

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КРАСНОДАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)



УТВЕРЖДАЮ

И. о. ректора Краснодарского  
кооперативного института

Н.А. Асанова

«02» мая 2024 г.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ  
по профессии  
**11176 Бармен, 4 разряд**  
Профессиональный стандарт: 33.013  
Форма обучения – очная  
Трудоемкость – 148 часов

Авторы:

Беспалая О.П., к.ф.н., доцент  
Деренкова И.А., к.т.н., доцент

Краснодар, 2024

Программа профессионального обучения по профессии 11176 Бармен – М: Российский университет кооперации, 2024. - 66 с.

Программа профессионального обучения по профессии 11176 Бармен разработана в соответствии с требованиями профессионального стандарта «Официант/бармен», утвержденного Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 115н, требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности по профессии 43.01.01 «Официант, бармен», утвержденного приказом Минобрнауки России от 02.08.2013 N 731 (ред. от 13.07.2021).

## СОДЕРЖАНИЕ

1	Пояснительная записка к программа профессионального обучения	4
2	Перечень компетенций и планируемые результаты освоения программы	7
3	Формы контроля и оценки результатов освоения программы	17
4	Календарный учебный график	19
5	Учебно-тематический план	20
6	Содержание разделов (тем) учебных дисциплин программы	21
7	Оценочные средства	25
8	Учебно-методическое обеспечение программы	30
9	Информационное обеспечение программы	30
10	Приложение 1 Фонд оценочных средств	32

# **1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА К ПРОГРАММЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

## **1.1 Общая характеристика профессии**

Бармен – профессионал, обслуживающий посетителей за стойкой и столами. Работа осуществляется в сфере «человек – человек».

Программа разработана на основе профессионального стандарта «Официант/бармен», утвержденного Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 115н; закона РФ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; приказа Министерства образования и науки РФ от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»; федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности по профессии 43.01.01 «Официант, бармен», утвержденного приказом Минобрнауки России от 02.08.2013 N 731 (ред. от 13.07.2021), Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих.

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

## **1.2 Нормативно-правовые основания программы**

Нормативную основу разработки программы составляют:

- Закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ(с изменениями и дополнениями);

- ФГОС СПО по профессии 43.01.01 «Официант бармен»;

- профессиональный стандарт «Официант/бармен», утвержденный Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 115н;

- приказ Министерства образования и науки РФ от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих.

В таблице 1 представлена информация о связи образовательной программы профессионального обучения с указанным выше профессиональным стандартом.

Таблица 1 - Связь образовательной программы профессионального обучения с профессиональными стандартами

Наименование программы	Наименование выбранного профессионального стандарта (одного или нескольких)	Уровень квалификации
Образовательная программа профессионального обучения по профессии 1176 Бармен	Профессиональный стандарт 33.013 Официант/бармен, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 115н	4

Образовательная программа профессионального обучения по профессии 11176 Бармен направлена на получение компетенций, необходимых для приобретения новой квалификации. Программа регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки слушателя.

### 1.3 Цель и задачи реализации программы

*Цель* реализации программы: профессиональная и личностная подготовка специалистов к будущей практической деятельности по должности бармен на современных предприятиях общественного питания независимо от организационно-правовых форм.

В процессе реализации программы решаются *задачи*:

- формирование трудолюбивого, делового, самостоятельного выпускника, способного адаптироваться к различным социальным условиям, владеющего навыками освоенной профессии в соответствии с запросами регионального рынка труда на уровне 4 разряда;
- получение знаний, умений, практических навыков, соответствующих современному производству;
- обеспечение возможности трудоустройства выпускника по профилю подготовки в течение года после окончания обучения на рынке труда региона.

**1.4 Форма обучения** по образовательной программе профессионального обучения по профессии 11176 Бармен – очная, которая сочетает контактную работу обучающихся с преподавателем, включает в себя занятия лекционного

типа, и (или) занятия семинарского типа, и (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с преподавателем и производственную практику.

**Режим занятий** обучающихся по образовательной программе профессионального обучения по профессии 11176 Бармен предполагает обучение в течение 1,5 месяцев. Занятия организованы не чаще 6 раз в неделю, в промежутке между 13.00-21.00 часами, не более 6-ти академических часов в день. Занятия проводятся в соответствии с утвержденным расписанием.

### **1.5 Категория обучающихся**

К освоению образовательной программы профессионального обучения по профессии 11176 Бармен допускаются лица (студенты, обучающиеся), имеющие основное общее или среднее общее образование.

## **2 ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

### **2.1 Перечень приобретаемых профессиональных компетенций в результате освоения слушателем программы**

Обучающийся, освоивший программу, должен обладать компетенциями, соответствующими основным видам деятельности:

#### *Общекультурные компетенции (ОК):*

ОК-1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК-2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК-3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК-4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК-5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК-6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК-7 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

#### *Профессиональные компетенции (ПК):*

ПК-2.1 Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.

ПК-2.2 Обслуживать потребителей бара, буфета.

ПК-2.3 Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговотехнологическое оборудование в процессе обслуживания.

ПК-2.4 Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.

ПК-2.5 Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.

ПК-2.6 Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.

ПК-2.7 Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

*Бармен 4 разряда должен знать:*

- 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.

*Бармен 4 разряда должен уметь:*

- подавать меню, карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей;
- выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков;
- давать пояснения гостям по блюдам и напиткам;
- консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами;
- пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки;
- вносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания;
- использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания.

*Бармен 4 разряда должен знать и иметь опыт:*



- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- характеристику блюд и напитков, включенных в меню;
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- классификацию алкогольных и безалкогольных напитков;
- ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дигестивов;
- классификацию чая по степени ферментации, методы заваривания чая;
- нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности;
- классификацию кофе по видам и степени обжарки;
- сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания;
- правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов;
- порядок и процедуру передачи заказа на кухню и в бар;
- виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей;
- технику продаж и презентации блюд и напитков;
- требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.

При разработке и реализации Программы Российский университет кооперации ориентируется на основные виды деятельности, к которым готовится обучающийся, исходя из потребностей рынка труда.

Основной вид деятельности обучающихся: обслуживание гостей в организациях питания.

Результаты освоения Программы определяются приобретаемыми обучающимися компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения, опыт и личностные качества в соответствии с задачами основных видов деятельности.

В таблице 2 представлены планируемые результаты освоения программы профессионального обучения на основе профессионального стандарта

Таблица 2 - Определение результатов освоения программы профессионального обучения на основе профессионального стандарта

Профессиональный стандарт	Программа профессионального обучения
Вид профессиональной деятельности: Обслуживание гостей в организациях питания	Освоение вида деятельности: Обслуживание гостей в организациях питания
<b>ОТФ</b> Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	<b>Основной вид деятельности</b> Подача блюд и напитков в организациях питания
В.01/4 Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки	<i>Изучение дисциплин:</i> Первичное сырье и конченный продукт Основы барменского дела (Bartending) Охрана труда Основы санитарии и гигиены Профессиональная этика и психология <i>Проведение производственной практики</i>
<i>Трудовые действия:</i> - Прием, оформление и уточнение заказа гостей организации питания - Рекомендации гостям организации питания по выбору блюд и напитков - Передача заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания - Досервировка стола в соответствие с заказом гостей организации питания	<i>Формирование знаний:</i> - Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания - Характеристика блюд и напитков, включенных в меню - Правила сочетаемости напитков и блюд - Классификация алкогольных и безалкогольных напитков - Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дигестивов - Классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая - Нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности - Классификация кофе по видам и степени обжарки - Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами - Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания - Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов - Порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар - Виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей - Техника продаж и презентации блюд и напитков - Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

	<p><i>Формирование умений:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Подавать меню, карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей</li> <li>- Выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков</li> <li>- Давать пояснения гостям по блюдам и напиткам</li> <li>- Консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами</li> <li>- Пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки</li> <li>- Заносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания</li> <li>- Использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания</li> </ul> <p><i>Формирование практических навыков в:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- процедурах приема, оформления и уточнения заказа гостей;</li> <li>- организации питания по выбору блюд и напитков</li> <li>- досервировке стола в соответствие с заказом гостей организации питания</li> </ul>
<p>В.02/4 Обслуживание гостей в зале организации питания</p>	<p><i>Изучение дисциплин:</i></p> <p>Первичное сырье и конченный продукт          Основы барменского дела (Bartending)          Охрана труда          Основы санитарии и гигиены          Профессиональная этика и психология          Методы приготовления и подачи коктейлей          Приготовление холодных и горячих закусок</p> <p><i>Проведение производственной практики</i></p>
<p><i>Трудовые действия:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Получение блюд и напитков с кухни и бара организации питания</li> <li>- Подача блюд и напитков гостям организации питания</li> <li>- Замена использованной посуды, приборов и столового белья</li> </ul>	<p><i>Формирование знаний:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</li> <li>- Правила и очередность подачи блюд и напитков</li> <li>- Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков</li> <li>- Правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей</li> <li>- Правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря</li> <li>- Правила и техника подачи блюд</li> <li>- Правила и техника подачи вина</li> <li>- Правила и техника подачи пива</li> <li>- Правила и техника подачи коктейлей</li> <li>- Правила и техника подачи крепких спиртных напитков</li> <li>- Правила и техника подачи чая и кофе</li> <li>- Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Методы разрешения конфликтных ситуаций</li> <li>- Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</li> </ul> <p><i>Формирование умений:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков</li> <li>- Досервировывать, пересервировывать стол в соответствии с заказанными блюдами и последовательностью подачи блюд и напитков</li> <li>- Подавать блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков</li> <li>- Презентовать гостям блюда и напитки при подаче</li> <li>- Производить операции по подготовке блюда и напитков к презентации в присутствии гостей</li> <li>- Порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей</li> <li>- Разрешать конфликтные ситуации</li> </ul> <p><i>Формирование практических навыков в:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подаче блюд и напитков гостям организации питания;</li> <li>- процедуре замены использованной посуды, приборов и столового белья</li> <li>- бесконфликтном общении с сотрудниками и посетителями</li> </ul>
<p>В.03/4 Обслуживание гостей в баре организации питания</p>	<p><i>Изучение дисциплин:</i></p> <p>Основы предпринимательской деятельности Первичное сырье и конечный продукт Основы барменского дела (Bartending) Охрана труда Основы санитарии и гигиены Искусство смешивания напитков (Mixology) Методы приготовления и подачи коктейлей Приготовление холодных и горячих закусок Профессиональная этика и психология</p> <p><i>Проведение производственной практики</i></p>
<p><i>Трудовые действия:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Оформление витрины и барной стойки</li> <li>- Прием, оформление и уточнение заказа на напитки и барную продукцию организации питания</li> <li>- Рекомендации гостям бара организации питания по выбору напитков и барной продукции</li> <li>- Приготовление и подача алкогольных, безалкогольных коктейлей и напитков</li> <li>- Приготовление и подача чая, кофе</li> </ul>	<p><i>Формирование знаний:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</li> <li>- Методы и техника обслуживания гостей за барной стойкой и столиками бара</li> <li>- Правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, барного оборудования и инвентаря</li> <li>- Классификация алкогольных и безалкогольных напитков</li> <li>- Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дигестивов</li> <li>- Классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Составление документации, отчетов посредством специализированных программ</li> <li>- Поддержание в чистоте и порядке столов в баре, барной стойки, барного инвентаря, посуды и оборудования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности</li> <li>- Классификация кофе по видам и степени обжарки</li> <li>- Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами</li> <li>- Правила и техника подачи вина</li> <li>- Правила и техника подачи пива</li> <li>- Правила и техника подачи коктейлей</li> <li>- Правила и техника подачи крепких спиртных напитков</li> <li>- Правила и техника подачи чая и кофе</li> <li>- Порядок и правила составления документации по приготовлению коктейлей</li> <li>- Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов</li> <li>- Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов</li> <li>- Культура потребления алкогольных напитков</li> <li>- Правила этикета при обслуживании гостей в баре</li> <li>- Правила безопасной эксплуатации оборудования бара</li> <li>- Виды и классификации баров, планировочные решения баров</li> <li>- Правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара</li> <li>- Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов</li> <li>- Условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре</li> <li>- Методы разрешения конфликтных ситуаций</li> <li>- Техника продаж и презентации напитков</li> <li>- Технологии наставничества и обучения на рабочих местах</li> <li>- Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</li> </ul> <p><i>Формирование умений:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Подавать карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей</li> <li>- Использовать электронное меню, интерактивный бар</li> <li>- Консультировать гостей по выбору напитков и барной продукции</li> <li>- Эксплуатировать оборудование бара</li> <li>- Пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на напитки и барную продукцию</li> <li>- Заносить в программы и редактировать данные по заказу в специализированных программах</li> <li>- Подготавливать барную стойку и барные столики для подачи напитков и барной продукции</li> </ul>
---	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Осуществлять проверку наличия маркировки алкогольной продукции, а также наличия сопроводительной документации (товарно-транспортные накладные, сертификаты, декларации)</li> <li>- Сканировать акцизную марку посредством 2D-сканера и оформлять списание алкогольной продукции</li> <li>- Осуществлять процедуру списания алкогольной продукции при бое, порче, краже в специализированных программах учета</li> <li>- Готовить, оформлять и подавать алкогольные и безалкогольные коктейли</li> <li>- Готовить и подавать свежавыжатые соки</li> <li>- Готовить, оформлять и подавать чай, кофе</li> <li>- Подавать вино, пиво, крепкие спиртные напитки</li> <li>- Производить операции по подготовке напитков к презентации в присутствии гостей</li> <li>- Разрешать конфликтные ситуации</li> <li>- Производить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок</li> <li>- Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления напитков и закусок</li> <li>- Презентовать напитки с элементами бармен-шоу</li> <li>- Составлять отчеты в специализированных программах учета о выполненных заказах и реализованной продукции в баре</li> <li>- Ставить задачи сотрудникам, находящимся в подчинении, и контролировать выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре</li> <li>- Составлять заявки на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок</li> </ul> <p><i>Формирование практических навыков в:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформления витрины и барной стойки</li> <li>- приеме, оформлении и уточнении заказа на напитки и барную продукцию организации питания</li> <li>- приготовлении и подаче алкогольных, безалкогольных коктейлей и напитков, чая, кофе</li> <li>- составлении документации, отчетов</li> <li>- поддержании в чистоте и порядке столов в баре, барной стойки, барного инвентаря, посуды и оборудования</li> </ul>
<p>В.04/4 Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий</p>	<p><i>Изучение дисциплин:</i></p> <p>Основы предпринимательской деятельности  Первичное сырье и конечный продукт  Основы барменского дела (Bartending)  Охрана труда  Основы санитарии и гигиены  Искусство смешивания напитков (Mixology)  Методы приготовления и подачи коктейлей  Приготовление холодных и горячих закусок</p>

	<p>Профессиональная этика и психология <i>Проведение производственной практики</i></p>
<p><i>Трудовые действия:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Подготовка зала и инвентаря для обслуживания мероприятий в организациях питания</li> <li>- Подготовка помещения и инвентаря для обслуживания гостей на выездных мероприятиях</li> <li>- Сервировка столов с учетом вида мероприятия</li> <li>- Подача блюд и напитков гостям на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях</li> </ul>	<p><i>Формирование знаний:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</li> <li>- Виды мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания</li> <li>- Порядок и правила обслуживания гостей на мероприятиях</li> <li>- Правила подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании</li> <li>- Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</li> </ul> <p><i>Формирование умений:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Встречать, принимать гостей на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях</li> <li>- Соблюдать время, последовательность и синхронность подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия</li> <li>- Использовать различные стили обслуживания гостей, соответствующие виду мероприятия</li> <li>- Выдерживать температуру подачи блюд и напитков при обслуживании гостей на мероприятиях</li> <li>- Сервировать, досервировывать, пересервировывать столы в соответствии с заказанными блюдами, напитками и последовательностью их подачи</li> </ul> <p><i>Формирование практических навыков в:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовке зала и инвентаря для обслуживания мероприятий в организациях питания</li> <li>- подготовке помещения и инвентаря для обслуживания гостей на выездных мероприятиях</li> <li>- сервировке столов с учетом вида мероприятия</li> <li>- подаче блюд и напитков гостям на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях</li> </ul>
<p>В.05/4 Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы</p>	<p><i>Изучение дисциплин:</i></p> <p>Основы предпринимательской деятельности Первичное сырье и конечный продукт Основы барменского дела (Bartending) Охрана труда Основы санитарии и гигиены Искусство смешивания напитков (Mixology) Методы приготовления и подачи коктейлей Приготовление холодных и горячих закусок Профессиональная этика и психология <i>Проведение производственной практики</i></p>
<p><i>Трудовые действия:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Подготовка контрольно-кассового оборудования к началу принятия и оформления платежей</li> </ul>	<p><i>Формирование знаний:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</li> </ul>

<p>- Проведение кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказа</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Порядок оформления счетов и расчета по ним с гостями организации питания</li> <li>- Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов</li> <li>- Правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты</li> <li>- Порядок проведения расчетов при наличии программ лояльности и скидок для гостей организации питания</li> <li>- Порядок получения, выдачи и хранения денежных средств</li> <li>- Правила возврата платежей</li> </ul> <p><i>Формирование умений:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)</li> <li>- Проводить оформление счета для оплаты</li> <li>- Применять скидки и наценки при проведении расчета в специализированных программах</li> <li>- Предоставлять счет гостям организации питания</li> <li>- Принимать оплату в наличной и безналичной формах</li> <li>- Оформлять возврат оформленных платежей</li> <li>- Формировать кассовые отчеты в специализированных программах</li> </ul> <p><i>Формирование практических навыков в:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовке и проведении кассовых операций оплаты по счетам за выполнение заказа</li> </ul>
--	--



### 3 ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Оценка качества освоения образовательной программы профессионального обучения по профессии 11176 Бармен предполагает текущий контроль, промежуточную аттестацию по изучаемым дисциплинам и итоговую аттестацию, проводимую в форме квалификационного экзамена. В качестве оценочных средств результатов обучения при реализации Программы применяются перечисленные в таблице 3 формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Таблица 3 – Формы текущего контроля и промежуточной аттестации

<b>Формируемые компетенции</b>	<b>Способы текущего контроля</b>
ОК-1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- собеседование, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной
ОК-2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- педагогическое наблюдение и анализ отношения к будущей профессии; - решение кейсов на практических занятиях; - тестовые задания
ОК-3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- контроль усвоения знаний (опрос, тестирование)
ОК-4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- решение ситуационных задач на практических занятиях
ОК-5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- выполнение практических заданий; - решение ситуационных задач на практических занятиях; - контроль усвоения знаний (опрос, тестирование)
ОК-6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- решение кейсов на практических занятиях
ОК-7 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- собеседование, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся
ПК-2.1 Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.	- разноуровневые задачи и задания; - решение ситуационных задач на практических занятиях

ПК-2.2 Обслуживать потребителей бара, буфета.	- решение ситуационных задач на практических занятиях; - контроль усвоения знаний (опрос, тестирование)
ПК-2.3 Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.	- решение ситуационных задач на практических занятиях; - контроль усвоения знаний (опрос, тестирование)
ПК-2.4 Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.	- решение ситуационных задач на практических занятиях; - контроль усвоения знаний (опрос, тестирование)
ПК-2.5 Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.	- решение ситуационных задач на практических занятиях
ПК-2.6 Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.	- решение ситуационных задач на практических занятиях
ПК-2.7 Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.	- решение ситуационных задач на практических занятиях

### *Итоговая аттестация*

Оценка качества освоения образовательной программы профессионального обучения по профессии 11176 Бармен осуществляется квалификационной комиссией в форме квалификационного экзамена с демонстрацией практических трудовых навыков.

К итоговой аттестации допускаются лица, завершившие полный курс обучения по образовательной программе профессионального обучения и успешно прошедшие все формы промежуточной аттестации, предусмотренные учебным планом.

Объём итоговой аттестации в соответствии с учебным планом составляет 4 часа. При условии успешного прохождения итогового аттестационного испытания, выпускнику присваивается квалификация «Бармен 4 разряда» и выдается документ установленного образца о квалификации.

#### 4. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Срок реализации программы составляет 1,5 месяца (6 недель).

Таблица 4 - Календарный учебный график

№ п/п	Курсы (предметы, модули)	Недели					
		1	2	3	4	5	6
1	Общепрофессиональные дисциплины	+	+				
2	Специальные дисциплины			+	+		
3	Производственная практика					+	+
4	Итоговый квалификационный экзамен						+
	Итого: 148 часов	30	18	20	36	36	8

## 5 УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Таблица 5 – Учебно-тематический план

Индекс	Наименование дисциплин	Общая трудоемкость	Всего, ауд. час.	Аудиторные занятия, час.			СРС, час.	Текущий контроль, шт.			Промежуточная аттестация	
				лекции	лабораторные работы	практические занятия,		Тест	Контрольная работа	Реферат, др.	Зачет	Экзамен
<b>ОПД.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>38</b>	<b>22</b>	<b>12</b>		<b>10</b>	<b>16</b>					
ОПД.01	Основы предпринимательской деятельности	8	4	2		2	4	X			X	
ОПД.02	Первичное сырье и конечный продукт	2	1	1		-	1	X			X	
ОПД.03	Основы барменского дела (Bartending)	6	3	1		2	3	X			X	
ОПД.04	Охрана труда	7	5	2		3	2					
ОПД.05	Отрядные ценности. История и структура РСО. Позиционирование РСО	5	3	2		1	2					
ОПД.06	Организация деятельности штабов студенческих отрядов	5	3	2		1	2					
ОПД.07	Специфика работы на трудовых просятках студенческих отрядов	5	3	2		1	2	X			X	
<b>СД.00</b>	<b>Специальные дисциплины</b>	<b>46</b>	<b>24</b>	<b>12</b>		<b>12</b>	<b>22</b>					
СД.01	Основы санитарии и гигиены	8	4	2		2	4	X			X	
СД.02	Искусство смешивания напитков (Mixology)	8	4	2		2	4	X				X
СД.03	Методы приготовления и подача коктейлей	8	4	2		2	4	X				X
СД.04	Приготовление холодных и горячих закусок	8	4	2		2	4	X			X	
СД.05	Профессиональная этика и психология	14	8	4		4	6	X			X	
	<b>Итого:</b>	<b>84</b>	<b>46</b>	<b>24</b>		<b>22</b>	<b>38</b>					
<b>ПП</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>60</b>	<b>60</b>					<b>X</b>			<b>X</b>	
ИА1	Итоговый квалификационный экзамен	4	2			2	2					X
	<b>Всего:</b>	<b>148</b>	<b>108</b>	<b>24</b>		<b>24</b>	<b>40</b>					

## **6 СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **Раздел 1 Общепрофессиональные дисциплины**

#### *ОПД.01 Основы предпринимательской деятельности*

Виды предпринимательской деятельности и ее особенности. Нормативно-правовое регулирование предпринимательской деятельности. Основы налогообложения. Структура налогового кодекса. Виды налогов для предпринимателей. Методы формирования и оценки бизнес-идеи. Разработка структуры бизнес-плана. Основы бизнес-планирования. Методы формирования и оценки бизнес-идеи. Структура бизнес-плана. Оценка эффективности бизнес-плана. Основные этапы создания товара (услуги).

*Практическое занятие 1.* Сущность и виды предпринимательской деятельности (решение тестовых заданий).

#### *ОПД.02 Первичное сырье и конечный продукт*

Компоненты: понятия, виды, назначение, классификация в зависимости от содержания алкоголя. 10 компонентов для приготовления смешанных напитков и коктейлей. Крепкоалкогольные напитки: характеристика, особенности воздействия на организм. Рекомендации по употреблению. Сочетаемость с другими компонентами смешанных напитков. Среднеалкогольные напитки: характеристика, особенности воздействия на организм. Рекомендации по употреблению. Сочетаемость с другими компонентами смешанных напитков. Безалкогольные напитки: виды, назначение, особенности применения для коктейлей. Рекомендации по использованию в приготовлении смешанных напитков. Вспомогательные компоненты: назначение, виды, классификация по различным признакам. Пряности, приправы. Фрукты и овощи.

#### *ОПД.03 Основы барменского дела (Bartending)*

Профессия бармен. Стандарты сервиса и требования к профессии. Особенности работы бара. Сервис и требования к профессии. Работа в баре. Правила работы с барной продукцией. Открытие/заккрытие бара. Акт списания, старт и стоп листы. Правила приемки товара. Работа с накладными. Инвентарь бара: виды, назначение. Барные аксессуары: назначение, особенности использования. Оформление витрины и барной стойки.

*Практическое занятие 2.* Подготовка бара и рабочего места бармена к приему и обслуживанию посетителей (отработка практических навыков).

Упражнения по использованию различных мерных емкостей, дозаторов и гейзерных пробок. Подбор бокалов для заказанных напитков, разлив напитков.

Овладение приемами разлива напитков из бутылок. Овладение техникой работы с джиггером. Отработка приемов разлива напитков «на счет», охлаждения стаканов методами «плейн» и «он-зе-рокс». Овладение приемами откупоривания бутылок и разлива игристых вин.

#### *ОПД.04 Охрана труда*

Основы охраны труда. Нормативное регулирование охраны труда. Ответственность за нарушение правил охраны труда на предприятии. Основы пожарной безопасности. Основные требования к пожарной безопасности.

*Практическое занятие 3.* Нормативно-правовая база охраны труда.

#### *ОПД.05 Отрядные ценности. История и структура РСО. Позиционирование РСО*

Зарождение движения РСО. Основание единого Центрального штаба ССО. Создание ОРО. Устав Молодежной общероссийской общественной организации «Российские Студенческие Отряды». Корпоративный кодекс Молодежной общероссийской общественной организации «Российские Студенческие Отряды». Миссия и девиз РСО. Ценности и символика. Структура РСО.

*Практическое занятие 4.* Разработка символики ССО.

#### *ОПД.06 Организация деятельности штабов студенческих отрядов*

Виды студенческих отрядов в структуре РСО. Организация работы студотрядов. Формирование штабов и обязанности членов штаба ССО.

*Практическое занятие 5.* Разработка обязанностей руководителя и членов штаба ССО.

#### *ОПД.07 Специфика работы на трудовых проектах студенческих отрядов*

Особенности трудовых отношений в ССО. Требования к участникам. Права и обязанности членов ССО. Охрана труда в ССО.

*Практическое занятие 6.* Права и обязанности членов ССО.

## **Раздел 2 Специальные дисциплины**

#### *СД.01 Основы санитарии и гигиены*

Пищевые инфекции, отравления, гельминтозы. Понятия пищевых инфекций. Отравления, гельминтозы. Санитария и гигиена предприятий общественного питания. Санитария на предприятиях общественного питания. Соблюдение гигиенических норм на предприятиях общественного питания.

*Практическое занятие 7.* Определение энергетической ценности отдельных блюд в меню, расчет суточного рациона питания.

*СД.02 Искусство смешивания напитков (Mixology)*

Способы приготовления коктейлей. Методика Shake (шейк) и ее разновидности (Long shake, Dry shake, Hard shake). Методика приготовления коктейлей Stir (*Dry Martini, Беллини, Россини, Манхеттен*). Техника Build. Техника Layering (лэйринг). Техника Muddling (мадлинг). Техника Flaming (флейминг). Коктейли по технике Blend. Throwling — особая техника соединения ингредиентов.

*Практическое занятие 8.* Технология приготовления смешанных напитков.

*СД.03 Методы приготовления и подача коктейлей*

Смешанные напитки. Классификация (алкогольные и безалкогольные; длинные, средние, короткие, напитки для компании; холодные, горячие; напитки микс; коктейли-аперитивы; коктейли-диджестивы). Технология приготовления и использования специфических компонентов.

*Практическое занятие 9.* Составление схем «Методы приготовления смешанных напитков и коктейлей».

*СД.04 Приготовление холодных и горячих закусок*

Холодные закуски и их виды. Оформление холодных закусок. Приготовление горячих закусок Горячие закуски и их виды. Оформление 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.

*Практическое занятие 10.* Составление схем «Методы приготовления холодных и горячих закусок».

*СД.05 Профессиональная этика и психология*

Понятие профессиональной этики. Профессиональное общение и его аспекты. Основы профессиональной этики. Этика в организации. Основы коммуникации. Виды коммуникации. Коммуникация работника на предприятии. Конфликты и способы их урегулирования. Понятие конфликта. Виды конфликтов. Способы урегулирования конфликтов на предприятии. Последствия конфликтов. Психологические типы гостей и взаимодействие с ними. Типы темперамента. Основы психологии при работе на предприятиях общественного питания. Психологические типы гостей, взаимодействие с ними. Понятие темперамента и его типы.

*Практическое занятие 11.* Ситуационные задания.



## 7 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Оценка качества освоения образовательной программы профессионального обучения по профессии 11176 Бармен предполагает текущий контроль, промежуточную аттестацию по изучаемым дисциплинам и итоговую аттестацию, проводимую в форме квалификационного экзамена. В качестве оценочных средств результатов обучения при реализации Программы применяются перечисленные в таблице 7 формы текущего контроля и промежуточной аттестации.

Таблица 7 – Характеристика оценочных средств

Форма текущего контроля и промежуточной аттестации	Краткая характеристика оценочного средства
Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.
Зачет	Преследует цель оценить работу обучающегося, полученные теоретические знания, прочность их, развитие творческого мышления, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их к решению практических задач.
Экзамен	Форма проверки усвоения учебного материала практических занятий, а также форма проверки знаний, умений и компетенций обучающихся в соответствии с утвержденной программой.
Тест, письменный ответ	Система стандартизированных заданий, позволяющая оптимизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося. Направлена на проверку владения терминологическим аппаратом, современными информационными технологиями и конкретными знаниями.
Кейс-метод	Предусматривает решение кейс-задачи – проблемного задания, в котором обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы. Имитация реального события, сочетающая в целом адекватное отражение реальной

	действительности, вероятные материальные и временные затраты.
Разноуровневые задачи и задания	<p>Различают задачи и задания:</p> <p>а) репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела дисциплины;</p> <p>б) реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей;</p> <p>в) творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения.</p>
Ситуационные задачи / практический зачет	Средство проверки умений по решению профессионально-ориентированных ситуаций или задач; владения навыками организации и проведения различных мероприятий в сфере физической культуры и спорта (образовательных, воспитательных, оздоровительных и др.)

Тестовые задания, предусмотренные учебным планом, приведены в **приложении 1**.

## 7.2 ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Оценка качества освоения образовательной программы профессионального обучения по профессии 11176 Бармен осуществляется квалификационной комиссией в форме квалификационного экзамена с демонстрацией практических трудовых навыков.

К итоговой аттестации допускаются лица, завершившие полный курс обучения по образовательной программе профессионального обучения и успешно прошедшие все формы промежуточной аттестации, предусмотренные учебным планом.

Объем итоговой аттестации в соответствии с учебным планом составляет 4 часа. При условии успешного прохождения итогового аттестационного испытания, выпускнику присваивается квалификация «Бармен 4 разряда» и выдается документ установленного образца о квалификации.

ВОПРОСЫ для подготовки к КВАЛИФИКАЦИОННОМУ ЭКЗАМЕНУ  
по профессии 11176 Бармен

- 1 Назовите высший руководящий орган РСО на федеральном, региональном и местном уровне, в отряде.
- 2 Дайте определение трудового семестра.
- 3 Назовите цели РСО.
- 4 Каковы миссия и девиз РСО.
- 5 Перечислите основные принципы деятельности РСО.
- 6 Каковы права и обязанности членов РСО.
- 7 Назовите виды студенческих отрядов.
- 8 Бары. Категории баров.
- 9 Типы баров.
- 10 Рабочее место бармена.
- 11 Стандартное оснащение барной стойки.
- 12 Как распределяется рабочее время бармена?
- 13 Обязанности бармена.
- 14 Стили работы бармена.
- 15 Вино Классификация вина.
- 16 Столовые вина.
- 17 Десертные и ликерные вина.
- 18 Крепленные и игристые вина.
- 19 Крепкие алкогольные напитки: виски, коньяк, бренди.
- 20 Крепкие алкогольные напитки: джин, ром, абсент.
- 21 Крепкие алкогольные напитки: текила, водка, бальзамы.
- 22 Крепкие алкогольные напитки: битеры, сакэ, ликеры.
- 23 Пиво. Классификация пива.
- 24 Оценка качества пива.
- 25 Основные этапы производства кофе.
- 26 Виды обжарки и степени помола кофе.
- 27 Правила приготовления кофе.
- 28 Технология переработки чая.
- 29 Сорты чая в зависимости от обработки.
- 30 Оценка качества чая.
- 31 Формула коктейля.
- 32 Способы приготовления коктейлей: билд, стир, шейк.
- 33 Способы приготовления коктейлей: бленд, мадл, лейер.
- 34 Классификация коктейлей.
- 35 Гарниры коктейлей.

**ТИПОВОЕ ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**  
для квалификационного экзамена  
по профессии 11176 Бармен

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания – 90 мин.

**Задания:**

1. Определить виды оборудования бара

а) Записать перечень оборудования учебного бара.

б) Разработать предложения по оснащению бара

2. Идентификация (распознавание) ассортимента приборов, барного инвентаря и мер объема.

а) Записать перечень инструментов и инвентаря учебного бара

б) Определить, чем можно пополнить запас инвентаря и инструментов учебного бара?

3. Идентификация (распознавание) ассортимента барной посуды

а) Изучить ассортимент стеклянной посуды

б) Зарисовать и записать название основных стаканов и бокалов барной посуды

Наименование	Вид	Назначение

4. Выполнение работы по приготовлению коктейлей за барной стойкой:

1) Mise en place (бар), MEP for finger food

2) Mise en place – классические коктейли (Фрукты, лед, все для украшений)

3) Приготовление классических коктейлей – 2 коктейля x 2 порции, включая украшения (список коктейлей прилагается) + подбор ингредиентов

4) Mise en place – подготовка к работе с гостями

5) Встреча гостей.

6) Приготовление классических коктейлей – 2 коктейля x 1 порции, включая украшения (по заказу гостей из списка)

7) Уборка рабочего места.

*Критерии оценки результатов квалификационного экзамена*

Критерии оценки квалификационного экзамена в форме комплексного практического задания

Оценка «отлично» – комплексное практическое задание выполнено полностью, качественно, соблюдая правильный алгоритм выполнения операций, в соответствии с нормативными локальными актами, с соблюдением правил техники безопасности в соответствии с инструкциями.

Оценка «хорошо» - комплексное практическое задание выполнено полностью, качественно, соблюдая правильный алгоритм выполнения операций, в соответствии с нормативными локальными актами, с соблюдением правил техники безопасности в соответствии с инструкциями. Но есть мелкие недочеты, которые не оказывают существенное влияние на качество работы

Оценка «удовлетворительно» - комплексное практическое задание выполнено правильно и самостоятельно, однако, есть недочеты (не более 2 пунктов из перечисленных):

- допущены нарушения последовательности выполнения работ,
- ошибки в заполнении первичных документов,
- время выполнение задание незначительно превышает нормативное,
- допущены грубые ошибки в технике безопасности,
- неумелое использование нормативной документации и инструкции

Оценка «неудовлетворительно» - обучающийся не справляется самостоятельно с практическим заданием, допускает грубое нарушение охраны труда и техники безопасности, не владеет нормативными документами и инструкциями.

## **8 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ**

### **8.1 Методическое обеспечение**

В соответствии с Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 01 июля 2013 г. № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам» организация образовательного процесса при реализации образовательной программы профессионального обучения регламентируется настоящей основной образовательной программой, учебным планом; программами учебных дисциплин; материалами, обеспечивающими качество подготовки и итоговой аттестации обучающихся.

### **8.2 Материально-техническое обеспечение**

Образовательная программа профессионального обучения по профессии 11176 Бармен обеспечена наличием учебных аудиторий для проведения занятий лекционного типа, для проведения занятий семинарского типа, для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оборудованных учебной мебелью, укомплектованных мультимедийным оборудованием для наглядной демонстрации учебного материала. Кроме того, в университете имеется лаборатория «Учебный бар», укомплектованный необходимым оборудованием.

## **9 ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ**

### **Список литературы**

Любецкая, Т. Р. Барное дело : учебник / Т. Р. Любецкая. - 4-е изд. - Москва : Издательско торговая корпорация «Дашков и К<sup>о</sup>», 2022. - 180 с. - ISBN 978-5-394-04755-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1865727>.

Винтайкина, Е. В. Организация ресторанного бизнеса в современных реалиях : учебно-методическое пособие / Е. В. Винтайкина. - Москва : Финансы и статистика, 2022. - 98 с. - ISBN 978-5-00184-076-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1913986>

Гришко, Н. И. Гостиничное хозяйство : учебное пособие / Н. И. Гришко. - Минск : РИПО, 2021. - 249 с. - ISBN 978-985-7234-98-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1854173>.

Быстров, С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 536 с. —

(Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016945-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1836594>

Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие / Л.Н. Рождественская, С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 179 с., [4] с. цв. ил. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016163-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1862657>

Кучер, Л.С. Официант-бармен : учеб. пособие / Л.С. Кучер, Л.М. Шкурагова. - Ростов н/Д : Феникс, 2017. — 540 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-27707-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/977285>

Быстров, С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-012812-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1514129>

Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе : учебное пособие / Т. А. Джум, Г. М. Зайко. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. — 528 с. — (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0369-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1233293>

*Электронно-библиотечные системы и ресурсы:*

- 1 IPRsmart <https://www.iprbookshop.ru/>
- 2 BOOK.ru [www.Book.ru](http://www.Book.ru)
- 3 ZNANIUM.COM <http://znanium.com/>
- 4 eLibrary