 1.1 Классификация предприятий общественного питания, баров. Барное оборудование, посуда и инвентарь.	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Классификация предприятий общественного питания, баров. Изучение барного оборудования, посуды и инвентаря.	<b>6</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Поиск информации в Интернет Изучить направления работы баров г. Барнаула	<b>2</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Требования к обслуживающему персоналу	<b>2</b>
Тема 1.2 Методы смешивания коктейлей. Виды технологических карт и правила их составления.	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Методы смешивания коктейлей. Изучение видов технологических карт и правила их составления	<b>6</b>
Тема 1.3 Составление технологических карт для разных групп напитков. Миксология.	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Составление технологических карт для разных групп напитков. Миксология.	<b>6</b>
	<b>Лабораторное занятие №1</b> Приготовление коктейлей методом шейк	<b>4</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Разработка технологической карты для напитков, приготовленных методом шейк	<b>2</b>
	<b>Лабораторное занятие №2</b> Приготовление коктейлей методом билд	<b>4</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Разработка технологической карты для напитков, приготовленных методом билд	<b>2</b>

	<b>Лабораторное занятие №3</b> Приготовление коктейлей методом бленд	4
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Разработка технологической карты для напитков, приготовленных методом бленд	2
	<b>Лабораторное занятие №4</b> Приготовление коктейлей методом стир	4
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Разработка технологической карты для напитков, приготовленных методом стир	2
	<b>Лабораторное занятие №5</b> Приготовление напитков для компании	4
	<b>Лабораторное занятие №6</b> Приготовление горячих напитков	4
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Изучить ассортимент «Виды кофе»	2
	<b>Лабораторное занятие №7-8</b> Приготовление горячего напитка: эспрессо, американо	6
	<b>Лабораторное занятие №9-10</b> Приготовление горячего напитка: капучино, рисунок на кофе	6
	<b>Лабораторное занятие №11-12</b> Приготовление горячего напитка: латте, латте-арт	4
Промежуточная аттестация	Зачет	2
Консультация		2
<b>Итоговая аттестация:</b>	<b>Квалификационный экзамен</b>	<b>4</b>
<b>Итого:</b>		<b>110</b>

### 3. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

#### Раздела 1. Общепрофессиональный цикл Модуль 1 Психология и этика профессиональной деятельности

##### Содержание модуля 1 Психология и этика профессиональной деятельности

###### Уметь:

- Осуществлять контроль текущей деятельности членов бригады официантов/барменов и своевременно выявлять отклонения в их работе
- Управлять конфликтными ситуациями в службе обслуживания организаций питания
- Организовывать и производить входной, текущий и итоговый контроль работы бригады официантов/барменов
- **знать:**
- Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность средств размещения
- Инструменты планирования, организации и контроля деятельности подчиненных
- Требования охраны труда, санитарии и гигиены
- Технологии обслуживания в организациях питания
- Методы организации труда официантов/барменов
- Теории межличностного и делового общения, общения с потребителями, переговоров, конфликтологии малой группы
- Требования трудовой дисциплины, охраны здоровья, санитарии и гигиены
- Современные технологии контроля деятельности подчиненных
- Менеджмент и маркетинг, делопроизводство, способы подготовки отчетности организаций питания

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						Формы контроля
	Максимальная	в том числе					
		Самостоятельная работа	Аудиторная	из них			
1	2	3	4	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	7
<b>Раздел 1 Общепрофессиональный цикл</b>							
<b>Модуль 1 Психология и этика профессиональной деятельности</b>	<b>11</b>	<b>-</b>	<b>11</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>5</b>	<b>ПЗ<sup>2</sup></b>

<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>1</b>		<b>1</b>			<b>1</b>	<b>3<sup>1</sup></b>
<b>Итого</b>	<b>12</b>	<b>-</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>6</b>	

1 Зачет

2 Практическое занятие.

### **Тема 1.1 Принципы конструктивного поведения. Психологические основы жизнедеятельности**

Цели, задачи программы. Конфликт – это хорошо или плохо? Влияние конфликтов на состояние человека, психологический климат в коллективе и качество труда. Связь между эффективными коммуникациями, соблюдением этики и бесконфликтным поведением. Факторы, снижающие конфликтность личности. Три основных принципа жизнедеятельности человека: обеспечение безопасности; карта реальности человека; энергоинформационный обмен. Учет основных принципов жизнедеятельности человека для предотвращения конфликтов.

*Практическое занятие №1*

Эффективные приемы коммуникаций в профессиональной деятельности.

### **Тема 1.2 Основы конфликтологии**

Постулаты конфликтологии. Классификация конфликтов, причины их возникновения. Динамика развития конфликта. Динамика изменения эмоционального напряжения в развивающемся конфликте.

*Практическое занятие № 2*

Выявление собственного доминирующего стиля поведения в конфликте.

### **Тема 1.3 Управление эмоциями в конфликте**

Управление конфликтами в профессиональной деятельности  
Управление эмоциями в конфликте. Модели и способы разрешения.

*Практическое занятие № 3*

Анализ конфликтов, характерных для вашей профессиональной деятельности. Подбор оптимальной модели разрешения конфликта.

**Промежуточная аттестация: Зачет.**

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

### **Раздела 1. Общепрофессиональный цикл**

#### **Модуль 2 Основы поиска работы**

#### **Содержание модуля 2 Основы поиска работы**

**Умения:**

- ориентироваться на рынке труда региона;
- определять требования к своей профессии, и ее конкурентоспособность;
- определять личностные достоинства и недостатки для избранной профессии;
- использовать технологии трудоустройства и применять правила поиска работы;
- соблюдать правила протокола и этикета при трудоустройстве;
- оформлять резюме, сопроводительное письмо, автобиографию, заполнять анкеты при трудоустройстве
- поддерживать внешний вид соискателя вакансии;
- применять различные средства и техники эффективного общения при ведении диалога с работодателем;
- использовать техники ведения телефонных переговоров при трудоустройстве;
- определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих при трудоустройстве;
- производить хорошее впечатление на работодателя;
- адаптироваться на новом месте работы;
- пользоваться нормативной базой при трудоустройстве.

**Знания:**

- общие сведения об экономической жизни общества, экономике предприятия и роли персонала в деятельности организации;
- понятие рынка труда и конкуренции на рынке труда, «конкурентоспособность» своей профессии;
- типы, виды и режимы профессиональной деятельности;
- основы законодательства РФ в области трудоустройства;
- психологические особенности делового общения при проведении собеседования с кандидатом на замещение вакансии;
- виды собеседования и правила диалога;
- основные причины отказа в приеме на работу;
- причины, виды конфликтов, возникающих при трудоустройстве и в первые дни работы, способы их разрешения.
- роль личности в профессиональной адаптации;
- правила этикета при трудоустройстве;
- нормы профессиональной этики.

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						Формы контроля
	Максимальная	в том числе					
		Самостоятельная работа	Аудиторная	из них			
1	2	3	4	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия, семинары	7

<b>Общепрофессиональный цикл</b>					-		
<b>Модуль 2 Основы поиска работы</b>	4		4	3		1	3 <sup>1</sup>
<b>Итого</b>	<b>4</b>		<b>4</b>	<b>3</b>		<b>1</b>	

1 Зачет

### **Тема 2.1 Способы поиска работы. Резюме.**

Способы поиска работы. Рынок труда: понятия, функции, элементы. Конкуренция на рынке труда. Занятость населения. Безработица.

Психологические состояния при потере работы.

Личная мотивация трудовой деятельности.

Методы поиска работы.

Выявление вакансий по предложенным вариантам СМИ.

План поиска работы, составление автобиографии. Маркетинговые этапы поиска работы. Источники информации о рабочих местах (вакансия). Методы поиска работы: Построения сети контактов. Использование личных связей, СМИ, Интернет-ресурсов. Прямое обращение к работодателям. Кадровые агентства. Самоменеджмент при трудоустройстве. Формирование личного досье. Подготовка документов для трудоустройства. Проведение телефонных переговоров с работодателем. Основы законодательства РФ в области трудоустройства. Правовое регулирование трудового законодательства. Резюме. Структура резюме. Сопроводительное письмо.

### **Тема 2.2 Самопрезентация. Собеседование. Правила поведения**

Самопрезентация: внешний вид, речь, правила поведения. Собеседование и его виды. Правила поведения. Подготовка к собеседованию, внешний вид соискателя, манера поведения и речи. Внешний вид соискателя вакансии, манера поведения и речи. Психологические особенности построения диалога с работодателем (работником кадровой службы организации). Невербальное поведение с межличностным взаимодействием.

Посещение организации с целью трудоустройства. Собеседования.

Собеседование. Ошибки при собеседовании. Формы и методы профессиональной переподготовки, депрофессионализации и модернизации профессиональных знаний.

**Промежуточная аттестация. Зачет.**

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

### **Раздела 1 Общепрофессиональный цикл**

#### **Модуля 3 Охрана и безопасность труда**

### **Содержание модуля 3 Охрана и безопасность труда**

#### **Умения:**

- выработать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране



труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;

**Знания:**

- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране 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.

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	
<b>Раздел 1</b> <b>Общепрофессиональный цикл</b>							
<b>Модуль 3</b> Охрана и безопасность труда	4		4	3			
Промежуточная аттестация						1	31
<b>Итого</b>	<b>4</b>		<b>4</b>	<b>3</b>		<b>1</b>	

1 Зачет.

**Тема 3.1 Организация труда на рабочем месте. Санитарные требования**

Организация труда на рабочем месте. Санитарные требования безопасности к предприятиям общественного питания. Система управления охраны труда на предприятии. Рабочее время и время отдыха ст. 91-105 и 106-128. Обеспечение прав работников на О.Т. Льготы и компенсации за работу во вредных и тяжелых условиях труда. Надзор за соблюдением законодательства о труде.

Физиологические и психологические основы трудового процесса. Культура производства. Санитарные требования безопасности к предприятиям.

Промежуточная аттестация: зачет.

**Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к рабочей зоне. Производственное освещение**

Санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны. Классификация вредных веществ по характеру воздействия на организм человека. Производственное освещение: источники света и осветительные приборы, санитарно-гигиенические требования.

Промежуточная аттестация: зачет.

**Рабочая программа**  
**Раздела 1 Общепрофессиональный цикл**  
**Модуля 4 Правовые основы профессиональной деятельности**

**Содержание модуля 4 Правовые основы профессиональной деятельности**

**Умения:**

- использовать необходимые нормативные документы;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством
- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;

**Знания:**

- порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника.

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	
<b>Раздел 1 Общепрофессиональный цикл</b>							
<b>Модуль 4 Правовые основы профессиональной деятельности</b>	9		9	6		3	ПЗ <sup>2</sup>
Промежуточная аттестация	1		1			1	З <sup>1</sup>
<b>Итого</b>	10		10	6		4	

1 Зачет

2 Практическое занятие.

**Тема 4.1 Правовое регулирование трудовых отношений**

Формы правового регулирования трудовых отношений. Правовое регулирование трудовых отношений.

**Тема 4.2 Трудовой договор. Классификация. Материальная ответственность сторон трудового договора**

Трудовой договор. Классификация трудовых договоров в зависимости от субъекта трудовых отношений. Материальная ответственность сторон трудового договора.

**Тема 4.3 Рабочее время и время отдыха. Оплата труда. Защита трудовых прав работников**

Рабочее время и время отдыха. Оплата труда. Защита трудовых прав работников

*Практическое занятие*

Составление трудового договора. Оформление документов, предъявляемых при приеме на работу

*Практическое занятие*

Материальная ответственность сторон трудового договора.

**Промежуточная аттестация: зачет.**

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

### Раздела 2 Профессиональный цикл

#### Модуль 1 Организация и технология обслуживания в барах

#### Содержание модуля 1 Организация и технология обслуживания в барах

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						
	Максимальная	в том числе					Формы контроля
		Самостоятельная работа	Аудиторная	из них			
Лекции	Лабораторные работы			Практические занятия, семинары			
1	2	3	4	5	6	7	
<b>Раздел 2 Профессиональный цикл</b>	<b>74</b>	<b>14</b>	<b>60</b>	<b>18</b>	<b>42</b>		
<b>Модуль 1 Организация и технология обслуживания в барах</b>	<b>74</b>	<b>14</b>	<b>60</b>	<b>18</b>	<b>42</b>	-	
Тема 1.1 Классификация предприятий общественного питания, баров. Барное оборудование, посуда и инвентарь.	10	4	6	6	-	-	
Тема 1.2 Методы смешивания коктейлей. Виды технологических карт и правила их составления.	6	-	6	6	-	-	
Тема 1.3 Составление технологических карт для разных групп напитков. Миксология.	6		6	6		-	
Тема 1.4 Приготовление коктейлей методом шейк	6	2	4		4		ЛР <sup>3</sup>
Тема 1.5 Приготовление коктейлей методом билд	6	2	4		4		ЛР <sup>3</sup>
Тема 1.6 Приготовление коктейлей методом бленд	6	2	4		4		ЛР <sup>3</sup>
Тема 1.7 Приготовление коктейлей методом стир	6	2	4		4		ЛР <sup>3</sup>
Тема 1.8 Приготовление напитков для компании	4		4		4		ЛР <sup>3</sup>
Тема 1.9 Приготовление горячих напитков	6	2	4		4		ЛР <sup>3</sup>
Тема 1.10 Приготовление горячего напитка:	6		6		6		ЛР <sup>3</sup>

эспрессо, американо							
Тема 1.11 Приготовление горячего напитка: капучино, рисунок на кофе	6		6		6		ЛР <sup>3</sup>
Тема 1.12 Приготовление горячего напитка: латте, латте-арт Промежуточная аттестация	6		6		6		ЛР <sup>3</sup> З <sup>1</sup>
<b>Консультация</b>	<b>2</b>		<b>2</b>	<b>2</b>			
<b>Итоговая аттестация</b>	<b>4</b>		<b>4</b>		<b>4</b>		КЭ <sup>4</sup>
<b>Итого</b>	<b>80</b>	<b>14</b>	<b>66</b>	<b>20</b>	<b>46</b>	<b>12</b>	

- 1 Зачет
- 2 Практическое занятие.
- 3 Лабораторная работа
- 4 Квалификационный экзамен.

### **Тема 1.1 Классификация предприятий общественного питания, баров. Барное оборудование, посуда и инвентарь.**

Классификация предприятий общественного питания, баров.  
Изучение барного оборудования, посуды и инвентаря.

*Самостоятельная работа обучающихся*

Поиск информации в Интернет Изучить направления работы баров г. Барнаула

*Самостоятельная работа обучающихся*

Требования к обслуживающему персоналу.

### **Тема 1.2 Методы смешивания коктейлей. Виды технологических карт и правила их составления.**

Методы смешивания коктейлей. Изучение видов технологических карт и правила их составления.

Тема 1.3 Составление технологических карт для разных групп напитков. Миксология.

*Содержание учебного материала*

Составление технологических карт для разных групп напитков. Миксология.

*Лабораторное занятие №1*

Приготовление коктейлей методом шейк.

*Самостоятельная работа обучающихся*

Разработка технологической карты для напитков, приготовленных методом шейк.

*Лабораторное занятие №2*

Приготовление коктейлей методом билд

*Самостоятельная работа обучающихся*

Разработка технологической карты для напитков, приготовленных методом билд.

*Лабораторное занятие №3*

Приготовление коктейлей методом бленд

*Самостоятельная работа обучающихся*  
Разработка технологической карты для напитков, приготовленных методом  
бленд  
*Лабораторное занятие №4*  
Приготовление коктейлей методом стир  
*Самостоятельная работа обучающихся*  
Разработка технологической карты для напитков, приготовленных методом  
стир  
*Лабораторное занятие №5*  
Приготовление напитков для компании  
*Лабораторное занятие №6*  
Приготовление горячих напитков  
*Самостоятельная работа обучающихся*  
Изучить ассортимент «Виды кофе»  
*Лабораторное занятие №7-8*  
Приготовление горячего напитка: эспрессо, американо  
*Лабораторное занятие №9-10*  
Приготовление горячего напитка: капучино, рисунок на кофе  
*Лабораторное занятие №11-12*  
Приготовление горячего напитка: латте, латте-арт.  
**Промежуточная аттестация: зачет.**  
**Консультация.**  
**Итоговая аттестация: квалификационный экзамен.**

## **4 Оценка качества освоения программы**

4.1 Текущая аттестация обучающихся проводится преподавателем, ведущим занятия в учебной группе, на протяжении всего обучения по программе. Текущий контроль знаний включает в себя наблюдение преподавателя за учебной работой обучающихся.

4.2 Промежуточная аттестация - оценка качества усвоения обучающимися содержания тем непосредственно по завершению их освоения, проводимая в форме зачета посредством тестирования или в иных формах, в соответствии с учебным планом. Оценочные материалы для промежуточной аттестации (см. Приложение А).

4.3 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 квалификационного экзамена.

### **Критерии оценки уровня освоения программы:**

#### **Критерии оценки квалификационного экзамена:**

*Оценка «5» (отлично) ставится, если:*

- полно раскрыто содержание материала билета;
- материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности, точно используется терминология;
- показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации;
- продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков;
- ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов;
- допущены одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию.

*Оценка «4» (хорошо) ставится, если ответ удовлетворяет в основном требованиям*

*на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков:*

- в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа;
- допущены один – два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию экзаменатора;
- допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию экзаменатора.

*Оценка «3» (удовлетворительно) ставится, если:*

- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;
- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих

вопросов;

- при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации.

*Оценка «2» (неудовлетворительно) ставится, если:*

- не раскрыто основное содержание учебного материала;

- обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;

- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.

- не сформированы компетенции, умения и навыки

Критерии оценки уровня освоения программы:

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 практического задания:**

**«Отлично»** 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»** Практическая или самостоятельная 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, включая страницы атласа, таблицы из приложения к учебнику, страницы из статистических сборников. Работа показывает знание обучающихся основного теоретического материала и овладение умениями, необходимыми для самостоятельного выполнения работы. Могут быть неточности и небрежности в оформлении результатов работы.

**«Удовлетворительно»** Практическая 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 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 зачета:**

Оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если: он знает основные определения, последователен в изложении материала, демонстрирует базовые знания дисциплины, владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.



Оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если: он не знает основных определений, непоследователен и сбивчив в изложении материала, не обладает определенной системой знаний по дисциплине, не в полной мере владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

4.4. Задание для дифференцированного зачета /Экзаменационные билеты см. Приложение А.

## 5 ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

### 5.1 Материально-технические условия

Наименование специализированных учебных помещений	Вид занятий	Наименование оборудование, программного обеспечения
<p>Мастерская «Ресторанный сервис» Лаборатория «Организации и технологии обслуживания в барах»</p>	Лекция	Персональный компьютер, с программным обеспечением Microsoft Office Power Point, мультимедиапроектор
	Лабораторные раоты	<p>Передвижные модульные барные стойки, льдогенератор, кофе-машина, холодильное оборудование, мельница для товления льда ффраппе, 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.</p> <p>Оборудование мастерской «Ресторанный сервис» соответствует КОД 1.1 инфраструктурному листу компетенции «Ресторанный сервис» движения «Молодые профессионалы» Барная посуда, оборудование и инвентарь</p>
	Итоговая аттестация	Передвижные модульные стойки, льдогенератор, кофе-машина, холодильное оборудование, мельница для товления льда ффраппе, посудомоечная машина,

		кофемолки, барная посуда и барный инвентарь Персональный компьютер, с программным обеспечением Microsoft Office Power Point, «R-keeper», мультимедиапроектор персональный компьютер, с программным обеспечением Microsoft Office Power Point, мультимедиапроектор
--	--	--

## 5.2 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.

### **5.3 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.

**Задания для промежуточной аттестации  
в форме зачета**

**Раздел 1 Общепрофессиональный цикл  
Модуль 1 Психология и этика профессиональной деятельности**

**ВАРИАНТ 1**

1. Однопричинных конфликтов не бывает  
А – согласен  
Б - не согласен
2. Оба конфликтера идут на уступки в своих интересах, если конфликт решается  
А - силовой моделью  
Б - компромиссом  
В - ревизией целей
3. Посредник-арбитр проводит переговоры, и не принимает решение  
А - да  
Б – нет
4. Личностно-групповые конфликты всегда деструктивны  
А – да  
Б – нет
5. Конфликтеры имеют одинаковый статус  
А – в смешанных конфликтах  
Б – в горизонтальных конфликтах  
В – в вертикальных конфликтах
6. Правильно конфликтовать -это  
А - разрешать конфликты  
Б – предотвращать конфликты
7. Если в результате разрешения конфликта нет победителей и побежденных, значит использовалась  
А - силовой модель  
Б - интегральной модель  
В - ни то и ни другое
8. Интересы конфликтеров-это  
А - цели конфликтеров  
Б - долговременные установки конфликтеров  
В - и то и другое
9. Самыми распространенными считаются конфликты  
А - Ценностные  
Б – Ресурсные
10. Если в конфликте участвуют большие группировки, он является

А – личностно-групповым

Б – смешанным

В – социальным

## **ВАРИАНТ 2**

1. Партия конфликта – это группа лиц, поддерживающих ту или другую сторону

А – да

Б – нет

2. Конфликт между двумя начальниками является

А – силовым

Б – горизонтальным

В – деструктивным

3. Личностно-групповые конфликты бывают

А – горизонтальные

Б – вертикальные

В – ни то и ни другое

4. Для успешного разрешения любого конфликта можно использовать модель

А – компромисс

Б – ревизия целей

В – силовую

5. Чтобы окончательно решить конфликт, необходимо

А – устранить все его причины

Б – устранить первопричину

В – то и другое верно

6. Повод – это специально подстроенное событие, приводящее к конфликту

А – да

Б – нет

7. Конфликт не решается, если

А – он неразрешимый

Б – его не решают

В – и то и другое верно

8. Для временного решения конфликта уместно применить следующую модель

А – ревизия целей

Б – компромисс

9. Если конфликт необходимо разрешить быстро, необходимо использовать модель

А – сотрудничество

Б – силовая модель

В – компромисс

10. Межличностные конфликты всегда являются

А – быстотечными

Б – долговременными

В – ни то и ни другое

Г – то и другое правильно

### ВАРИАНТ 3

1. Посредник - медиатор

А - вмешивается в конфликт и принимает решения

Б - только консультирует конфликтеров

В - проводит переговоры, но в конфликт не вмешивается

2. Любой конфликт может привести как к положительному так и отрицательному результату

А - для обоих конфликтеров

Б - для одного из конфликтеров

В - для социальной системы, элементом которой является конфликт

Г – все верно

Д – все неверно

3. Компромисс, сотрудничество, уступка, избегание, соперничество – это

А – стили поведения в конфликте

Б – модели разрешения конфликтов

В – ни то и ни другое

4. Личностно-групповые конфликты бывают только вертикальными

А – да

Б – нет

5. Эскалация конфликта – это примирение сторон

А – да

Б – нет

6. Наиболее трудноразрешимыми являются

А - ресурсные конфликты

Б - ценностные конфликты

В - территориальные конфликты

7. Партия конфликта - это наиболее активная группа участников конфликта

А – да

Б – нет

8. Интересы обоих конфликтеров сохраняются при использовании

А – интегральной модели

Б – силовой модели

В - ни то и ни другое

9. Конструктивные конфликты всегда решаются силовой моделью

А – да

Б – нет

Допишите предложение

10. Конфликтогены - это способствующие конфликту....

### ОТВЕТЫ

Вариант	1	2	3
1	А	А	В
2	Б	Б	Г
3	Б	В	А

4	Б	Б	Б
5	Б	Б	Б
6	А	Б	Б
7	Б	Б	Б
8	Б	Б	А
9	Б	Б	Б
10	В	В	слова или действия

## Модуль 2 Основы поиска работы

### 1. Назови основные пункты резюме.

Нужно указать свои Ф.И.О., возраст, контактный телефон, желаемую должность, образование, опыт работы, знание иностранных языков, дополнительную информацию, предполагаемый уровень заработной платы.

### 2. В каком порядке в резюме указываются образование и опыт работы?

Образование и опыт работы указываются от последнего места к самому первому.

### 3. Каким по объему должно быть резюме?

Не больше двух страниц.

### 4. За какое время до начала собеседования лучше прийти?

За 5 — 10 минут.

### 5. Перечисли три-четыре типа собеседований.

Отборочное, видеособеседование, групповое, биографическое собеседования.

### 6. Что делать, если ты опаздываешь на собеседование?

Позвонить, сообщить об опоздании и по возможности перенести встречу.

### 7. Какой из электронных адресов лучше выбрать для деловой переписки:

zauchik@mail.ru;  
 macho\_man@yandex.ru;  
 irina@bk.ru;  
 naخال@mail.ru;  
 kiss-me@list.ru.

### 8. Что недопустимо при собеседовании во внешнем облике кандидата:

джинсы, кроссовки;  
 яркий макияж, резкий аромат парфюма;  
 деловой костюм;  
 неброские, спокойные цвета в одежде;  
 грязная, мятая одежда.

### 9. Чего нельзя делать при трудоустройстве:

опаздывать;  
 задавать вопросы;



приходить на собеседование неопрятным;  
брать с собой паспорт;  
приходить за 10 минут до начала собеседования;  
запрашивать неадекватную зарплату;  
отключать мобильный телефон на время собеседования.

10. Чем отличается невербальное общение от вербального?

Вербальное общение — с помощью слов, невербальное общение — без использования речи.

11. Как отзываться о предыдущем месте работы?

Корректно, по возможности доброжелательно, не употребляя критику.

12. Подготовь развернутый ответ на вопрос о своих планах на ближайшие пять лет.

Здесь предусмотрен ответ в свободной форме.

13. Ответь пятью предложениями на вопрос: «Что ты знаешь о компании, в которую трудоустраиваешься?»

Необходима предварительная подготовка к собеседованию, в частности поиск информации в Интернете о компании, в которую ты собираешься отправиться на собеседование.

### **Модуль 3 Охрана и безопасность труда**

1 Охрана труда как предмет преподавания, цель, задачи, методы, связь с другими науками.

2 Основные принципы и направления государственной политики в области охраны труда.

3 Законодательные и нормативные правовые акты по охране труда.

4 Организация работы по охране труда.

5 Система управления охраной труда на предприятии.

6 Организация и порядок обучения и проверки знаний работающих по охране труда.

7 Аттестация рабочих мест и компенсация работающим за работу в неблагоприятных условиях труда.

8 Опасные и вредные производственные факторы.

9 Несчастные случаи и профессиональные заболевания, их причины, расследование и учет.

10 Обязательное страхование работающих от несчастных случаев и профессиональных заболеваний.

11 Предварительные и периодические медосмотры работников.

12 Организация государственного надзора и общественного контроля за охраной труда.

13 Обязанности нанимателей, рабочих и служащих в области охраны труда.

14 Ответственность за нарушение требований

законодательства о труде. Требования к выбору, размещению и планировке площадки предприятий.

15 Требования к внутренней планировке, отделке и оборудованию предприятий.

16 Требования к санитарно-техническому благоустройству предприятий.

17 Требования к содержанию промышленных предприятий.

18 Характеристика производственного микроклимата.

19 Характеристика производственного шума, ультразвука и инфразвука

20 Характеристика вибрации.

21 Характеристика лазерного, ультрафиолетового и инфракрасного излучения.

22 Характеристика ионизации, электрических и магнитных полей.

23 Характеристика барометрического давления.

24 Характеристика психофизиологических факторов.

25 Характеристика химических факторов. Токсичность и опасность химических веществ.

26 Охрана труда при воздействии пыли.

27 Охрана труда при воздействии биологических факторов.

28 Мероприятия по охране труда, связанные с воздействием физических, психофизиологических, химических, пыли и биологических факторов. Основы электробезопасности.

29 Действие электрического тока на организм человека.

30 Правила техники безопасности при эксплуатации электроустановок.

31 Характеристика статического электричества.

32 Действие статического электричества на организм человека.

33 Техника безопасности при контакте со статическим электричеством.

34 Характеристика производственных процессов и производственного оборудования.

35 Требования безопасности технологических процессов и производственного оборудования.

36 Характеристика сосудов, работающих под давлением.

37 Требования безопасности при эксплуатации сосудов, работающих под давлением.

#### **Модуль 4 Правовые основы профессиональной деятельности**

##### **Тестирование**

##### **Ответить на вопросы**

1. Общей трудовой обязанностью для всех работников

является:

- а) повышать уровень качества труда;
- б) выполнить все распоряжения работодателя;
- в) соблюдать технологическую дисциплину;
- г) выполнять установленные нормы труда.

2. За нарушение трудовой дисциплины работодатель предприятия, учреждения, организации может применить дисциплинарные взыскания:

- а) выговор, увольнение;
- б) замечание, выговор, увольнение по соответствующим основаниям;
- в) замечание, выговор, строгий выговор, увольнение.

3. При наложении дисциплинарного взыскания работодатель должен учитывать:

- а) характеристику работника с прежнего места работы;
- б) предшествующую работу и поведение работника в данной организации;
- в) семейное положение работника, совершившего дисциплинарный проступок.

4. Дисциплинарное взыскание применяется:

- а) не позднее 6 месяцев со дня обнаружения дисциплинарного проступка;
- б) в течение 6 месяцев со дня совершения дисциплинарного проступка;
- в) не позднее 1 месяца со дня обнаружения, не учитывая времени болезни работника или пребывания его в отпуске, и не позднее 6 месяцев со дня совершения дисциплинарного проступка.

5. Работник считается не подвергшимся дисциплинарному взысканию, если:

- а) в течение календарного года он не будет подвергнут дисциплинарному взысканию;
- б) дисциплинарное взыскание снято с него по приказу;
- в) в течение года со дня применения дисциплинарного взыскания работник не будет подвергнут новому дисциплинарному взысканию.

6. Приказ (распоряжение) работодателя о применении дисциплинарного взыскания объявляется работнику:

- а) на общем собрании трудового коллектива;
- б) под расписку в присутствии других работников;
- в) под расписку в течение трех рабочих дней.

7. Дисциплинарное взыскание может быть обжаловано работником:

- а) в государственный орган или суд;
- б) в государственную инспекцию труда или орган по рассмотрению трудовых споров;
- в) вышестоящему должностному лицу.

8. Виды поощрений работников, добросовестно исполняющих трудовые обязательства, определяются:

- а) работодателем самостоятельно;
- б) трудовым кодексом РФ и принятыми в соответствии с ним правилами внутреннего трудового распорядка;
- в) ТК РФ, коллективным договором или правилами внутреннего трудового распорядка организации, а также уставами и положениями о дисциплине.

### **Задания для промежуточной аттестации в форме зачета**

#### **Раздел 2 Профессиональный цикл**

#### **Модуль 1 Организация и технология обслуживания в барах**

##### **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. Коктейль, при оформлении которого используют веточку мяты**

джулеп

кулер

сауэр

**6. Джиггер-это...?**

мерная стопка

смесительный 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 тропических коктейлей используют бокал?**

- харрикейн
- шампань флюте
- мадерная рюмка

**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 дринокв
- Соков
- Виски со льдом
- Микс дринокв

**16. Айс-бакет это?**

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

**17. Назначение блендера:**

- смешивание фруктов со льдом
- Смешивание трудносмешиваемых напитков
- Смешивание фруктов с напитками
- Смешивание напитков с содовой

**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

## Экзаменационные билеты для итоговой аттестации

КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»

Зам. зав ПЦК (кафедрой) РБ  
\_\_\_\_\_ А.А.Дунаева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 г.

Утверждаю  
Зам. директора по ДО  
\_\_\_\_\_ Л. В. Иванютина  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 г.

### Экзаменационный билет № 1

Дисциплина «Организация и технология обслуживания в барах»

1. Методы приготовления коктейлей
2. Приготовление коктейля милкшейк

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_ А.А.Дунаева

Министерство образования и науки Алтайского края

КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»

Зам. зав ПЦК (кафедрой) РБ  
\_\_\_\_\_ А.А.Дунаева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 г.

Утверждаю  
Зам. директора по ДО  
\_\_\_\_\_ Л. В. Иванютина  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 г.

### Экзаменационный билет № 2

Дисциплина «Организация и технология обслуживания в барах»

1. Разработка технологической карты (рецептуру и технологии приготовления) нового безалкогольного коктейля.



2. Приготовление коктейля для компании

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_ А.А.Дунаева

Министерство образования и науки Алтайского края

КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»

Зам. зав ПЦК (кафедрой) РБ  
\_\_\_\_\_ А.А.Дунаева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 г.

Утверждаю  
Зам. директора по ДО  
\_\_\_\_\_ Л. В. Иванютина  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 г.

**Экзаменационный билет № 3**

Дисциплина **«Организация и технология обслуживания в барах»**

1. Разработка технологической карты (рецептуру и технологии приготовления) нового безалкогольного коктейля.
2. Приготовление коктейля методом билд

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_ А.А.Дунаева

Министерство образования и науки Алтайского края

КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»

Зам. зав ПЦК (кафедрой) РБ  
\_\_\_\_\_ А.А.Дунаева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 г.

Утверждаю  
Зам. директора по ДО  
\_\_\_\_\_ Л. В. Иванютина  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 г.

**Экзаменационный билет № 4**

Дисциплина **«Организация и технология обслуживания в барах»**

1. Оформите технологическую карту: «Кузнечик» - Светлый Creme de Cacao (20), Зеленый ликер Creme de Menthe (20), сливки (20),. Все компоненты вместе со льдом встряхнуть в шейкере и процедить в коктейльную рюмку. Оформить коктейльными вишнями.
2. Приготовление коктейля методом стир

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_ А.А.Дунаева

Министерство образования и науки Алтайского края

КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»

Зам. зав ПЦК (кафедрой) РБ  
\_\_\_\_\_ А.А.Дунаева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 г.

Утверждаю  
Зам. директора по ДО  
\_\_\_\_\_ Л. В. Иванютина  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 г

**Экзаменационный билет № 5**

Дисциплина **«Организация и технология обслуживания в барах»**

1. Составьте меню для винного бара.
2. Приготовление коктейля методом бленд

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_ А.А.Дунаева

Министерство образования и науки Алтайского края

КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»

Зам. зав ПЦК (кафедрой) РБ  
\_\_\_\_\_ А.А.Дунаева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 г.

Утверждаю  
Зам. директора по ДО  
\_\_\_\_\_ Л. В. Иванютина  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 г

**Экзаменационный билет № 6**

Дисциплина **«Организация и технология обслуживания в барах»**

1. Разработка технологической карты (рецептуры и технологии приготовления) нового тонизирующего прохладительного напитка.
2. Приготовление коктейля методом шейк

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_ А.А.Дунаева

Министерство образования и науки Алтайского края

КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»

Зам. зав ПЦК (кафедрой) РБ  
\_\_\_\_\_ А.А.Дунаева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 г.

Утверждаю  
Зам. директора по ДО  
\_\_\_\_\_ Л. В. Иванютина  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2020г

**Экзаменационный билет № 7**

Дисциплина **«Организация и технология обслуживания в барах»**

1. Оформить технологическую карту, определить к какой группе коктейлей относится. «Том» - Джин (50), Сок лимона (20). Сироп сахарный (10), Тоник (100), Лед. Встряхнуть в шейкере со льдом все ингредиенты, кроме тоника. Перелить в посуду для подачи, долить тоник. Подать с солодкой.
2. Приготовление коктейля методом бленд

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_ А.А.Дунаева

Министерство образования и науки Алтайского края

КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»

Зам. зав ПЦК (кафедрой) РБ  
\_\_\_\_\_ А.А.Дунаева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2020г.

Утверждаю  
Зам. директора по ДО  
\_\_\_\_\_ Л. В. Иванютина  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 г

## Экзаменационный билет № 8

Дисциплина «Организация и технология обслуживания в барах»

1. Оборудование бара: виды, назначение, рациональное размещение.
2. Приготовление коктейля методом стир

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_ А.А. Дунаева

Министерство образования и науки Алтайского края

КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»

Зам. зав ПЦК (кафедрой) РБ  
\_\_\_\_\_ А.А. Дунаева  
« \_ » \_\_\_\_\_ 2020 г.

Утверждаю  
Зам. директора по ДО  
\_\_\_\_\_ Л. В. Иванютина  
« \_ » \_\_\_\_\_ 2020г

## Экзаменационный билет № 8

Дисциплина «Организация и технология обслуживания в барах»

1. Составить меню для коктейль–бара
2. Приготовление коктейля методом мадл

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_ А.А. Дунаева

Министерство образования и науки Алтайского края

КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»

Зам. зав ПЦК (кафедрой) РБ  
\_\_\_\_\_ А.А. Дунаева  
« \_ » \_\_\_\_\_ 2020 г.

Утверждаю  
Зам. директора по ДО  
\_\_\_\_\_ Л. В. Иванютина  
« \_ » \_\_\_\_\_ 2020 г

**Экзаменационный билет № 9**

Дисциплина **«Организация и технология обслуживания в барах»**

1. Посуда бара: виды, ассортимент, назначение, форма, емкость
2. Приготовление коктейля методом шейк

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_ А.А.Дунаева

Министерство образования и науки Алтайского края

КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»

Зам. зав ПЦК (кафедрой) РБ  
\_\_\_\_\_ А.А.Дунаева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 г.

Утверждаю  
Зам. директора по ДО  
\_\_\_\_\_ Л. В. Иванютина  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 г

**Экзаменационный билет № 10**

Дисциплина **«Организация и технология обслуживания в барах»**

1. Посуда бара: виды, ассортимент, назначение, форма, емкость
2. Приготовление коктейля методом шейк

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_ А.А.Дунаева

Министерство образования и науки Алтайского края

КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»

Зам. зав ПЦК (кафедрой) РБ  
\_\_\_\_\_ А.А.Дунаева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2020г.

Утверждаю  
Зам. директора по ДО  
\_\_\_\_\_ Л. В. Иванютина  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 г

**Экзаменационный билет № 11**

Дисциплина «Организация и технология обслуживания в барах»

1. Оформить технологическую карту и определить к какому виду коктейлей относится «X-Y-Z» - Ром светлый (30), ликер Triple See (15), Сок лимон (10). Встряхнуть в шейкере со льдом все ингредиенты и перелить в стопку шот.
2. Приготовление коктейля методом билд

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_ А.А.Дунаева

Министерство образования и науки Алтайского края

КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»

Зам. зав ПЦК (кафедрой) РБ  
\_\_\_\_\_ А.А.Дунаева  
« \_ » \_\_\_\_\_ 2020 г.

Утверждаю  
Зам. директора по ДО  
\_\_\_\_\_ Л. В. Иванютина  
« \_ » \_\_\_\_\_ 2020 г.

**Экзаменационный билет № 12**

Дисциплина «Организация и технология обслуживания в барах»

1. Составить меню для молочного бара.
2. Приготовление коктейля методом стир

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_ А.А.Дунаева

Министерство образования и науки Алтайского края

КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»

Зам. зав ПЦК (кафедрой) РБ  
\_\_\_\_\_ А.А.Дунаева  
« \_ » \_\_\_\_\_ 2020 г.

Утверждаю  
Зам. директора по ДО  
\_\_\_\_\_ Л. В. Иванютина  
« \_ » \_\_\_\_\_ 2020 г.

### Экзаменационный билет № 13

Дисциплина **«Организация и технология обслуживания в барах»**

1. Разработка рецептур и технологии приготовления напитка для тематического вечера «Встреча Нового года».
2. Приготовление коктейля методом билд

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_ А.А.Дунаева

Министерство образования и науки Алтайского края

КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»

Зам. зав ПЦК (кафедрой) РБ  
\_\_\_\_\_ А.А.Дунаева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2020г.

Утверждаю  
Зам. директора по ДО  
\_\_\_\_\_ Л. В. Иванютина  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 г

### Экзаменационный билет № 14

Дисциплина **«Организация и технология обслуживания в барах»**

1. Оформить технологическую карту и определить к какой группе коктейлей относится «Татьянин день» - Мед (150), Сахар (50), Кардамон, Корица, Гвоздика, Имбирь, Мята, Лист малины, земляники, Водка (150), Сок лимона (50). Вскипятить воду, добавить сбор трав и пряности и дать настояться. Процедить охладить до комнатной температуры, добавить мед, сахар, лимонный сок, водку и подать.
2. Приготовление коктейля методом мадл

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_ А.А.Дунаева

Министерство образования и науки Алтайского края

КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»

Зам. зав ПЦК (кафедрой) РБ  
\_\_\_\_\_ А.А.Дунаева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 г.

Утверждаю  
Зам. директора по ДО  
\_\_\_\_\_ Л. В. Иванютина  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 г

**Экзаменационный билет № 15**

Дисциплина **«Организация и технология обслуживания в барах»**

1. Составить меню для пивного бара.
2. Приготовление коктейля методом шейк

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_ А.А.Дунаева