

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Майкопский государственный технологический университет»
Политехнический колледж
Учебный центр профессиональных компетенций

УТВЕРЖДАЮ
Директор
политехнического колледжа

З.А. Хутыз
«20» 05 2023 г.



ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ

11176 Бармен

*в том числе адаптированная для обучения инвалидов и обучающихся
с ограниченными возможностями здоровья*

Вид образования – профессиональное обучение

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника:

11176 Бармен

Майкоп 2023

Составитель рабочей программы:
преподаватель политехнического колледжа



(подпись)

А.Ш. Турк
И.О. Фамилия

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по учебно-методической работе

«29» 05 2023г.



(подпись)

Ф.А. Топольян
И.О. Фамилия

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ	4
3.ОБЪЁМ И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	6
4.ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДОГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ	13
5.ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.	15
6.АДАПТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	17
7.ЛИСТ ВНЕСЕННЫХ ИЗМЕНЕНИЙ	19

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа профессиональной подготовки (ППП) по профессии 11176 Бармен, реализуется политехническим колледжем ФГБОУ ВО «МГТУ» представляет собой систему документов, разработанную и утверждённую образовательной организацией на основе установленных квалификационных требований Федерального государственного образовательного стандарта ГОСТ Р 50935-2007 от 27 декабря 2007 года, для подготовки рабочих по профессии «11176 Бармен».

Структура и содержание программы соответствует требованиям Закона № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», Приказа Минобрнауки России №292 от 18.04.2013г. «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения».

Программа профессиональной подготовки регламентирует планируемые результаты освоения образовательной программы, соответствует квалификационным характеристикам профессионального стандарта по профессии 11176 Бармен. 1-й разряд; объём, содержание и условия реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки обучающихся по программе и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, программу подготовки; фонды оценочных средств, методические материалы. Методические материалы обеспечивающие реализацию программы рассмотрены и рекомендованы предметной (цикловой) комиссией истории и права.

Продолжительность обучения при подготовке обучающего по профессии Бармен определяются в соответствии с учебным планом основной программы профессиональной подготовки.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

2.1 Область применения программы.

Программа профессиональной подготовки регламентирует планируемые результаты освоения образовательной программы, соответствует квалификационным характеристикам профессионального стандарта по профессии бармен. 1-й разряд; объём, содержание и условия реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки обучающихся по программе и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, программу подготовки; фонды оценочных средств, методические материалы. Методические материалы обеспечивающие реализацию программы рассмотрены и рекомендованы предметной (цикловой) комиссией истории и права.

Продолжительность обучения при подготовке обучающего по профессии Бармен определяются в соответствии с учебным планом основной программы профессиональной подготовки.

К освоению программы профессионального обучения допускаются лица различного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования, включая инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья согласно Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013г. «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения». В процессе обучения предусмотрена промежуточная аттестация.

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в форме электронного тестирования.

Лицам, успешно освоившим программу профессионального обучения, присваивается квалификация по соответствующей профессии и выдаётся свидетельство о профессии рабочего.

2.2 Цели и задачи, требования к результатам освоения программы

. Рабочая программа содержит профессиональную характеристику, рабочий учебный план и программы по предметам «Технология приготовления коктейлей и напитков», «Организация обслуживания посетителей», «Практическое обучение», «Иностранный язык» для подготовки новых рабочих на 1-ый разряд.

На теоретических занятиях используются посуда, оборудование для бара, плакаты, презентации по приготовлению смешанных напитков, видеофильмы оснащения баров, приготовления классических коктейлей и напитков. В процессе изучения учебного материала систематически привлекаются учащиеся к самостоятельной работе со справочной литературой.

Практические занятия проводятся в специально оборудованной лаборатории, где имеются наборы необходимой посуды, оборудование для бара: барная стойка, ледогенератор, контрольно-кассовая машина.

К концу обучения каждый обучаемый должен уметь самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные квалификационной характеристикой.

На прием теоретического экзамена отводится по учебному плану 6 часов.

Заключительным этапом является практическое обучение, где учащиеся закрепляют профессиональные навыки полученные при теоретическом обучении

По результатам обучения учащиеся

- иметь практический опыт:

ПО1 - владеть практическими навыками обслуживания потребителей за барной стойкой и в зале;

ПО2 - подготовки барной зоны к обслуживанию и поддержания барной стойки в надлежащем порядке;

ПО3 - обслуживания потребителей при реализации алкогольных напитков;

ПО4 - соблюдения условий и сроков хранения кулинарной продукции, и покупных товаров, температурного режима подачи напитков и закусок;

- уметь:

У1 - составлять коктейльную (винную) карту;

-знать:

31 - основные правила этикета и технологию обслуживания потребителей за барной стойкой и в зале;

32 - ассортимент, рецептуры, технологию приготовления, правила оформления и подачи алкогольных, слабоалкогольных коктейлей, напитков, а также закусок, блюд и кондитерских изделий, реализуемых в баре;

33 - правила международного этикета (для персонала ресторанов и баров классов люкс и высший);

34 - иностранный язык (английский и\или соответствующий специализации предприятия) в пределах разговорного минимума и профессиональной терминологии (для персонала ресторанов и баров классов люкс и высший);

35 - виды и назначение инвентаря, оборудования, столовой посуды, столовых приборов, используемых в баре;

36 - правила эксплуатации теле-, видео-и звуковоспроизводящей аппаратуры;

37 - правила эксплуатации контрольно-кассовой техники, порядок оформления счетов и расчета по ним с потребителями;

38 - номера телефонов служб вызова такси; служб экстренного вызова (милиции, скорой помощи, пожарной службы) и т.п.

На практических занятиях закрепляются теоретические знания и отрабатываются навыки по организации обслуживания посетителей и приготовления коктейлей и напитков.

Практические занятия проводятся с использованием компьютеров. Учащиеся используют в работе такие программы как: MS Word, MS Excel, MS Power Point.

1.3 Количество часов на освоение программы:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 90 часов;

теоретические – 80 часов;

практические – 10 часов.

3. ОБЪЁМ И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

3.1 Календарный учебный график.

Форма обучения:	- очная
Начало обучения:	- по мере возникновения потребности
Продолжительность учебного часа:	
- теоретическое обучение, практическая работа	- 90 минут
Производственное обучение / практика	- 90 минут
Трудоёмкость обучения, час:	- 90 часов
Срок обучения, недели/ месяцы:	3 недели /3/4 месяца

Обучение осуществляется согласно расписанию.

3.2 Объем образовательной программы и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество Часов (всего)
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	90
в том числе:	
теоретические занятия (Л)	74
практические занятия (ПЗ)	10
Формой промежуточной аттестации является – квалификационный экзамен	6
Общая трудоемкость	90

3.3 Учебный план образовательной программы

Разделы дисциплины	Всего часов	Теория	Практические работы	Форма промежуточной аттестации
Раздел 1. Технология приготовления коктейлей и напитков	34	30	4	ДЗ
Раздел 2. Организация обслуживания посетителей	12	8	4	ДЗ
Раздел 3. Иностранный язык	28	26	2	ДЗ

Всего	84	64	10	
Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)	6			экзамен
Итого по программе	90	64	10	

3.4 Тематический план программы профессионального обучения.

Наименование разделов и тем программы ПО	Учебная нагрузка
Раздел 1. Технология приготовления коктейлей и напитков	34
Тема1. Введение.	2
Тема2.Классификация напитков.	2
Тема3. Характеристика основных алкогольных компонентов, используемых в роли баз при приготовлении коктейлей.	2
Тема4. Характеристика смягчающе - сглаживающих компонентов, используемых в изготовлении коктейлей.	2
Тема5. Характеристика основных алкогольных и безалкогольных напитков, используемых в роли наполнителей в изготовлении коктейлей.	2
Тема 6. Характеристика сопутствующих компонентов, участвующих в приготовлении коктейлей.	2
Тема7. Основы технологии приготовления смешанных напитков (коктейлей).	2
Тема8. Технология приготовления безалкогольных коктейлей, их определение и классификация.	2
Тема9. Технология приготовления средних алкогольных коктейлей, их определение и классификация.	2
Тема 10. Технология приготовления и подачи оригинальных коктейлей.	2
Тема11. Определение коротких смешанных напитков, их характеристика по содержанию алкоголя, объему, по способу подачи.	2
Тема12. Технология приготовления и подачи групповых смешанных напитков.	2
Тема13. Технология приготовления и подачи молочных безалкогольных коктейлей.	2
Тема14. Приготовление горячих смешанных напитков.	2
Практическое занятие №1. Приготовление и оформление безалкогольных смешанных напитков: безалкогольных, микс, лонг, мидл, шот, хот.	2
Практическое занятие №2. Приготовление и оформление коктейлей: аперитивов, диджестивов, экзотических и эксклюзивных.	2
Дифференцированный зачёт	2
Раздел 2. Организация обслуживания посетителей	12
Тема1. Характеристика баров и обслуживающего персонала.	2
Тема2. Материально-техническое и информационное обеспечение деятельности бара.	2
Тема3. Подготовка бара к обслуживанию. Приемы работы бармена.	2
Тема4. Характеристика основного этапа обслуживания. Методы и формы обслуживания потребителей в барах разных типов.	2

Практическое занятие №5. Отработка элементов обслуживания: встреча гостей, приветствие, предложение меню, карты вин и коктейлей, прием заказа, рекомендации в выборе коктейлей и напитков, выполнение заказа. Сочетание элементов обслуживания от вида бара, метода и формы обслуживания, пожеланий клиента.	2
Практическое занятие №4. Деловая игра «Отработка элементов обслуживания»: расчет с посетителями, сбор посуды и уборка барной стойки. Санитарные правила мытья барной посуды, инструментов и инвентаря. Уборка помещений: виды (вечерняя и утренняя), назначение. Требования к уборке помещений. Процедура закрытия бара. Ответственность бармена. Психологический анализ поведения бармена. Составление памятки «Как вести себя в конфликтной ситуации»	2
Дифференцированный зачёт	2
Раздел 3. Иностранный язык	28
Тема1. Формы обращения к незнакомым людям.	2
Тема2. Структура ресторана. Персоны. Обязанности официанта- бармена.	2
Тема3. Речевой этикет: вежливые формы, извинения, встреча гостей.	2
Тема4. Алгоритм работы бармена при исполнении заказа.	2
Тема5. Правила подачи напитков в баре. Рекомендации напитков к блюду.	2
Тема6. Посуда: виды бокалов, столовые приборы.	2
Тема7. Сервировка стола: особенности сервировки банкетных, свадебных столов.	2
Тема8. Сервировка бара и барной стойки.	2
Тема9. Виды меню. Карта вин.	2
Тема10. Оформление заказа и обслуживание клиентов(бармен).	2
Тема11. 3 Описание блюд и напитков.	2
Тема12. Способы оплаты заказа. Оформление документов.	2
Практическое занятие №5. Деловая игра «Отработка навыков общения с иностранными клиентами»	2
Дифференцированный зачёт	2
Квалификационный экзамен (проверка теоретических знаний)	
Квалификационный экзамен (практическая квалификационная работа)	
Итого:	90

3.6 Содержание образовательной программы

Наименование разделов дисциплины	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов
Раздел 1. Технология приготовления коктейлей и напитков.	Теоретические занятия	28
	Тема 1. Введение. История развития баров. Основные понятия в области барного дела. Происхождение напитков и коктейлей.	2
	Тема 2. Классификация напитков Определение, классификация и теория построения смешанных напитков (коктейлей).	2
	Тема 3. Характеристика основных алкогольных компонентов, используемых в роли баз при приготовлении коктейлей. Виды, назначение и характеристика. Крепкие алкогольные напитки: водка, джин, виски, мескаль,	2

	<p>текила, ром, коньяк, бренди, граппа, настойки, бальзамы.</p> <p>Краткая характеристика, особенности воздействия на организм, рекомендации по употреблению и использованию в сочетании с другими компонентами смешанных напитков.</p>	
	<p>Тема 4. Характеристика смягчающе - сглаживающих компонентов, используемых в изготовлении коктейлей.</p> <p>Краткая характеристика, химический состав, особенности процесса производства.</p>	2
	<p>Тема 5. Характеристика основных алкогольных и безалкогольных напитков, используемых в роли наполнителей в изготовлении коктейлей.</p> <p>Крепкие алкогольные битеры, их химический состав, питательные свойства. Прочие ароматические модификаторы: шоколад, мускатный орех, пряности, эфирные масла.</p> <p>Типы и марки шампанских вин отечественного и зарубежного производства, особенности процесса их производства. Пищевая ценность безалкогольных и слабоалкогольных напитков. Плодово-ягодные соки.</p>	2
	<p>Тема 6. Характеристика сопутствующих компонентов, участвующих в приготовлении коктейлей.</p> <p>Газированные напитки (фруктовые воды), напитки брожения.</p> <p>Минеральные воды (натуральные, искусственные). Ассортимент столовых и лечебных минеральных вод, их характеристика. Требования к качеству и правила хранения.</p> <p>Пиво, его виды, особенности процесса производства. Условия и сроки хранения.</p> <p>Лед – основной сопутствующий компонент в приготовлении коктейлей, его разновидности.</p> <p>Ароматические вкусовые вещества (мята, гвоздика, корица, мускатный орех).</p> <p>Соусы и пряности (отечественного и импортного производства).</p>	2
	<p>Тема 7. Основы технологии приготовления смешанных напитков (коктейлей).</p> <p>Определение коктейлей и экскурс в их историю. Основные группы смешанных напитков, их определение и классификация.</p> <p>Способы приготовления смешанных напитков (в барном стакане, миксере и др.). Подготовка рабочего места, посуды, инвентаря, мерных инструментов. Правила взбивания напитка в шейкере.</p> <p>Требования по соблюдению очередности и пропорциональности смешивания компонентов коктейля. Способы оформления коктейлей.</p>	2
	<p>Тема 8. Технология приготовления безалкогольных</p>	2

	<p>коктейлей, их определение и классификация.</p> <p>Понятие о безалкогольных смешанных напитках на основе: соков, сиропов, молока, сливок, чая, мороженого, различных эмульгаторов.</p> <p>Способы и техника смешивания компонентов коктейля.</p> <p>Соблюдение принципов очередности. Температура подачи, посуда, используемая для отпуска коктейлей..</p>	
	<p>Тема 9. Технология приготовления средних алкогольных коктейлей, их определение и классификация.</p> <p>Определение средних смешанных напитков, их характеристика по содержанию алкоголя, объему, по способу подачи.</p> <p>Классификация средних смешанных напитков по группам, формулы их построения.</p> <p>Особенности оформления средних смешанных напитков, используемая посуда и правила подачи.</p>	2
	<p>Тема 10. Технология приготовления и подачи оригинальных коктейлей.</p> <p>Оригинальные коктейли, их определение и классификация.</p> <p>Формула построения. Особенности приготовления, оформления и подачи оригинальных коктейлей.</p> <p>Роль ароматических модификаторов и эмульгаторов в приготовлении оригинальных коктейлей, посуда подачи.</p> <p>Характеристика групп оригинальных коктейлей, используемых в зарубежной практике работы баров..</p>	2
	<p>Тема 11. Определение коротких смешанных напитков, их характеристика по содержанию алкоголя, объему, по способу подачи.</p> <p>Классификация коротких смешанных напитков по группам, формулы их построения.</p>	2
	<p>Тема 12. Технология приготовления и подачи групповых смешанных напитков. Определение группового смешанного напитка.</p> <p>Формулы построения групповых смешанных напитков по способу подачи (холодные, горячие).</p> <p>Правила и особенности технологии приготовления пуншей, крошонов, глентвейна. Формулы их построения.</p> <p>Используемая посуда, подача и особенности сервировки.</p> <p>Групповые смешанные напитки, используемые в зарубежной практике работы баров.</p>	2

	<p>Тема 13. Технология приготовления и подачи молочных безалкогольных коктейлей. Молочные длинные смешанные напитки. Определение молочных коктейлей. Характеристика компонентов, участвующих в приготовлении молочных длинных смешанных напитков. Товароведная характеристика молока и молочных продуктов, используемых для приготовления коктейлей. Технология приготовления. Кисломолочные коктейли. Особенности приготовления коктейлей с мороженым. Формула построения молочных пуншей. Правила приготовления и подачи.</p>	2
	<p>Тема 14. Приготовление горячих смешанных напитков. Виды горячих напитков, приготавливаемые и реализуемые в баре. Кофе : основные сорта, используемые для приготовления напитка, его вкусовые и ароматические свойства. Правила приготовления кофе в кофеварках типа «Экспресс». Приготовление кофе по-восточному. . Чай, товарные сорта, правила заваривания. Правила подачи горячих напитков. Характеристика других горячих напитков (какао, шоколадного напитков), реализуемых в баре. Нормы выхода. Требования к качеству. Сроки реализации напитков.</p>	2
	<p>Практические занятия</p>	4
	<p>1. Приготовление и оформление безалкогольных смешанных напитков: безалкогольных, микс, лонг, мидл, шот, хот.</p>	2
	<p>2. Приготовление и оформление коктейлей: аперитивов, диджестивов, экзотических и эксклюзивных.</p>	2
<p>Раздел 2. Организация обслуживания посетителей</p>	<p>Теоретические занятия</p>	8
	<p>Тема 1. Характеристика баров и обслуживающего персонала. Классификация баров, их назначение, отличительные особенности, перечень услуг, формы обслуживания. Характеристика и функции обслуживающего персонала. <i>Бары:</i> назначение, классификация, характеристика, особенности, принципы размещения, режим работы, перечень услуг, формы обслуживания. Обслуживающий персонал: бармен, бариста, барбек. <i>Бармен:</i> функции, профессиональная подготовка, квалификация, внешний вид, основные требования. <i>Бариста:</i> функции, профессиональная подготовка, основные требования, характеристика выполняемых работ. <i>Барбек:</i> функции, основные требования.</p>	2

	<p>Тема 2. Материально-техническое и информационное обеспечение деятельности бара. Виды и характеристика торговых помещений бара, назначение и виды барных стоек; оснащение бара мебелью и оборудованием; Особенности составления и оформления меню, карты вин и коктейлей бара.</p>	2
	<p>Тема3. Подготовка бара к обслуживанию. Приемы работы бармена. Этапы организации обслуживания в баре; порядок подготовки помещений бара и рабочего места бармена к обслуживанию; последовательность подготовки продуктов для оформления коктейлей; приемы работы бармена за барной стойкой. Этапы организации обслуживания в баре: подготовительный, основной, заключительный. Порядок размещения посуды, инвентаря, мерных емкостей. Получение с производства необходимого количества продукции. Оформление витрин бара.</p>	2
	<p>Тема4. Характеристика основного этапа обслуживания. Методы и формы обслуживания потребителей в барах разных типов. Культура труда бармена. Роль психологических факторов в обслуживании потребителей бара. Стили работы бармена (классический, флейринг, спидмикс). Приемы работы бармена за барной стойкой. Способы охлаждения стаканов. Правила работы с джиггером, мерными емкостями. Личная подготовка бармена. Требования к форменной одежде, обуви. Приемы разлива напитков «на счет». Техника откупоривания бутылок и разлива напитков.</p>	2
	<p>Практическое занятие</p>	4
	<p>Практическое занятие №5. Отработка элементов обслуживания: встреча гостей, приветствие, предложение меню, карты вин и коктейлей, прием заказа, рекомендации в выборе коктейлей и напитков, выполнение заказа. Сочетание элементов обслуживания от вида бара, метода и формы обслуживания, пожеланий клиента.</p>	2
	<p>Практическое занятие №4. Деловая игра «Отработка элементов обслуживания»: расчет с посетителями, сбор посуды и уборка барной стойки. Санитарные правила мытья барной посуды,</p>	2

	инструментов и инвентаря. Уборка помещений: виды (вечерняя и утренняя), назначение. Требования к уборке помещений. Процедура закрытия бара. Отчетность бармена. Психологический анализ поведения бармена. Составление памятки «Как вести себя в конфликтной ситуации»	
Раздел 3. Иностранный язык	Теоретические занятия	28
	Тема 1. Формы обращения к незнакомым людям	2
	Тема 2. Структура ресторана. Персоны. Обязанности официанта- бармена	2
	Тема 3. Речевой этикет: вежливые формы, извинения, встреча гостей.	2
	Тема 4. 1 Алгоритм работы бармена при исполнении заказа.	2
	Тема 5. Правила подачи напитков в баре. Рекомендации напитков к блюду.	2
	Тема 6. Посуда: виды бокалов, столовые приборы.	2
	Тема 7 Сервировка стола: особенности сервировки банкетных, свадебных столов.	2
	Тема 8. Сервировка бара и барной стойки.	2
	Тема 9. Виды меню. Карта вин.	2
	Тема 10. Оформление заказа и обслуживание клиентов(бармен)	2
	Тема 11. Описание блюд и напитков.	2
	Тема 12. Способы оплаты заказа. Оформление документов.	2
	Практические занятия	2
Деловая игра «Отработка навыков общения с иностранными клиентами»	2	
ИТОГО: в том числе: теоретические практические	74 64 10	

4.ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

4.1 Материально-техническое обеспечение

Образовательная организация располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение теоретического обучения, всех видов практических работ, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета, учебной лаборатории.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;
- учебно-методический комплекс.

Технические средства обучения:

- аудио, - видеоаппаратура;
- оргтехника;
- учебные кинофильмы;
- стационарные учебные наглядные пособия;
- таблицы и справочная литература;
- компьютеры, проектор;
- лицензионное программное обеспечение, в том числе информационная справочно-правовая система «Консультант Плюс».

Оборудование учебной лаборатории:

- наборы необходимой посуды;
- оборудование для бара:
- барная стойка;
- ледогенератор;
- контрольно-кассовая машина.

4.2 Кадровое обеспечение

Реализация образовательной программы обеспечена педагогическим составом, имеющим высшее образование, соответствующее профилю профессионального обучения и опыт работы в области сервиса, прошедшие специальное обучение по программе дополнительного профессионального образования психолого-педагогического минимума.

4.3 Учебно-методическое и информационное обеспечение.

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией:

1. Курс лекций.
2. Методическое обеспечение выполнения практических работ.
3. Электронный образовательный ресурс.

Содержание образовательной программы разработано на основе следующих источников информации:

Основные источники:

1. Дело жизни. Между делом (комплект из 2 книг): Феликс Новиков — Москва, Татлин, 2010 г.- 548с.
2. Травяные коктейли и напитки: В. А. Соловьева — Москва, Олма Медиа Групп, 2010 г.- 224с.
3. Карманный справочник медицинской сестры: Т. П. Обуховец О. В. Чернова Н. В. Барыкина, Н. Г. Соколова — Москва, Феникс, 2009 г.- 672с.
4. Сборник рецептов напитков для предприятий общественного питания: Р. П. Антонова — Санкт-Петербург, ПрофиКС, 2009 г.- 135с.
5. Милл Р.К. Управление рестораном. – М.: Юнити-Дана, 2009, 536с.
6. Слово и судьба: М. Веллер — Москва, АСТ, АСТ Москва, Харвест, 2008 г.- 576с.
7. Травяные коктейли для очищения организма и снижения веса: А. Диченкова— Москва, Феникс, 2008 г.- 256с.
8. Богушева В.И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания. Уч. пос.-Ростов – на - Дону, 2007.- доп.
9. Экспресс-курс бармена: — Санкт-Петербург, Феникс, 2007

г.- 10.Петер Шмекль «Классические коктейли».-М.Тера,2007г.

11. Барное дело. Учебник: Е. И. Иванникова, Т. В. Иванникова, Г. В.Семенова — Санкт-Петербург, Академия, 2007 г.- 352 с.

Федеральные законы и нормативные документы

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 07.02.1992г. №2300-1 в ред. ФЗ от 03.06.2009 №121-ФЗ.
2. Федеральный закон от 2.01.2002 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» \
3. Постановление Правительства от 16 июля 2009 г. N 584 «Об уведомительном порядке начала предпринимательской деятельности» (в ред. Постановлений Правительства РФ от 14.04.2010 N 245, от 23.10.2010 N 854, от 26.12.2011 N1132).
4. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация Предприятий общественного питания.

периодические издания

- «Вы и Ваш ресторан»,
- «Гостиница и ресторан: бизнес и управление»,
- «Общепит: бизнес и искусство»,
- «Питание и общество».

5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.

5.1 Проведение промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация проводится по каждому разделу образовательной программы. Формы промежуточной аттестации - зачёт или дифференцированный зачёт, определены в учебном плане.

5.1.1 Система оценивания видов промежуточной аттестации

Наименование раздела	Форма и вид проведения промежуточной аттестации	Критерии оценивания
Раздел 1. Технология приготовления коктейлей и напитков.	ДЗ, выполнения практического задания	Оценка «5» соответствует 86% - 100% правильных ответов. Оценка «4» соответствует 73% - 85% правильных ответов. Оценка «3» соответствует 53% - 72% правильных ответов. Оценка «2» соответствует 0% - 52% правильных ответов. Зачтено, если соблюдена последовательность действий при выполнении задания в соответствии с требованиями нормативных документов; результат выполнения задания соответствует ожидаемому; Соблюдены правила и нормы охраны труда;

		Время выполнения не превышает 90 минут.
Раздел 2. Организация обслуживания посетителей.	ДЗ, выполнения практического задания	Оценка «5» соответствует 86% - 100% правильных ответов. Оценка «4» соответствует 73% - 85% правильных ответов. Оценка «3» соответствует 53% - 72% правильных ответов. Оценка «2» соответствует 0% - 52% правильных ответов Зачтено, если соблюдена последовательность действий при выполнении задания в соответствии с требованиями нормативных документов; результат выполнения задания соответствует ожидаемому; соблюдены правила и нормы охраны труда; время выполнения не превышает 90 минут.
Раздел 3. Иностранный язык.	ДЗ, выполнения практического задания	Оценка «5» соответствует 86% - 100% правильных ответов. Оценка «4» соответствует 73% - 85% правильных ответов. Оценка «3» соответствует 53% - 72% правильных ответов. Оценка «2» соответствует 0% - 52% правильных ответов Зачтено, если соблюдена последовательность действий при выполнении задания в соответствии с требованиями нормативных документов; результат выполнения задания соответствует ожидаемому; соблюдены правила и нормы охраны труда; время выполнения не превышает 90 минут.

Этапы формирования компетенций.

Наименование раздела	Оцениваемые результаты освоения программы	Форма промежуточной аттестации	Место проведения аттестации	Время выполнения заданий (мин.)
Раздел 1.	32;	ДЗ	Аудитория	90

Технология приготовления коктейлей и напитков.		У1; ПО3 - ПО4			
Раздел 2. Организация обслуживания посетителей	31; 33; 35 – 38;	У1; ПО1-ПО2	ДЗ	Аудитория	90
Раздел 3. Иностранный язык.	34;	У1; ПО1 - ПО4	ДЗ	Аудитория	90

5.2 Проведение итоговой аттестации.

Обучение по программе завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен включает в себя проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований и выполнение практической квалификационной работы.

6. АДАПТАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Адаптация образовательной программы профессионального обучения проводится при реализации адаптивной образовательной программы – программы подготовки по профессии 26409 Секретарь суда по специальности 40.02.01 Право и организация социального обеспечения в целях обеспечения права инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на получение профессионального образования, создания необходимых для получения среднего профессионального образования условий, а также обеспечения достижения обучающимися инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья результатов формирования практического опыта.

Оборудование учебного кабинета дисциплин права для обучающихся с различными видами ограничения здоровья

Оснащение кабинета дисциплин права должно отвечать особым образовательным потребностям обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Кабинет должен быть оснащены оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся с различными видами ограничений здоровья.

Кабинет, в котором обучаются лица с нарушением слуха должен быть оборудован радиоклассом, компьютерной техникой, аудиотехникой, видеотехникой, электронной доской, мультимедийной системой.

Для слабовидящих обучающихся в кабинете предусматриваются просмотр удаленных объектов при помощи видеоувеличителей для удаленного просмотра. Использование Брайлевской компьютерной техники, электронных луп, программ незрительного доступа к информации, технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах.

Для обучающихся с нарушением опорно-двигательного аппарата кабинет должен быть оборудован передвижными регулируемым партами с источником питания.

Вышеуказанное оснащение устанавливается в кабинете при наличии обучающихся по адаптированной образовательной программе с учетом имеющегося типа нарушений здоровья у обучающегося.

Информационное и методическое обеспечение обучающихся

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам, указанным в п. 4.3 рабочей программы, должен быть представлен в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

Для лиц с нарушениями зрения (не менее одного вида):

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;
- в печатной форме на языке Брайля.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (не менее одного вида):

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

Для лиц с нервно-психическими нарушениями (расстройство аутистического спектра, нарушение психического развития) (не менее одного вида):

- использование текста с иллюстрациями;
- мультимедийные материалы.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

Применяемые при реализации образовательной программы профессионального обучения формы и методы контроля проводятся с учетом ограничения здоровья обучающихся.

Целью текущего контроля является своевременное выявление затруднений и отставания обучающегося с ограниченными возможностями здоровья и внесение коррективов в учебную деятельность.

Форма промежуточной аттестации устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

При проведении промежуточной аттестации обучающемуся предоставляется время на подготовку к ответу, увеличенное не более чем в три раза установленного для подготовки к ответу обучающимся, не имеющим ограничений в состоянии здоровья.

7. ЛИСТ ВНЕСЕННЫХ ИЗМЕНЕНИЙ

Дополнения и изменения в образовательной программе
за _____ / _____ учебный год

В образовательную программу профессионального обучения вносятся следующие дополнения и изменения:

Дополнения и изменения внес _____
(подпись) _____ И.О. Фамилия

Образовательная программа профессионального обучения пересмотрена и одобрена на заседании _____ предметной _____ (цикловой) _____ комиссии

« _____ » _____ 20 _____ г.

Председатель предметной
(цикловой) комиссии _____
(подпись)