

Раздел 1. Теоретическое обучение

1.1 Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный Сервис». Разделы спецификации

Актуальное техническое описание компетенции. Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции История международного движения WorldSkills. WorldSkills в России: современное состояние и перспективы движения. Актуальная техническая документация Национального чемпионата профессионального мастерства «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) 2021-2022 г. г. по компетенции «Ресторанный сервис».

1.2 Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере

Региональные меры содействия занятости в том числе поиска работы, осуществления индивидуальной предпринимательской деятельности, работы в качестве самозанятого.

Актуальная ситуация на региональном рынке труда
Современные технологии в профессиональной сфере, соответствующей компетенции

1.3 Общие вопросы по работе в статусе самозанятого

Регистрация в качестве самозанятого

Налог на профессиональный доход – особый режим налогообложения для самозанятых граждан
Работа в качестве самозанятого

1.4. Требования охраны труда и техники безопасности

Требования охраны труда перед началом работы. Виды инструктажей по охране труда, их содержание, порядок проведения и регистрации. Инструкции по охране труда и технике безопасности по компетенции «Ресторанный сервис».

Раздел 2. Профессиональный курс

2.1 Практическое занятие на определение стартового уровня владения компетенцией

План проведения занятия:

- 1) Произвести сложение полотняных салфеток (5 способов)
- 2) Произвести сервировку стола на 4 персоны по меню со свободным выбором блюд (а ля карт)
- 3) Приготовить одну порцию кофе эспрессо

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация работы и техническое оснащение»

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 02. Товароведение продовольственных товаров, ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8,	организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания
ОК 01	Распознавать задачу и/или	Актуальный профессиональный и

	<p>проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы</p>	<p>Правила экологической</p>

	экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

Учебно-тематический план дисциплины «Организация работы и техническое оснащение»

Темы	Количество часов	В том числе	
		Теоретические	Практические
Раздел 1 Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания			
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания	2	2	-
Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	6	2	4
Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства			
Тема 2.1 Механическое оборудование	4	2	2
Тема 2.2 Тепловое оборудование	4	2	2
Тема 2.3 Холодильное оборудование	4	2	2
Дифференцированный зачет	2	2	

Итого	22	12	10
--------------	-----------	-----------	-----------

Содержание

Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания

Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания

Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства

Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства.

Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов.

Характеристика способов кулинарной обработки. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.

Характеристика организации рабочих мест повара

Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях.

Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания

Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

Тема 2.1 Механическое оборудование

Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации

Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации

Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации

Тема 2.2 Тепловое оборудование

Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации

Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации

Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации

Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации

Тема 2.3 Холодильное оборудование

Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание: классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p>
<p>Умение: организовывать рабочее место для обработки сырья,</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок,</p>	<p>Текущий контроль: - оценка заданий для внеаудиторной</p>

<p>приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</p> <p>подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p>точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p>	<p>(самостоятельной) работы</p>
<p>ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p>
<p>ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p>

	-Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	
--	--	--

Информационное обеспечение реализации программы

Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
6. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье»
7. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 416 с.
8. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336
9. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
- 10.Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений

сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].-
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
6. www.restoracia.ru

Дополнительные источники:

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2016 - 373 с.
2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012,160 с.
3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.
4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.

5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 162 с.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ЭТИКА И КУЛЬТУРА ОБСЛУЖИВАНИЯ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 16399 Официант.

1.2. Цели и задачи дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- соблюдать правила протокола и этикета;
- применять различные средства и техники эффективного общения в профессиональной деятельности, использовать приемы общения с учетом возраста, статуса гостя;
- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;
- определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- основы протокола и этикета;
- нормы профессиональной этики;
- эстетику внешнего облика официанта, бармена;
- психологические особенности делового общения и его специфику в сфере обслуживания и деятельности официанта, бармена;
- механизмы взаимопонимания в общении;
- техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;
- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов, возникающих в профессиональной деятельности.

Данная дисциплина участвует в формировании общих и профессиональных компетенций:

- анализировать рабочую ситуацию, осуществлять оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей деятельности;
- работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами;
- обслуживать потребителей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах пищевых продуктов;
- обслуживать потребителей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных пищевых продуктах.

Учебно-тематический план профессионального модуля «Профессиональная этика и культура обслуживания»

Темы	Количество часов	В том числе	
		Теоретические	Практические
Раздел 1. Введение. Этика и культура поведения. Эстетическая и этическая культура.	6	2	4
Раздел 2. Индивидуальные особенности личности в деловом общении.	2	2	
Раздел 3. Психологические аспекты делового общения.	4	2	2
Раздел 4. Конфликты в деловом общении.	8	2	6
Дифференцированный зачет	2	2	
Итого	22	10	12

Содержание программы

Раздел 1. Введение. Этика и культура поведения. Эстетическая и этическая культура.

Общие сведения о дисциплине. Содержание курса. Предмет, цели и задачи курса.

Общие сведения об эстетической культуре. Сферы эстетической культуры. Эстетическое воспитание. Общие сведения об этической культуре. Профессиональная этика. Деловой этикет и его принципы. Словесный этикет. Жесты или невербальный этикет. Культура телефонного общения. Деловая беседа. Деловая переписка. Визитные карточки в деловой жизни. Деловой протокол. Поведение за столом и других местах. Интерьер рабочего помещения. Сувениры и подарки в деловой сфере. Имидж делового человека. Этикет деловых отношений. Особенности национальной этики.

Практическое занятие

Решение профессиональных задач «Организация рабочего пространства».

Решение профессиональных задач «Применение правил делового этикета».

Написание деловых писем.

Демонстрационно - ролевая игра «Переговоры по телефону».

Презентация визитной карточки.

Изучение корпоративного имиджа в сфере обслуживания.

Раздел 2. Индивидуальные особенности личности в деловом общении.

Психология человека. Эмоциональный мир личности.

Характер и темперамент личности. Воля.

Способности – важное условие в профессиональной деятельности. Эмоции и чувства.

Практическое занятие

Психология познавательных процессов:

- Тренировка и развитие памяти.
- Тест «Распределение и переключение внимания»
- Тест «Определение общих способностей».

Раздел 3. Психологические аспекты делового общения.

Общение – основа человеческого бытия. Классификация видов общения. Функции общения.

Роль восприятия в процессе общения. Понимание в процессе общения. Общение как взаимодействие. Вербальное и невербальное общение. Успех делового общения. Резюме. Собеседование при поступлении на работу.

Практическое занятие

Применение приемов саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.

Освоение различных техник и приемов общения.

Решение профессиональных задач.

Раздел 4. Конфликты в деловом общении.

Конфликт и его структура. Эмоциональное реагирование и саморегуляция в конфликтах. Стратегия и правила поведения в конфликтах.

Практическое занятие

Решение профессиональных задач «Стратегия поведения в конфликтных ситуациях».

Решение ситуационных задач «Правила поведения в конфликтах».

Дифференцированный зачет

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Контроль и оценка результатов усвоения учебной дисциплины осуществляется в процессе проведения практических занятий, самостоятельных работ, тестирования, выполнения письменных работ, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, рефератов, презентаций, сообщений.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
УМЕТЬ:	
- соблюдать правила протокола и этикета; - применять различные средства и техники эффективного общения в профессиональной деятельности, использовать приемы общения с учетом возраста, статуса гостя; - использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения; - определять тактику поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в профессиональной деятельности	Устный опрос Внеаудиторная самостоятельная работа Практикум по решению ситуационных задач Выполнение тестовых заданий Психологический практикум Тестирование
ЗНАТЬ:	
- основы протокола и этикета; - нормы профессиональной этики; - эстетику внешнего облика официанта,	Внеаудиторная самостоятельная работа Практикум по решению

<p>бармена;</p> <p>- психологические особенности делового общения и его специфику в сфере обслуживания и деятельности официанта, бармена;</p> <p>- механизмы взаимопонимания в общении;</p> <p>- техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;</p> <p>- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов, возникающих в профессиональной деятельности</p>	<p>ситуационных задач</p> <p>Выполнение тестовых заданий</p> <p>Психологический практикум</p> <p>Устный опрос</p> <p>Тестирование</p>
--	---

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

3.1. Материально – техническое обеспечение.

Учебный кабинет деловой культуры.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места – 30;
- рабочее место преподавателя;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением.

3.2. Информационное обеспечение, перечень рекомендуемых учебных изданий и Интернет – ресурсов, дополнительной литературы.

Обязательная литература:

- Г.М. Шеламова «Этикет делового общения»: учебное пособие для сред. проф. образования; 6-е издание, стер., - М.: Издательский центр «Академия», 2016.-192с.
- Г.М. Шеламова «Деловая культура и психология общения»: учебник для сред. проф. образования; 11-е издание, перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2016г. – 192с.

Интернет – ресурсы:

Общий этикет – электронная энциклопедия.

Большая энциклопедия Кирилла и Мефодия 2015г. Современная электронная универсальная энциклопедия.

www.sovtorg.panor.ru - сайт «Современная торговля»

[www, retailer, ru](http://www.retailer.ru) - сайт Сообщества профессиональной розничной торговли

[www, reteilerclub. ru](http://www.reteilerclub.ru) - учебно-информационный проект Супер- розница

www, e- mm. ru - сайт «Модный магазин. Журнал для профессионалов»

Дополнительная литература:

- Т.Г. Григорьева «Основы конструктивного общения»: практикум. 2-е издание, исправ. и доп.; Новосибирск: Издательство Новосибирского университета, 1999 – 121с.
- С.М.Емельянов «Практикум по конфликтологии». 2-е издание, доп. и перераб., СПб.: Питер, 2013 – 400с.
- Кошева, И. П., Канке, А.А.Профессиональная этика и психология делового общения.-М.: ИД «Форум»:ИНФРА-М,2014. - 304 с - ISBN: 978-5-8199-0374-2, 978-5-16-003441-6
- Лисенкова, О.Ю. Этика и психология деловых отношений, Москва, Дрофа 2014. - 336 с ISBN:: 5-89502-404-1.
- Сандомирский М.Е. Психология коммерции.-М.:Академия,2016.-224с.
- Сорокина Л.С. Основы делового общения, Москва, Дрофа, 2015.
- Л.А.Попов Этика. Курс лекций, Москва: Центр, 1998 – 160с.
- Л.Д.Столяренко Психология делового общения и управления. Серия «Учебники 21века», Ростов-на-Дону, «Феникс», 2014 – 512с.
- Л.Д.Столяренко Основы психологии. Ростов-на-Дону, Издательство «Феникс», 1997-736с.
- Н.Н.Ежова Научись общаться!: коммуникативные тренинги. Ростов-на-Дону, «Феникс», 2015-249с.
- М.С.Мириманова Кофликтология. Учебник для студ. сред. пед. учеб. заведений. – М.: Издательский центр «Академия», 2015 – 320с.
- С.Емельянов. Практикум по конфликтологии. 2-е изд. доп. и перераб. – СПб.: Питер, 2013 – 400с.
- Н.Ф.Вишнякова Конфликтология. Учебное пособие, 3-е изд.-Мн.: Университетское, 2002 – 318с. 1.Н.Ф.Вишнякова Конфликтология. Учебное пособие, 3-е изд.-Мн.: Университетское, 2014 – 318с.
- Карнеги,Д. Как завоевывать и оказывать влияние на людей. - М., Прогресс,1984. – 320 с. - ISBN 985-14-1051-9
- Кубейн, Н.Р. Как стать великим продавцом, - М.: Эксмо, 2016. -208с. - ISBN: 0-939975-13-0
- Л.А.Попов Этика. Курс лекций, Москва: Центр, 1998 – 160с.
- Томилов В.В. Культура предпринимательства.- СПб.: Питер, 2014 . – 368. ISBN: 0-939975-13-0
- Язык жестов. Кристина Айслер-Мертц / Пер. с нем. К. Давыдовой. — М.: ФАИР-ПРЕСС, 2014. — 160 с. — ISBN 5-8183-0323-3.

Рабочая программа дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП 02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8,	<ul style="list-style-type: none"> – соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; – определять источники микробиологического загрязнения; – производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, – обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; – готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; – загрязнения – проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; 	<ul style="list-style-type: none"> – основные понятия и термины микробиологии; – основные группы микроорганизмов, – микробиология основных пищевых продуктов; – правила личной гигиены работников организации питания; – классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; – правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции – методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ПК 6.1-6.4	<ul style="list-style-type: none"> – рассчитывать энергетическую ценность блюд; – рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; – составлять рационы питания для различных категорий потребителей 	<ul style="list-style-type: none"> – пищевые вещества и их значение для организма человека; – суточную норму потребности человека в питательных веществах; – основные процессы обмена веществ в организме; – суточный расход энергии; – состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;

		<ul style="list-style-type: none"> – физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; – усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; – нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; – назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; – методики составления рационов питания
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и</p>

	личностного развития	самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

Учебно-тематический план дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

Наименование тем	Всего часов	В том числе	
		теоретические занятия	практические и лабораторные занятия
Раздел 1. Микробиология хлебопекарного и кондитерского производства			
Тема 1.1. Распространение микроорганизмов в природе	4	4	-
Тема 1. 2. Микробиологическая порча кондитерского сырья и полуфабрикатов	8	6	2
Раздел 2. Основы санитарии и гигиены кондитерского производства			
Тема 2.1. Основы гигиены труда и личной гигиены	10	6	4
Тема 2.2 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	4	2	2
Тема 2.3 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	2	2	-
Дифференцированный зачет	2	2	-
Итого:	30	22	8

Содержание

Раздел 1 Основы микробиологии в пищевом производстве

Тема 1.1. Распространение микроорганизмов в природе

Виды микроорганизмов: дрожжи, вирусы, бактерии, плесневые грибы.

Строение, питание и размножение микроорганизмов.

Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве.

Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов.

Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.

Тема 1. 2. Микробиологическая порча кондитерского сырья и полуфабрикатов

Пищевые инфекции и пищевые отравления: понятие «пищевые инфекции» и «пищевые отравления»; возбудители пищевых инфекций: золотистый стафилококк, бактерии рода сальмонелла, палочка Коха; пути заражения золотистым стафилококком, сальмонеллезом и палочкой Коха; «пищевые отравления»: возможные пути и скрытый период отравления, первые признаки пищевых отравлений, оказание первой помощи при пищевых отравлениях.

Пути заражения муки, дрожжей хлебопекарных, масла сливочного, яиц, молока и молочных продуктов пищевыми инфекциями.

Возможные источники микробиологического загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции: жиров, опары и теста в пищевом производстве.

Болезни хлеба: плесневение, меловая болезнь, картофельная болезнь. Методы борьбы с болезнью хлеба.

Раздел 2. Основы санитарии и гигиены кондитерского производства

Тема 2.1. Основы гигиены труда и личной гигиены

Общие понятия о санитарии и гигиене труда. Санитарное законодательство. Понятия «санитария» и «гигиена труда», нормативный документ «СанПин 2.3.4.545-96 «Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий».

Значение санитарной грамотности рабочих. Правила личной гигиены, ухода за чистотой тела, одежды и обуви.

Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря, посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания

Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований.

Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.

Классификация моющих средств. Характеристика моющих средств и дезинфицирующих препаратов, разрешенных к применению в хлебопекарном производстве, по их составу. Состав, правила применения, условия и сроки хранения.

Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. Понятие «дезинфекция», «дезинсекция», «дератизация». Методы и правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

Тема 2.2 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов

Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов

Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок.

Тема 2.3 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов

Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация.

Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания: основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств,	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация

<p>правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</p>		<p>в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p>
<p>Умения: соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете/экзамене</p>
<p>ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8,</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном</p>

		зачете/экзамене
ОК 01- ОК 07, ОК 09, ОК 10	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете/экзамене

Информационное обеспечение реализации программы

Печатные издания:

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2016. – III, 10 с.

Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены (3-е изд.) учебник - М.: Академия, 103119365 2018

Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб.для студ. учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 256

Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2016г.256 с

Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
7. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
8. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru
9. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com
10. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com
11. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru
12. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.lib.rus

13. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com
14. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.standard.ru
15. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.fictionbook.ru

Дополнительные источники:

1. Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии. - М.: Экономика, 2015., 206с
2. Аношина О.М. и др. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств. – М.: Колос С, 2016г., 183с
3. «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» под ред. проф. В.И. Криштанович, Лаб. практикум, М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2016г., 346с.
4. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2016г., 275с.

Программа профессионального модуля «Ресторан»

1.1. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов,
- подготовки зала и инвентаря для обслуживания в организациях питания, в том числе для обслуживания массовых мероприятий,
- обслуживания гостей в зале организации питания и за барной стойкой,

уметь:

- организовывать рабочее место,
- соблюдать требования к стандартам и качеству обслуживания гостей,
- соблюдать требования к внешнему виду и личной гигиене работников сервиса,
- подготавливать зал, бар к обслуживанию, в том числе при массовых мероприятиях,
- оценивать наличие столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, и прогнозировать потребность в них,
- соблюдать правила техники безопасности и противопожарной

безопасности,

- выполнять правила и нормы охраны труда и требования производственной санитарии и гигиены,
- размещать заказ потребителя,
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков и закусок,
- сервировать столы с учетом вида массового мероприятия,
- контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед подачей на стол,
- подавать к столу заказанные блюда и напитки разными способами,
- порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей,
- выполнять предварительную сервировку стола,
- выполнять тематическую сервировку стола,
- подавать холодные и горячие закуски, первые блюда, вторые горячие блюда, сладкие блюда, фрукты, горячие, безалкогольные и алкогольные напитки,
- обслуживать различные виды банкетов,
- работать с нормативной документацией,
- подавать блюда, напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;

знать:

- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания,
- виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов,
- назначение массовых мероприятий, проводимых в организациях питания,
- правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании,
- технологии сервировки столов,
- методы подачи блюд в организациях питания,
- правила и очередность подачи блюд и напитков,
- правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей,
- правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов,
- материально-техническая база обслуживания,
- информационная база обслуживания,
- санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания,
- характеристика блюд, изделий и напитков, включенных в меню,
- правила сочетаемости напитков и блюд,
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания

потребителей организации питания.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Обслуживать потребителей организаций питания блюдами.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов

Учебно-тематический план профессионального модуля «Ресторан»

Наименование тем	Всего часов	В том числе	
		теоретические занятия	практические и лабораторные занятия
Тема 1.1. Материально-техническая база обслуживания	22	12	10
Тема 1. 2. Квалификационные требования к официантам на предприятиях общественного питания	18	8	10
Тема 1.3. Подготовка к обслуживанию	32	16	16

Тема 1.4. Обслуживание официантами в зале ресторана	34	18	16
Тема 1.5. Сервировка и украшение столов	24	10	14
Тема 1.6. Подача закусок, блюд и напитков	26	6	20
Тема 1.7. Меню.	30	10	20
Дифференцированный зачет	2	2	
Итого:	188	82	106

Содержание учебного материала

Тема 1.1. Материально-техническая база обслуживания

Оборудование зала ресторана, кафе.

Виды и назначение столовой посуды ее разновидностей, внешний вид, особенности применения.

Виды и назначение приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов.

Информационная база обслуживания

Характеристика металлической посуды, санитарные требования

Характеристика деревянной посуды, санитарные требования

Практическое занятие

Виды складывания салфеток

Составление таблиц-схем «Классификация столовой посуды».

Работа с нормативными документами по оснащению предприятий столовой посудой, приборами и бельем

Тема 1. 2. Квалификационные требования к официантам на предприятиях общественного питания

Профессиональная подготовка, должностные обязанности и квалификационные характеристики официанта.

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

Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания.

Личные качества, внешний вид и правила поведения обслуживающего персонала

Правила личной подготовки официанта к обслуживанию.

Практическое занятие

Работа с нормативными документами по стандартам в общественном питании.

Составление таблиц квалификационных характеристик официантов.

Работа с инструктивными материалами по правилам и нормам охраны труда.

Деловая игра. Правила поведения персонала в случае пожарной опасности.

Тема 1.3. Подготовка к обслуживанию

Методы организации труда официантов, графики работы.

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

Способы расстановки мебели в зале обслуживания предприятий питания

Порядок и правила приема заказа.

Правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет

Получение и подготовка столового белья, посуды, приборов к обслуживанию.

Накрытие столов скатертями.

Приемы складывания салфеток.

Правила накрытия столов по предварительным заказам ассортиментом блюд

Технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами

Практическое занятие

Овладение простыми приемами складывания салфеток. Складывание салфеток

Отработка приемов расстановки столов и накрытия их скатертями и их замены.

Подготовка предметов сервировки на рабочем месте официанта.

Сервировка стола посудой, стеклом и приборами.

Сервировка стола салфетками.

Тема 1.4. Обслуживание официантами в зале ресторана

Характеристика посетителей.

Встреча и размещение посетителей. Прием заказа.

Правила работы с подносом. Способы подачи закусок и блюд.

Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов

Правила и техника уборки использованной посуды

Порядок оформления счетов и расчета по ним с потребителями организации питания.

Формы расчетов с потребителями организаций питания

Правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями на предприятиях питания

Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов

Практическое занятие

Деловая игра «Встреча гостей. Прием заказа». (Предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания)

Анализ ситуации «Столик зарезервирован, но гость к назначенному времени не пришел».

Отработка приемов работы с подносом. Расстановка продукции на подносе.

Отработка приемов сбора, использованных посуды, приборов

Тема 1.5. Сервировка и украшение столов

История сервировки столов.

Технологии сервировки столов

Формы столов. Правила размещения гостей за столом.

Подбор скатертей для столов.

Тематическое оформление столов.

Практическое занятие

Проработка всех видов сервировки: с кольцами и со свечами, с цветами и т.д.

Создание простых и тематических сетов.

Создание именных карт и карт меню.

Тема 1.6. Подача закусок, блюд и напитков

Методы подачи блюд в организациях питания

Правила и очередность подачи блюд и напитков

Практическое занятие

Проработка методов подачи блюд в организациях питания

Проработка правил и очередности подачи блюд и напитков

Тема 1.4. Меню.

Назначение и принципы составления меню.

Правила оформления и виды меню.

Порядок расположения закусок, блюд в меню.

Характеристика блюд и изделий, включенных в меню.

Особенности составления меню в зависимости от вида банкета.

Правила сочетаемости напитков и блюд.

Порядок расположения закусок, блюд и напитков в меню

Практическое занятие

Работа с меню (по заданию преподавателя – дополнить меню (заказное, скомплектованных обедов, скомплектованных завтраков).

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1 Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей	Качественная и количественная характеристика подготовительных операций	Визуальный контроль. Устный опрос Оценка правильности выполнения практических заданий
ПК 2.2 Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей	Показатели работы официантов и барменов: скорость обслуживания, точность выполнения заказов	Визуальный контроль. Устный опрос Оценка правильности выполнения практических заданий
ПК 2.3 Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями	Количество работников, занятых обслуживанием. Требования к качеству обслуживания	Оценка правильности выполнения практических заданий
ПК 2.4 Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания	Показатели качества меню, - эстетичность; - полнота; - достоверность	Визуальный контроль. Устный опрос Оценка правильности выполнения практических заданий
ПК 2.5 Анализировать эффективность обслуживания	Коэффициент обслуживания. Производительность труда	Оценка правильности выполнения практических

потребителей	официантов, барменов	заданий
ПК 2.6 Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания	Разработанные предложения	Оценка правильности выполнения практических заданий. Анализ. Оценка эффективности предложений

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные Постановлением Правительства РФ от 15.08.97 №1036 (в ред.04.10.2012 г. №1007).
2. ГОСТ Р 50762-2007 «Общественное питание. Классификация предприятий»
3. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
4. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»
5. ГОСТ Р 50935-2007 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»
6. ГОСТ Р 53995-2010» Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания».
7. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для академического бакалавриата / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 332 с.
8. Оробейко, Е.С., Шередер, Н.Г. Организация обслуживания: рестораны и бары-учеб.пособие- М.:Альфа-М-инфра, 2014 г.

Дополнительные источники:

1. Анурова, Н., Купцов, А. Азбука ресторанного сервиса. - М.: Издательский дом «Витрина», 2014
2. Кабушкин, Ю.Н. Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих. Офиц.издание Министерства труда и социального развития Российской Федерации - М.; 2014
3. Кибанов, А.Я., Захаров, Д.К., Коновалова, В.Т. Этика деловых отношений (учебник). - М.: Инфра-М, 2014
4. Николаева, М.А. Состояние и перспективы развития общественного питания. - М.: ОЦПКРТ, 2015
5. Хорст Ханши Искусство сервировки. - М.: Ниола 21 век, 2016

Программа профессионального модуля «Бар»

1.1. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- подготовки бара, к обслуживанию;
- встречи гостей бара и приема заказа;
- обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;
- приготовления и подачи горячих напитков;
- приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;
- принятия и оформления платежей;
- оформления отчетно-финансовых документов;
- подготовки бара, к закрытию;
- подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;

уметь:

- подготавливать бар к обслуживанию;
- обслуживать потребителей за барной стойкой алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара;
- готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;
- составлять книгу рецептов бара, технико-технологические карты, рассчитывать среднюю крепость коктейлей;
- составлять карты вин и коктейлей бара;
- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;

- соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре;
- производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;
- оформлять необходимую отчетно-учетную документацию;
- производить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков;
- соблюдать правила профессионального этикета;
- соблюдать правила личной гигиены;

знать:

- виды и классификации баров;
- планировочные решения баров;
- материально-техническое и информационное оснащение бара;
- правила безопасной эксплуатации оборудования бара;
- характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;
- правила и последовательность подготовки бара к обслуживанию;
- виды и методы обслуживания в баре;
- технологию приготовления смешанных и горячих напитков;
- правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации;
- правила проведения инвентаризации;
- сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;
- правила личной подготовки бармена к обслуживанию;
- правила охраны труда.

Результаты освоения профессионального модуля «Бар»

Результатом освоения программы профессионального модуля «Бар» является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности – Выполнение работ по профессии «Бармен», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Выполнять подготовку бара к обслуживанию.
ПК 5.2.	Обслуживать потребителей бара.
ПК 5.3.	Готовить и оформлять смешанные и горячие напитки, коктейли различными методами.

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность, работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно - правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

Учебно-тематический план профессионального модуля «Бар»

Наименование тем	Всего часов	В том числе	
		теоретические занятия	практические и лабораторные занятия
Раздел 1. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах.			
Тема 1.1. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	30	14	16
Тема 1. 2. Основы приготовления горячих смешанных напитков	30	10	20
Раздел 2. Приготовление коктейлей и напитков			
Тема 2.1 Методы приготовления коктейлей	16	6	10
Тема 2.2 Характеристика компонентов и способы оформления напитков	16	6	10
Тема 2.3 Технология приготовления смешанных напитков и коктейлей	44	14	30
Дифференцированный зачет	2	2	
Итого:	138	52	86

Содержание программы

Раздел 1. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах.

Тема 1.1. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах

Цель и задачи модуля, его роль в формировании профессиональных компетенций. Краткая характеристика основных разделов модуля.

История возникновения бара, основы барного дела. Классификация баров

Типы баров и специфика их работы: паб, ночной клуб, кафе, ресторан.

Характеристика торгового зала бара, сервизной и посудомоечной

Виды барной посуды, её назначение. Хранение и подготовка её к работе,

поддержание необходимого запаса барной посуды. Оформление документации по хранению и запасу барной посуды

Персонал и требования к нему Общие требования к профессиям «бармен». виды работы. Рабочее место бармена. Личная подготовка бармена к обслуживанию. Получение продукции с производства, кладовой.

Правила и последовательность подготовки бара к работе, оформление барной стойки. Освоение правил оформления витрины бара. Освоение правил работы с подносом.

Правила приёма заказа. Расчёт с потребителем.

Ассортимент и характеристика безалкогольных напитков, способы и температура их подачи.

Технология приготовления профессиональных заготовок (льда, гарниров, украшений и прочее), соблюдение сроков хранения.

Методы приготовления смешанных напитков. Классификация коктейлей.

Тонизирующие и прохладительные напитки. Молочные коктейли и смешанные напитки. Коктейли с мороженым. Безалкогольные аперитивы и освежающие напитки. Фруктовые и овощные напитки.

Практическое занятие

Идентификация барных аксессуаров. Оформление документации по хранению и запасу барных аксессуаров.

Идентификация барной посуды.

Отработка различных видов работ бармена (флейринг, классическая школа)

Подготовка бара к обслуживанию. Организация рабочего места.

Техника приготовления и правила подачи свежавыжатых соков.

Приготовление и контроль профессиональных заготовок, льда

Приготовление и расчет безалкогольных коктейлей согласно технологическим картам

Приготовление тонизирующих и прохладительных напитков. Молочные коктейли и смешанные напитки. Коктейли с мороженым. Безалкогольные аперитивы и освежающие напитки. Фруктовые и овощные напитки

Тема 1. 2. Основы приготовления горячих и холодных смешанных напитков

Технология приготовления горячих смешанных напитков

Технология приготовления холодных смешанных напитков и коктейлей на основе кофе - горячие смешанные напитки (hot drinks), горячие и холодные смешанные напитки на основе кофе.

Чай, смешанные напитки на основе чая

Особенности приготовления, использование специальной посуды - пунши, крюшоны, боули - глинтвейны, сангрия.

Практическое занятие

Разработка технологических карт горячих смешанных напитков.

Изучение и разработка смешанных напитков и коктейлей на основе кофе.

Приготовление холодных смешанных напитков и коктейлей на основе кофе, чая - горячие смешанные напитки (hot drinks), горячие и холодные смешанные напитки на основе кофе, чая.

Изучение национальных напитков разных стран.

Раздел 2. Приготовление коктейлей и напитков

Тема 2.1 Методы приготовления коктейлей

Классификация коктейлей. Формула построения коктейлей. Основные методы приготовления коктейлей.

Практическое занятие

Освоение приемов работы с шейкером, смесительным стаканом, в блендере и посуде подачи

Тема 2.2 Характеристика компонентов и способы оформления напитков

Характеристика безалкогольных напитков и вспомогательных компонентов

Характеристика пряностей и приправ, фруктов и овощей используемых в приготовлении коктейлей.

Практическое занятие

Овладение приемами нарезки и карбования цитрусовых, фруктов

Овладение приемами нарезки ягод и овощей, создания сахарного ободка на бокале, «наледи».

Тема 2.3 Технология приготовления смешанных напитков и коктейлей

Правила пользования барными инструментами. Техника откупоривания бутылок. Правила составления технологических карт коктейлей

Технология приготовления безалкогольных коктейлей аперитивов, физов, флипов

Технология приготовления и оформления безалкогольных эг-ногов, молочных коктейлей, слоистых коктейлей.

Технология приготовления и оформления безалкогольных коктейлей с мороженым, коктейли со сливками коблеров и фраппе

Приготовление горячих напитков: чай, кофе, какао

Отработка приготовления по сортам горячих напитков: чая и кофе.

Техника подачи холодных и горячих закусок за барной стойкой. Техника подачи десертов, фруктов, горячих напитков за барной стойкой.

Практическое занятие

Отработать технику откупоривания бутылок и правила розлива напитков

Приобретение навыков приготовления безалкогольных аперитивов, физов, флипов

Приобретение навыков приготовления и оформления безалкогольных эг-ногов, молочных коктейлей, слоистые коктейли

Приобретение навыков приготовления и оформления безалкогольных коктейлей с мороженым, коктейли со сливками коблеров и фраппе.

Приобретение навыков приготовления и оформления безалкогольных коблеров, фраппе, джулепов, сангари

Приобретение навыков приготовления горячих напитков: чай, кофе, какао

Дифференцированный зачет

Программа профессионального модуля «Бариста»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля Бариста является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 16339 Официант в части освоения вида

профессиональной деятельности по обслуживанию потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением кофе и кофейных напитков и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. ПК 3.1 Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию
2. ПК 3.2 Обслуживать потребителей бара, буфета
3. ПК 3.3 Эксплуатировать инвентарь, кофе – машины, весовое торговое-технологическое и кассовое оборудование.
4. ПК 3.4 Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями
5. ПК 3.5 Изготавливать определенный ассортимент классических рецептур кофе.
6. ПК 3.6 Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета
7. ПК3.7 Изготавливать смешанные кофейные напитки на основе молока, кофейные слоистые напитки кофейные напитки с мороженым и другими добавками

1.2. Цели и задачи профессионального модуля Бариста

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в результате изучения профессионального модуля должен иметь

практический опыт:

- подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- встречи гостей бара и приёма заказа;
- обслуживания потребителей кофе, кофейными напитками, алкогольными и безалкогольными напитками;
- приготовления и подачи горячих напитков;
- приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;
- подачи десертов и сладких блюд;
- принятия и оформления платежей;
- оформления отчётно-финансовых документов;
- подготовки бара, буфета к закрытию;
- подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;

уметь:

подготавливать бар, буфет к обслуживанию;

обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом кофе и кофейными напиткам, алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме

принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;

готовить классические рецептуры кофе и кофейные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;

эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;

готовить горячие напитки на основе кофе, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете; производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;

осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете; оформлять необходимую отчётно-учётную документацию;

соблюдать правила профессионального этикета;

соблюдать правила личной гигиены;

знать:

виды и классификации баров;

планировочные решения баров, буфетов;

материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета; правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;

характеристику кофейного сырья и географию кофейного пояса Земли; правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;

виды и методы обслуживания в баре, буфете;

технологии приготовления классических рецептов кофе и горячих и холодных напитков на его основе;

технологии приготовления слоистых кофейных напитков и напитков с добавками;

правила ведения учётно-отчётной и кассовой документации;
сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции; правила личной подготовки бариста к обслуживанию; правила охраны труда; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бариста, буфетчика с гостями.

Результаты освоения профессионального модуля «Бар»

В результате освоения программы слушатель должен:

знать:

Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания

Ассортимент напитков, которые можно приготовить и подать в ресторане или другом предприятии общественного питания

Перечень фарфоровой, серебряной и стеклянной посуды, включая сахарницы, кувшины для молока и сливок, ложки, ситечки, щипцы и т.д.

Необходимые дополнения к напиткам

Тенденции и модные течения в продаже и сервировке напитков

Правила этикета и особенности обслуживания различных групп потребителей прочими напитками

Способы надлежащего и безопасного применения специализированного оборудования

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

уметь:

Подавать и убирать различные виды кофе

Приготовить и сервировать кофе с использованием специализированных автоматов: эспрессо, бариста и т.д.

Сервировать кофе на банкетах и приемах

Владеть методами оценки оптимального ассортимента чая, кофе с учетом потребительских предпочтений и концепции предприятия питания

Соблюдать требования охраны труда, гигиены и санитарии в процессе обслуживания гостей прочими напитками

Эффективно работать, чтобы сократить объемы отходов и негативное воздействие на окружающую среду.

Обладать **профессиональными компетенциями**

Разработка чайного и кофейного меню

Владеть трудовыми действиями (ТД1):

Разработка кофейного меню

Обслуживание гостей предприятий питания напитками

Учебно-тематический план профессионального модуля «Бариста»

Наименование тем	Всего часов	В том числе	
		теоретические занятия	практические и лабораторные занятия
Выполнение работ по профессии «Бариста»			
Введение			
Тема 1.1. Организация и технология обслуживания в барах			
Тема 1. 2. Основы приготовления горячих смешанных напитков			
Тема 1. 3 Общие сведения о кофе			
Тема 1.4. Принципы работы и эксплуатации кофе-машины.			
Тема1.5 Кофейная карта			
Тема 1.6 Правила работы с молоком			
Тема 1.7 Приготовление горячих напитков			
Дифференцированный зачет			
Итого:	138	52	86

Содержание программы

Введение

Цель и задачи модуля, его роль в формировании у студентов профессиональных компетенций. Краткая характеристика основных разделов модуля. Порядок и форма проведения занятий, использование основной и дополнительной литературы. Рекомендации по организации самостоятельной работы студентов при изучении модуля.

Тема 1.1. Организация и технология обслуживания в барах

История возникновения профессии «Бариста».

Персонал и требования к нему. Обязанности, специфика работы. Основы профессиональной этики бариста.

Необходимый инвентарь для работы бариста. Виды барной посуды, их назначение. Хранение и подготовка их к работе, поддержание необходимого запаса барной посуды

Общие и санитарные требования к профессиям «бариста».

Виды и классификации баров; планировочные решения баров, буфетов.

Правила ведения учётно-отчётной и кассовой документации

Встреча гостей бара и приёма заказа; обслуживания потребителей кофе, кофейными напитками и безалкогольными напитками

Практическое занятие

Составить правила этикета для требования к рабочему месту сотрудников

Идентификация барных аксессуаров. Оформление документации по хранению и запасу барных аксессуаров.

Устройство оборудования, использование инвентаря

Тема1.2. Основы приготовления горячих смешанных напитков

Технология приготовления горячих напитков

Технология приготовления холодных смешанных напитков и коктейлей на основе кофе.

Практическое занятие

Разработка технологических карт для горячих напитков

Изучение и разработка смешанных напитков и коктейлей на основе кофе

Приготовления холодных смешанных напитков и коктейлей на основе кофе-горячие смешанные напитки (hot drinks), горячие и холодные смешанные напитки на основе кофе.

Тема1.3. Общие сведения о кофе

История кофе. Этапы производства кофе.

Обзор кофейного рынка. География кофе и кофейный пояс земли

Сорта и различия кофейных зерен

Способы ферментации кофейного зерна, основные виды обжарки и помола.

Влияние внешних факторов на вкус кофе.

Помол кофе. Техника работы с темпером и холдером

Определение экстракции

Правила и степени обжарки кофейных зерен, и их хранение.

Кофейный каппинг

Тема 1.4. Принципы работы и эксплуатации кофе-машины

Принципы работы и эксплуатации кофе-машины

Схема работы с машиной. Основные требования по работе с машиной и кофемолкой, уход.

Техника безопасности и эксплуатации кофе - машины

Основные части кофе - машины, работа с кофемолкой и кофе-машиной.

Техника безопасности и эксплуатации кофемолки

Практическое занятие

Составить правила по технике безопасности при работе с кофе - машиной

Тема 1.5 Кофейная карта

Базовое кофейное меню.

Правила составления кофейного меню.

Способы приготовления кофе.

Посуда подачи кофейных напитков.

Составление технологических карт напитков.

Приготовление кофе в турке.

Тема 1.6 Правила работы с молоком

Приготовление кофейных напитков на основе молока (Латте, Раф, Капучино, Гляссе, Горячий шоколад).

Особенности поведения лактозы и козеина в молоке, температура и способы подачи.

Основные функции компонентов.

Порядок выведения вкусо-ароматических веществ из кофе, требования к внешнему виду, правила подачи.

Правила работы с молоком. Этапы и техника взбивания молока.

Процесс приготовления пены для капучино

Практическое занятие

Овладение приемами выведения вкусо-ароматических веществ из кофе

Овладение приемами введения молока в кофе

Тема 1.7 Приготовление горячих напитков

Приготовление кофейных напитков на основе молока (Латте, Раф, Капучино)

Приготовление кофейных напитков на основе молока (Гляссе, Горячий шоколад)

Приготовление эспрессо и американо.

Приготовление кофейных напитков на основе молока (Макачинно, Макиато)

Технология приготовления кофе по-восточному. Правила подачи.

Правила сервировки кофейного стола

Приготовление горячих напитков: какао, «Лунго»

Приготовление трехслойного латтемакиато

Латте-арт. Базовые фигуры классического латте-арт

Приготовление коктейль «Ирландский кофе» (Irishcoffee).

Приготовление и оформление фантазийного кофе

Приготовления напитков на основе кофе-эспрессо и кофейных коктейлей

Практическое занятие

Отработать составление технологических карт на приготовление кофейных напитков на основе молока (Латте, Раф, Капучино)

Отработать составление технологических карт на приготовление кофейных напитков на основе молока (Гляссе, Горячий шоколад)

Приобретение навыков приготовления эспрессо и американо

Отработать составление технологических карт на приготовление кофейных напитков на основе молока (Раф, Макачинно, Макиато)

Отработать составление технологических карт на приготовление кофе по-восточному

Приобретение навыков в сервировке кофейного стола

Приобретение навыков приготовления горячих напитков: какао, «Лунго»

Приобретение навыков приготовления трехслойного латтемакиато

Приобретение навыков приготовления коктейль «Ирландский кофе» (Irishcoffee).

Дифференцированный зачет

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные Постановлением Правительства РФ от 15.08.97 №1036 (в ред.04.10.2012 г. №1007).
2. ГОСТ Р 50762-2007 «Общественное питание. Классификация предприятий»
3. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
4. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»
5. ГОСТ Р 50935-2007 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»
6. ГОСТ Р 53995-2010» Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания».
7. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для академического бакалавриата / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 332 с. —ISBN 978-5-534-09303-2.
<https://biblio-online.ru/book/organizaciya-proizvodstva-i-obslužhivaniya-na-predpriyatiyah-obschestvennogo-pitaniya-427592>
8. Драчева Е. Л., Юликов Л. И. Менеджмент: практикум: [учебное пособие] - М.: Академия, 2017
9. Оробейко Е.С., Шередер Н.Г. Организация обслуживания: рестораны и бары-учеб.пособие- М.:Альфа-М-инфра, 2014 г.

Дополнительные источники:

1. Авдеев В.В. Управление персоналом. Оптимизация командной работы: Реинжиниринговая технология: Учебное пособие. - М.: ФиС, 2018
2. Анурова Н., Купцов А. Азбука ресторанного сервиса. - М.: Издательский дом «Витрина», 2014
3. Хорст Ханши Искусство сервировки. - М.: Ниола 21 век

Учебная практика

Виды работ:

1. Техника приёма заказа от индивидуального гостя, от нескольких гостей.
2. Проверка сервировки стола, ее изменение и дополнение в соответствии с полученным заказом.
3. Передача заказа на производство.
4. Получение продукции буфета (сервис-бара), проверка ее качества и соответствия заказу.
5. Отработка техники работы с подносом и подачи буфетной продукции.
6. Отработка приемов и последовательности получения блюд с раздаточной производства.
7. Работа с подносом.
8. Подача блюд и напитков: правила подхода к столу, при подаче блюд и напитков.
9. Подача хлеба и масла; приемы показа блюд и напитков гостю; раскладывание порционных блюд на тарелки на подсобном столе (при отпуске блюд в суповой миске, баранчике, лотке); расстановка блюд и напитков на столе.
10. Обработка приемов и порядка подачи холодных блюд, холодных и горячих закусок: расстановка их на столе, уборка использованной посуды со стола.
11. Порядок подачи супов: подбор посуды и приборов, переливание в тарелки на подсобном столе, подача посетителям, расстановка на столе.
12. Уборка использованной посуды со стола перед подачей горячих блюд.
13. Отработка приемов порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей.

Производственная практика

Виды работ:

1. Ознакомление с планом практики.
2. Изучение оборудования, мебели, столовой посуды, приборов и белья.

3. Отработка приемов работы со столовым бельем.
4. Отработка приемов работы с подносом.
5. Отработка приемов подготовки зала к обслуживанию.
6. Отработка приемов предварительной сервировки столов.
7. Отработка приемов подачи блюд.
8. Отработка приемов уборки и замены использованной посуды.
9. Оформление столов композициями из цветов.
10. Принятие и оформление платежей оформления отчетно-финансовых документов в ресторане предприятия.
11. Оформление платежей по счетам и ведение кассовой документации в ресторане предприятия.
12. Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями.
13. Подготовка залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий.
14. Соблюдение требований к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей.
15. Встреча, приветствие, размещение гостей предприятия общественного питания за столом, подача меню.
16. Прием, оформление и выполнение заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания.
17. Подача к столу заказанных блюд и напитков разными способами.
18. Обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера.
19. Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания.

2.2 Модуль 1. Ресторан

Тема 2.2.1 Подготовка организации общественного питания к приему гостей

Лекция 1. Столовые посуда и приборы: виды и ассортимент. Требования к посуде и

приборам. Критерии выбора посуды для предприятий питания с учетом класса обслуживания

Практическое занятие:

1. Распознавание ассортимента столовой посуды, приборов, столового белья (натуральные образцы)

Лекция 2. Подготовительный этап обслуживания. Сервировка столов: понятие,

назначение, правила, основные требования, виды, правила и

последовательность.

Накрытие столов скатертями: назначение, способы. Техника замены скатерти. Виды

и формы складывания салфеток: низкие и высокие.

Практическое занятие:

1. Отработка приемов накрытия столов скатертями и их замена
2. Накрытие стола скатертью определенным способом «table-box» (две и четыре скатерти)
3. Овладение простыми и сложными приемами складывания салфеток
4. Подготовка рабочего места (МЕР) официанта. Сервировка столов для различных случаев.

Тема 2.2.2 Основной этап обслуживания в ресторане

Лекция 1. Основные операции процесса обслуживания общие для организаций

общественного питания разных типов и классов: прием заказа, подача блюд, напитков и

кондитерской продукции.

Практическое занятие:

1. Овладение техникой обслуживания гостей. Отработка приемов подачи холодных блюд, горячих закусок, супов и горячих блюд, десерта, горячих и холодных напитков с применением различных стилей обслуживания («с кухни», gueridon, silver)
2. Отработка приемов подачи блюд gueridon (работа перед гостем).

Приготовление и

подача холодной закуски. Филетирование рыбы (разная тепловая обработка).

Приготовление

десерта «фламбэ».

Лекция 2. Правила подачи продукции сервис-бара. Рекомендации и подача вин.

Правила и техника работы сомелье. Откупоривание бутылок. Декантация вин и розлив

напитков. Особенности подачи шампанского и игристых вин.

Практическое занятие:

1. Отработка способов подачи продукции сервис –бара: рекомендации и подача аперитива, вино-водочных изделий, откупоривание бутылок и розлив напитков.
2. Сервис красного вина: организация рабочего места, декантация, обслуживание гостей.
3. Овладение приемами подачи шампанского и игристых вин.

Тема 2.2.3 Расчет с потребителями

Лекция 1. Завершающий этап обслуживания: назначение, основные операции.

Практическое занятие:

1. Овладение приемами расчета с гостями, уборки со стола, замены скатерти, сервировки стола.

Тема 2.2.4 Обслуживание приемов и банкетов

Лекция 1. Приемы и банкеты: определение, назначение, классификация по различным признакам.

Практическое занятие:

1. Отработка техники сервировки столов на банкет. Овладение приемами подачи

вино - водочных изделий, прохладительных напитков, холодных блюд, горячих закусок,

супов и горячих блюд на банкете (стиль обслуживания silver service) . Сбор используемой

посуды и подготовка стола к подаче десерта.

2. Отработка техники подачи игристых вин на приеме-фуршет.

2.3 Модуль 2. Бар

Тема 2.3.1 Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой

Лекция 1. Основные правила работы за барной стойкой. Правила безупречного сервиса

Практическое занятие:

1. Овладение навыками получения, подбора и подготовки (полировки) барной

посуды и инвентаря.

Тема 2.3.2 Оборудование и инвентарь бара

Лекция 1. Правила подготовки рабочего места бармена. Ознакомление с видами и назначением барного стекла и инвентаря.

Практическое занятие:

1. Подготовка рабочего места к работе. Составление карты организации рабочего

места бармена. Оформление барной стойки. Рациональное размещение на ней посуды,

инвентаря, компонентов, используемых для приготовления и оформления коктейлей.

Тема 2.3.3 Методы приготовления коктейлей

Лекция 1. Классификация и методы приготовления смешанных напитков (

коктейлей). Историческая справка. Оформление коктейлей

Практическое занятие:

1. Освоение классических приемов приготовления смешанных напитков методом

«shake» (работа с рецептурой сайта IBA-WORLD.COM)

2. Освоение классических приемов приготовления смешанных напитков методом

«build» (работа с рецептурой сайта <https://iba-world.com/>)

3. Освоение классических приемов приготовления смешанных напитков методом

«stir» (работа с рецептурой сайта <https://iba-world.com/>)

2.4 Модуль 3. Бариста

Тема 2.4.1 Кофе и его история

Лекция 1. Кофе и его история. Типы кофейного зерна, их различия и область использования

Тема 2.4.2 Устройство профессиональной кофемашины. Алгоритм работы

Лекция 1. Функции и настройки кофе-машины. Организация рабочего места бариста.

Приготовление разных видов кофе с учетом требований стандартов WSI

Практическое занятие:

1. Организация рабочего места бариста. Настрой помола.

Тема 2.4.3 Техника приготовления кофейных напитков

Лекция 1. Эспрессо. Что такое экстракция и как она влияет на вкус

Лекция 2. Типы кофейных напитков

Лекция 3. Теория взбивания молока. Какое молоко выбрать и какие параметры

влияют на качество молочной пены

Практическое занятие:

1. Отработка темперовки кофе.

2. Нарботка навыков работы с кофемашиной, приготовление правильного эспрессо.

3. Нарботка навыков работы с молоком и взбивание молочной пены для капучино.

4. Приготовление кофейных напитков. Фантазийный кофе.

4. Организационно-педагогические условия реализации программы

4.1. Материально-технические условия реализации программы

Материально-техническое оснащение рабочих мест преподавателя программы и

слушателя программы отражено в приложении к программе.

Материально-техническое оснащение проведения демонстрационного экзамена – в соответствии с инфраструктурным листом КОД ДЭ, используемого для проведения итоговой аттестации по программе.

4.2. Учебно-методическое обеспечение программы

- техническое описание компетенции;
- комплект оценочной документации по компетенции;
- печатные раздаточные материалы для слушателей;
- учебные пособия, изданных по отдельным разделам программы;
- профильная литература;
- отраслевые и другие нормативные документы;
- электронные ресурсы и т.д.
- Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkills International – Агентство развития профессий и навыков (электронный ресурс)
режим доступа: <https://worldskills.ru>;

4.3. Кадровые условия реализации программы

Количество ППС (физических лиц), привлеченных для реализации программы 1 чел.

Из них:

- Экспертов с правом проведения чемпионата по стандартам Ворлдскиллс по соответствующей компетенции 1 чел.

Ведущий преподаватель программы – эксперт Ворлдскиллс со статусом сертифицированного эксперта Ворлдскиллс или сертифицированного эксперта-мастера

Ворлдскиллс или эксперта с правом и опытом проведения чемпионата по стандартам

Ворлдскиллс. Ведущий преподаватель программы принимает участие в реализации всех модулей и занятий программы, а также является главным экспертом на демонстрационном экзамене.

К отдельным темам и занятиям по программе могут быть привлечены дополнительные преподаватели.

5. Оценка качества освоения программы

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения

слушателем модулей программы и проводится в виде зачетов и (или)

экзаменов. По результатам любого из видов итоговых промежуточных испытаний выставляются отметки по двухбалльной («удовлетворительно» («зачтено»), «неудовлетворительно» («не зачтено»)) или четырехбалльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена⁵, который

включает в себя практическую квалификационную работу (в форме демонстрационного экзамена) и проверку теоретических знаний⁶.

Для итоговой аттестации используется КОД No 1.1 по компетенции «Ресторанный

сервис», размещенный в Банке эталонных программ Академии Ворлдскиллс Россия. Баллы

за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой

5 К работе в экзаменационной комиссии должны быть привлечены представители работодателей и их

объединений. 6 Образовательная организация должна предусмотреть проверку теоретических знаний в рамках

квалификационного экзамена в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных

справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям

служащих, и соответствовать разделам, модулям и темам программы.

начисления баллов, приведенной в КОД. Необходимо осуществить перевод полученного

количества баллов в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Перевод баллов в оценку осуществляется в

соответствии с

таблицей

Приложение к основной программе

профессионального обучения

по профессии «16399 Официант»

профессиональная подготовка

с учетом стандарта Ворлдскиллс

по компетенции «Ресторанный сервис».

Материально-техническое оснащение рабочих мест преподавателя программы и

слушателя программы

Материально-техническое оснащение рабочего места преподавателя программы:

Вид занятий

Наименование
помещения

Наименование
оборудования

Количес

во

Технические

характеристики, другие

комментарии (при

необходимости)

1 2 3 4 5

Лекции Аудитория Рабочий стол

Стул

Проектор

компьютер

1

1

1

1

Практические
занятия

Учебный

ресторан» «

Учебный бар»

Профессиональная

кофемашина

Столы

прямоугольные

Стол круглый
Столы квадратные
Стулья банкетные
Стейшн для
официантов
Барная стойка

1

2

1

3

6

1

1

Система быстрый пар;
наличие парового крана для
приготовления капучино
(капучинатор);
Подогреватель чашек; Кран
для кипятка; Увеличенная
высота группы под
стаканчики на "вынос
Тестирование Компьютерный
класс
Компьютер 1

Материально-техническое оснащение рабочего места слушателя программы:

Вид занятий

Наименование
помещения

Наименование
оборудования

Количес

во

Технические
характеристики, другие
комментарии (при
необходимости)

1 2 3 4 5

Лекции Аудитория Ученический стол,
стул

1
1

Практические
занятия

Учебный

ресторан» «

Учебный бар»

Часы настенные

Барный органайзер

Джигер

Мерный стакан

Совок для льда

Мельница для льда

Ice bucket / Ведерко

для льда

Шипцы для льда

Барные коврик

Доска разделочная

Барный поднос

Шейкер

классический

1

1

2

1

1

1

2

1

2

1

1

1

Шейкер Бостон
Смесительный
стакан
Стрейнер
Мадлер
Барная ложка
Пинцет барный
Нарзанник
Сквизер
Нож барный
Рокс (олд фешенд)
Хайбол
Харикейн (бокал
для Пино Колады)
Бокал для Мартини
(коктейльная
рюмка)
Гейзеры
Миска стеклянная
Итальянская кофе
машина, 1-2
группы,
полуавтомат
Кофемолка -
электрическая
Темпер
Поднос официанта
Кувшин
Пара для эспрессо
(чашка с блюдцем)
Пара для капучино
(чашка с блюдцем)
Бокал для кофе По-
ирландски (Irish)
Ложка для эспрессо
Кофейная ложка
Сахарница
Питчер (разных
объемов)
Разделочная доска

Металлический
поднос
Нож для фруктов
(см ТО
компетенции)
Бокал для
шампанского
Подсвечник
Декантер
Бокал для красного
вина
Бокал для белого
вина
Прибор
десертный/закусочн
ый (вилка, нож)
Прибор для рыбы
(вилка, нож)
Столовый прибор
(вилка, ложка, нож)
Ложка десертная
Хлебная корзина
Минаж (соль/перец)
Молочник
Пара чайная (чашка
1
1

1
1
3
2
1
1
1
6
6
6

6

5
2
1

1

1
2

6

6

6
6
6
1
6

1
1

2

6

1
1
7

6

10

6

10

6
3

2

Система быстрый пар;
наличие парового крана для
приготовления капучино
(капучинатор);
Подогреватель чашек; Кран
для кипятка; Увеличенная
высота группы под
стаканчики на "вынос".

Фарфоровая посуда:
тарелки, чашки должны
быть из одной коллекции

Столовые приборы должны
быть из одной коллекции
с блюдцем)
Бокал для коньяка
(снифтер)
Тарелка
пирожковая
Тарелка основная
Тарелка закусочная
Тарелка десертная
Салфетки
текстильные

Ручник
Скатерти (соответствующие размеру стола)
Термопот/Чайник-термос
Мусорные ведра
Ваза для цветов
Стол прямоугольный (банкетный, складной)
Стол квадратный

Стулья банкетные
Стол круглый
Стойка барная
*Продукты питания (блюда, сырье)-по согласованию
* Напитки алкогольные-по согласованию
естирование Компьютерный класс
Компьютер