

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Уфимский государственный нефтяной технический университет»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ИЭС

(подпись) Н.З. Солодилова

29.06.2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

(51021)Бармен (курс рабочей профессии)

Направление подготовки (специальность): **41.03.01 Зарубежное регионоведение**

Направленность: **профиль«Международные отношения»**

Уровень высшего образования: **бакалавриат**

Форма обучения: **очная;**

Кафедра, обеспечивающая преподавание дисциплины: **Кафедра туризма, гостиничного и ресторанного сервиса (ТГ);**

Трудоемкость дисциплины: **3 з.е. (108час)**

Уфа 2023

Рабочую программу дисциплины разработал(и):

_____ Мамаева Д.В., доцент

Рецензент

_____ Абдрахманова З.Р., доцент

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Кафедра туризма, гостиничного и ресторанного сервиса (ТГ);, обеспечивающей преподавание дисциплины 25.01.2023, протокол №12.

Заведующий кафедрой

Кафедра туризма, гостиничного и ресторанного сервиса (ТГ)_____ Л.Д. Матвеева

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой МОИВ_____ С.Д. Галиуллина

Год приема 2023 г.

Рабочая программа зарегистрирована 08.06.2023 № 6 в ОПЛА и внесена в электронную базу данных

1. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины, предшествующие изучению данной дисциплины (исходя из формирования этапов по компетенциям): Академия молодежного туризма: экскурсионная деятельность; Бизнес-платформы и бизнес-архитектура экосистем бизнеса; Введение в восточную философию; Деловой этикет; История: 5 подходов к историческому развитию; Комплексная (расширенная) аналитика экосистемы данных в бизнесе; Конституционное право России. Общая часть; Креативные индустрии и глобальные тренды современности; Лидерство и командообразование; Методы программирования и распределенные информационные системы: базовый уровень; Основы дизайна; Основы критического мышления; Основы мехатроники и робототехники; Основы наук о Земле; Предпринимательство в креативных индустриях; Психодиагностика; Религия и мир; Современные концепции права природопользования; Современные экономические концепции; Социальные медиа; Традиционная философия Восточной Азии; Тревел-блоггинг – журналистика путешествий; Управление экосистемами бизнеса; Финансовая грамотность; Школа "Путеводитель предпринимателя"; Школа «Цифровое государство: шаг в будущее»; Школа антикоррупционной деятельности; Школа навыков цифровых коммуникаций; Экология; Этика цифрового общества; Этикет на все случаи жизни

Дисциплины, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее (исходя из формирования этапов по компетенциям): ESG-трансформация бизнеса; Автоматизированные системы управления обслуживающих организаций; Активные процессы в современном русском языке; Архитектура и функциональная структура цифровых сервисов в креативных индустриях; Базовые навыки 21 века; Бизнес-аналитика; Большие данные с точки зрения права: введение в проблематику; Брендинг и фирменный стиль; Визуальные коммуникации в дизайне; Внешнеэкономические связи Российской Федерации в глобальной экономике; Гражданское право; Законодательное и общественное регулирование цифровой сферы; Инвестиционная грамотность; Искусственный интеллект; Искусство убеждать; Комплаенс-контроль в деятельности хозяйствующих субъектов; Конкурентная разведка; Конкурентоспособность бизнеса: международный бенчмаркинг; Конкурентоспособность территории и бизнеса; Конституционное право России: особенная часть; Корпоративное право; Креативные технологии в дизайне; Культура сервиса для персонала, работающего в контактных зонах; Личностный рост; Макроэкономика; Международное право: трансграничные операции (Lex mercatoria); Микроэкономика; Мобильные приложения и программирование устройств; Налоговое и правовое обеспечение "зеленой" экономики; Научно-исследовательская работа (по теме выпускной квалификационной работы); Национальные интересы России в глобальном мире; Онлайн-технологии в обучении; Основы персонализированного и функционального питания; Оценка и прогнозирование устойчивого развития бизнеса; ПРОКачай ЭКОлайф; Практика устного и письменного перевода; Противодействие финансовому мошенничеству и управление индивидуальным риском; Профессиональные проектные мастерские; Психология коммуникации; Публичные выступления и презентация; Разработка и оптимизация интерфейса цифровых сервисов; Сетевое администрирование: от теории к практике; Системная динамика устойчивого развития; Создание медиа-контента; Социокультурные аспекты социальной робототехники; Специалист по многофункциональным графическим редакторам; Технологии маркетплейс; Удивительная Арктика; Управление в креативных индустриях, креативные проекты; Управление вкусовыми ощущениями человека; Управление и документационное обеспечение разработки цифровых сервисов; Управление пространственным развитием территории; Успешная карьера: от ограничений к возможностям; Философия и этика цифрового общества; Цифровой маркетинг и медиа; Цифровые решения для персонализированного питания; Экология: от клеток к Гее; Экономика "зеленых" инноваций; Этика коммуникаций цифровой среды; Эффективное управление продажами в гостинице; Эффективное управление продажами в системе обслуживания; Эффективные переговоры

Блок: Блок 1. Дисциплины (модули);

Обязательная или часть, формируемая участниками образовательных отношений (в том числе

элективные дисциплины): Часть, формируемая участниками образовательных отношений;

Форма обучения: очная

Семестр, в котором преподается дисциплина	Трудоемкость дисциплины				Вид промежу- точной аттестации
	Зачет- ные едини- цы	Часы			
		Общая	В том числе		
			контакт- ная	СРО	
4	3	108	46	62	диф.зачет;
ИТОГО:	3	108	46	62	

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

№ пп.	Формируемые компетенции	Шифр/ индекс компетен- ции
1	Способность генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики в сфере профессиональных интересов	ПК-1-БРА-22-3

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Шифр компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Шифр результата обучения	Результат обучения
ПК-1-БРА-22	ПК-1.1 Анализирует глобальные тенденции развития общества и оценивает их влияние на профессиональную среду ПК-1.2 Участвует в формировании идей для развития профессиональной сферы в рамках развития цифровой экономики	З(ПК-1-БРА-22)	Знать: виды обслуживания посетителей и сервировок столов в ресторанах, кафе и барах второй и первой категории с включением в меню заказных и фирменных блюд, напитков и кондитерских изделий;
		У(ПК-1-БРА-22)	Уметь: уметь сервировать столы и обслуживать торжества, мероприятия по заказам организации, отдельных лиц или групп;

Шифр компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Шифр результата обучения	Результат обучения
		В(ПК-1-БРА-22)	Владеть: навыками оформления счетов и расчета посетителей, эксплуатации контрольно-кассовых аппаратов.

3. Структура дисциплины

3.1. Виды учебной работы и трудоемкость (всего и по семестрам, в часах)

Форма обучения: очная

Вид учебной работы	Всего и по семестрам, часы	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Контактная работа, всего в том числе:	46				46								
лекции (всего)	20				20								
-в т.ч. лекции on-line курс	0												
практические занятия (ПЗ)	24				24								
-в т.ч. практические занятия on-line курс	0												
лабораторные работы (ЛР)	0												
контролируемая самостоятельная работа (защита курсового проекта, курсовой работы и др. работ (при наличии))	0												
-в т.ч. лабораторные работы on-line курс	0												
иная контактная работа (сдача зачета, экзамена, консультации)	2				2								
проектная деятельность (ПД)	0												
Самостоятельная работа обучающихся (СРО), всего в том числе: (указать конкретный вид СРО)	62				62								
выполнение и подготовка к защите курсового проекта или курсовой работы	0												
выполнение и подготовка к защите РГР работы, реферата, патентных исследований, аналитических исследований и т.п	0												
изучение учебного материала, вынесенного на самостоятельную проработку	31				31								
подготовка к лабораторным и/или практическим	24				24								

занятиям													
подготовка к сдаче зачета, экзамена	7				7								
иные виды работ обучающегося (при наличии)	0												
освоение on-line курса	0												
самостоятельная проектная деятельность (СПД)	0												
ИТОГО ПО ДИСЦИПЛИНЕ	108				108								

4. Содержание дисциплины

4.1. Темы (разделы) дисциплины и виды занятий (в часах)

Форма обучения: очная

(раздела)Номер темы	Название темы (раздела)	Семестр	Трудоемкость, часы					Шифр результата обучения
			Л	ПЗ	ЛР	СРО	Всего	
1	Теоретический	4	20			30	50	З(ПК-1-БРА-22)
2	Практический	4		24		32	56	У(ПК-1-БРА-22) В(ПК-1-БРА-22)
	ИТОГО:		20	24		62	106	

4.2. Содержание лекционного курса

№ пп.	Номер раздела	Название темы	Трудоемкость, часы		
			очная	очно-заочная	заочная
1	1-Теоретический	Профессиональная этика и культура обслуживания Культура обслуживания (понятие и сущность). Составные элементы культуры обслуживания: психологический, эстетический, этический,	2		

		организационный.			
2	1-Теоретический	Введение в основы физиологии питания, санитарии и гигиены Задачи учебной дисциплины Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Общие понятия о санитарии, гигиене.	4		
3	1-Теоретический	Личная гигиена официанта Понятие личной гигиены. Медицинский осмотр. Комплект специальной одежды (униформы), требования к ней.	2		
4	1-Теоретический	Санитарные требования к оборудованию, посуде, инвентарю. Общие требования к хранению, мытью оборудования, посуды, инвентаря. Охрана труда в предприятиях общественного питания.	2		
5	1-Теоретический	Санитарные требования к приготовлению, реализации и хранению готовых блюд Условия и сроки хранения продуктов питания, готовых блюд. Санитарные условия содержания складских помещений, требования к ним. Весовое хозяйство.	2		
6	1-Теоретический	Характеристика предприятий общественного питания Типы, формы и принципы, особенности организации предприятий обществен-	2		

		ного питания. Планирование развития сети предприятий общественного питания. Состав помещений. Планировка. Ассортимент алкогольной и безалкогольной продукции.			
7	1-Теоретический	Организация производственных цехов Требования к производственным помещениям, организации рабочих мест и труда в цехе. Организация работы заготовочных цехов. Организация работы доготовочных цехов Контроль за качеством выпускаемой продукции.	2		
8	1-Теоретический	Организация обслуживания посетителей Изучение спроса посетителей. Характеристика помещений для посетителей. Основы составления меню. Сервировка стола. Характеристика посуды и приборов. Характеристика столового белья. Формы складывания салфеток. Организация моечной столовой посуды, сервизной. Порядок и формы обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания. Правила подачи блюд, мучных и кондитерских изделий.	4		

		Правила подбора и подачи вино-водочных изделий, напитков.			
	-	ИТОГО:	20		

4.4. Перечень практических занятий

Номер раздела	№ ПЗ	Тема практического занятия	Трудоемкость, часы		
			очная	очно-заочная	заочная
2-Практический	1	Изучение посуды, основных столовых и вспомогательных приборов, столового белья и формы складывания салфеток. Ассортимент столовой посуды: емкость, размеры, назначение, прочность, гигиеничность. Соответствие посуды отпускному блюду, изделию. Мероприятия по сохранности посуды. Столовое белье, назначение, применение, ассортимент, размеры, ткани, применяемые для изготовления столового белья. Правила отбора столового белья, посуды, приборов для обслуживания потребителей. Порядок и правила учета и	6		

		хранения столовой посуды, приборов, белья. Порядок получения и списания, ухода за столовой посудой. Приборами и бельем. Заполнение журнала учета столовой посуды, приборов, выдаваемых под отчет работникам торгового объекта общественного питания. Составление акта на бой?, лом, утрату столовой посуды. Способы переноса. Использование специальных приспособлений? для подачи и разделения блюд.			
2-Практический	2	Подготовка зала торгового объекта общественного питания к обслуживанию потребителей. Сервировка стола на завтрак, обед, ужин. Подготовка торгового зала. Приемы и способы расстановки столов и стульев с учетом расположения окон, дверей, проходов, эстрады. Ширина проходов и расстояние между столами. Проверка качества мытья посуды, выгла-	6		

		женности скатертей и салфеток. Составление заявки на необходимое количество посуды в бельевую, сервизную. Порядок получения и подготовки посуды, приборов к обслуживанию. Накрывание столов скатертями, замена их на столе. Складывание льняных салфеток различными способами и размещение их на столе. Укладывание бумажных салфеток в вазочки. Последовательность расстановки посуды и приборов на столы. Сервировка стола для завтрака, обеда, ужина			
2-Практический	3	Обслуживание потребителей Встреча потребителей. Порядок приема потребителей. Подход официанта к столу, подача меню. Предложение блюд и напитков, последовательность и правила их подачи. Порядок получения заказа. Заполнение бланков счетов. Правила работы на кассовых аппаратах, специальных компьютерных системах. Сервировка стола	6		

		по заказанному меню. Ассортимент, способы и правила подачи пива, фруктовой воды, алкогольных напитков. Правила подачи хлеба, холодных и горячих закусок, супов, горячих блюд, сладких блюд, десертов и фруктов, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий?. Подбор посуды и приборов. Способы разносной торговли в залах ресторанов, кафе, баров, вагонов-ресторанов. Подача счета потребителю, техника расчета. Порядок уборки использованной посуды со стола, смена столовых приборов, замена скатерти. Оказание помощи потребителям в выборе блюд и напитков и подача их на столы или в номер. Расчет с потребителями согласно счету. Обслуживание потребителей с применением меню заказных блюд. Подача фирменных закусок, блюд. Подбор посуды. Подача закусок, блюд, алкогольных напитков в «обнос».			
--	--	--	--	--	--

		Подача блюд с использованием «приставного столика».			
2-Практический	4	Обслуживание банкетов и приемов Предварительное оформление заказов на обслуживание участников банкета и приема. Банкет с частичным обслуживанием официантами. Подготовка к проведению банкета. Расстановка банкетных столов, их сервировка. Оформление заявки в сервисную, бельевую. Расстановка на столах алкогольных и безалкогольных напитков, холодных закусок и блюд. Подача горячих блюд, десертов, горячих напитков. Уборка использованной посуды. Расчет с потребителями. Различные виды банкетов, правила и способы обслуживания, особенности предварительной сервировки столов с учетом меню. Банкет с полным обслуживанием официантами. Подготовка зала и расстановка банкетных и подсоб-	6		

		ных столов. Накрытие столов скатертями, подбор посуды и приборов. Расчет посуды. Оформление банкетного стола цветами. Обслуживание потребителей. Подача аперитива, алкогольных и безалкогольных напитков, холодных закусок, супов и вторых блюд, десерта и горячих напитков. Уборка использованной посуды. Расчет с потребителями. Банкет-чай?. Подготовка зала и расстановка столов, накрытие их скатертями. Сервировка стола. Расстановка ваз с цветами, фруктами, кондитерскими изделиями. Подача холодных закусок, сладких блюд, вин, чая. Уборка использованной посуды. Расчет с потребителями. Банкет-фуршет. Расстановка мебели, накрытие фуршетных столов скатертями, полотном, расчет посуды. Сервировка фуршетных столов. Подготовка зала и расстановка на столах цветов, вин, напитков, холодных закусок			
--	--	--	--	--	--

		и блюд. Обслуживание участников банкета, подача аперитива. Уборка использованной посуды. Расчет с потребителями. Прием типа «Коктейль». Особенности подготовки зала к проведению приема. Подготовка и расстановка столов для сигарет, сигар, спичек. Подготовка посуды и расчет. Розлив алкогольных и безалкогольных напитков в рюмки, обнос присутствующих на приеме. Подача холодных и горячих закусок, сладких блюд и горячих напитков. Уборка использованной посуды. Расчет с потребителями. Комбинированные банкеты: коктейль - фуршет, фуршет - кофе, коктейль-фуршет - кофе, кофе в гостиной. Подготовка и расстановка столов, подбор посуды. Подача блюд, напитков, десертов.			
-		ИТОГО:	24		

4.5. Виды СРО

Номер раздела	Вид СРО	Трудоемкость, часы
---------------	---------	--------------------

		очная	очно- заочная	заочная
1-Теоретический	подготовка к сдаче зачета, экзамена	7		
1-Теоретический	изучение учебного материала, вынесенного на самостоятельную проработку	23		
2-Практический	подготовка к лабораторным и/или практическим занятиям	24		
2-Практический	изучение учебного материала, вынесенного на самостоятельную проработку	8		
-	ИТОГО:	62		

Темы для самостоятельной работы обучающихся

Раздел 1. Теоретический

1. Характеристика технологических процессов приготовления блюд и кулинарных изделий?.
2. Классификация и кулинарная характеристика супов.
3. Классификация соусов по температуре подачи, видам жидкой основы, консистенции, содержанию загустителя.
4. Характеристика салатов из сырых и вареных овощей.
5. Характеристика холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов.
6. Характеристика холодных блюд и закусок из мяса и субпродуктов.
7. Характеристика горячих закусок.
8. Характеристика овощных блюд и гарниров по способу приготовления.
9. Краткая характеристика блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий?.
10. Характеристика горячих блюд из жареной рыбы. Правила подачи, подбор гарниров и соусов.
11. Классификация горячих мясных блюд по способу тепловой обработки.
12. Характеристика блюд из жареного мяса крупными, порционными и мелкими кусками. Оформление, посуда, подбор гарниров, соусов.
13. Характеристика запеченных блюд из мяса. Подбор гарниров и соусов, посуда, применяемая при подаче.
14. Характеристика блюд из котлетной массы птицы. Подбор гарниров, соусов.
15. Классификация блюд из яиц по способу тепловой обработки.
16. Характеристика блюд из творога.
17. Характеристика холодных сладких блюд.
18. Характеристика горячих сладких блюд.
19. Характеристика мучных кулинарных изделий?.
20. Характеристика мучных кондитерских изделий?.
21. Характеристика горячих напитков.

22. Характеристика холодных напитков.
23. Характеристика и принцип действия механического оборудования.
24. Характеристика устройства и правила взвешивания на настольных рычажных и электронных весах.
25. Характеристика холодильного торгового оборудования.
26. Классификация, химический состав, кулинарное использование свежих овощей.
27. Классификация, химический состав, кулинарное использование свежих плодов.
28. Характеристика ассортимента, кулинарное использование переработанных овощей и плодов, грибов.
29. Характеристика ассортимента, кулинарное использование рыбных товаров.
30. Характеристика ассортимента, кулинарное использование мясных продуктов.
31. Характеристика ассортимента, кулинарное использование молочных продуктов.
32. Характеристика ассортимента, кулинарное использование яиц и яйцепродуктов.
33. Характеристика ассортимента, кулинарное использование зерномучных продуктов.
34. Характеристика ассортимента, кулинарное использование крахмала.
35. Характеристика ассортимента, кулинарное использование сахара.
36. Характеристика ассортимента, кулинарное использование меда.
37. Характеристика ассортимента, кулинарное использование мучных кондитерских изделий?.
38. Характеристика видов столовой посуды.
39. Характеристика ассортимента основных и вспомогательных приборов.
40. Характеристика основных элементов обслуживания.
41. Характеристика требований? к личной гигиене работников общественного питания.

Раздел 2. Практический

1. Правила и инструкции по охране труда, безопасные методы и приемы работы.
2. Правила подготовки торгового зала к обслуживанию потребителей.
3. Правила и требования к обслуживанию банкетов и приемов.
4. Задачи и организация производственного контроля на объектах общественного питания.

5. Формы текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации

Перечень оценочных средств текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине приведен Фонде оценочных средств (приложение Б).

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Учебно-методическое обеспечение

Сведения об обеспеченности дисциплины основной, дополнительной и учебно-методической литературой приведены в формах № 1-УЛ и № 2-УЛ (приложение А).

6.2. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем, рекомендуемых для освоения дисциплины

Названия современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем, рекомендуемых для освоения дисциплины	Ссылки на официальные сайты
Информационно-правовой портал Гарант.ру	http://www.garant.ru/
Консультант-плюс	http://www.consultant.ru/
ЭБС Znanium.com	http://znanium.com/

ЭБС Лань	https://e.lanbook.com/
ЭБС Национальная электронная библиотека	https://rusneb.ru/
ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	https://biblioclub.ru/
Электронная библиотека ИЭС УГНТУ	http://lib-ies.rusoil.net
Электронная библиотека УГНТУ	http://www.bibl.rusoil.net

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

7.1. Перечень специальных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр., используемых при реализации дисциплины с перечнем основного оборудования

№ пп.	Номер помещения	Оснащенность помещения (перечень основного оборудования)	Наименование помещения
1	12-302	Компьютер в комп.(1);МФУ Kyocera(1);Шкаф(ы) для хранения	Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования
2	12-506в	Барн.стойка245*...(1);Доска-флип-чарт(1);Интерактивный дисплей Prestigio MultiBoard 55 L Series(1);Стол(1);Телевизор LED 46"(1);Телевизор Samsung(1);Холодильник(1);Столы, стулья	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа – укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения.
3	12-506в	Барн.стойка245*...(1);Доска-флип-чарт(1);Интерактивный дисплей Prestigio MultiBoard 55 L Series(1);Стол(1);Телевизор LED 46"(1);Телевизор Samsung(1);Холодильник(1);Столы, стулья	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций
4	12-506в	Барн.стойка245*...(1);Доска-флип-чарт(1);Интерактивный дисплей Prestigio MultiBoard 55 L Series(1);Стол(1);Телевизор LED 46"(1);Телевизор Samsung(1);Холодильник(1);Столы, стулья	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации – укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения.
5	12-506в	Барн.стойка245*...(1);Доска-флип-чарт(1);Интерактивный дисплей Prestigio MultiBoard 55 L Series(1);Стол(1);Телевизор LED 46"(1);Телевизор Samsung(1);Холодильник(1);Учебно-наглядные пособия по дисциплине,набор демонстрационного оборудования; Столы, стулья;	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа – укомплектована специализированной (учебной) мебелью, набором демонстрационного оборудования и учебно-наглядными пособиями, обеспечивающими тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин (модулей).
6	12-506в	Барн.стойка245*...(1);Доска-флип-чарт(1);Интерактивный дисплей Prestigio MultiBoard 55 L Series(1);Стол(1);Телевизор LED 46"(1);Телевизор Samsung(1);Холодильник(1);Доступ к электронной информационно-образовательной среде (Корпоративная информационная система УГНТУ); Доступ в интернет;	Помещение для самостоятельной работы – укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации.

7.2. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, используемых в учебном процессе при освоении дисциплины

№ пп.	Наименование ПО	Лицензионная чистота (реквизиты лицензии,свидетельства о гос. регистрации и т.п., срок действия)
1	Microsoft Office	Дата выдачи лицензии 01.01.2007

№ пп.	Наименование ПО	Лицензионная чистота (реквизиты лицензии, свидетельства о гос. регистрации и т.п., срок действия)
2	Антивирус Kaspersky	Дата выдачи лицензии 27.10.2010
3	Консультант-плюс	Дата выдачи лицензии 01.01.2000, Поставщик: ООО Компания Права "Эксперт"

8. Организация обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся по данной образовательной программе, разрабатывается индивидуальная программа освоения дисциплины с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Приложение А

Форма № УЛ-1

СВЕДЕНИЯ

об обеспеченности дисциплины основной и дополнительной учебной литературой

Наименование дисциплины: (51021)(51021)Бармен (курс рабочей профессии)Направление подготовки (специальность): 41.03.01 Зарубежное регионоведениеНаправленность: профиль«Международные отношения»Форма обучения: очная;Кафедра, обеспечивающая преподавание дисциплины: Кафедра туризма, гостиничного и ресторанного сервиса (ТГ);

Тип	Назначение учебных изданий	Семестр			Библиографическое описание	Кол-во экз.	Адрес нахождения электронного	Кoeffициент
		очная	очно-заочная	заочная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Основная литература	Для выполнения СРО;Для выполнения практических занятий;Для изучения теории;	4			Быстров, С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 536 с. — https://znanium.com/catalog/product/1514129	1	http://www.znanium.com	1.00
Основная литература	Для выполнения СРО;Для выполнения практических занятий;Для изучения теории;	4			Любецкая, Т. Р. Барное дело : учебник / Т. Р. Любецкая. — 4-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2022. — 180 с. https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697009	1	https://biblioclub.ru	1.00

Дополнительная литература	Для выполнения СРО; Для выполнения практических занятий;	4			Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе : учебное пособие / Т. А. Джум, Г. М. Зайко. — Москва : Магистр : ИН-ФРА-М, 2021. — 528 с. — https://znanium.com/catalog/product/1233293	1	http://www.znanium.com	1.00
Дополнительная литература	Для выполнения СРО; Для выполнения практических занятий;	4			Кучер, Л. С. Официант-бармен : учебное пособие / Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2017. — 562 с. — https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486040	1	https://biblioclub.ru	1.00
Примечание – Графы 1-5,8 заполняются кафедрой, графы 7 и 9 - библиотекой								

Составил:

_____ Мамаева Д.В., доцент

Год приема 2023 г.

СВЕДЕНИЯ**об обеспеченности дисциплины учебно-методическими изданиями**Наименование дисциплины: (51021)(51021)Бармен (курс рабочей профессии)Направление подготовки (специальность): 41.03.01 Зарубежное регионоведениеНаправленность профиль«Международные отношения»Форма обучения очная;Кафедра, обеспечивающая преподавание дисциплины: Кафедра туризма, гостиничного и ресторанного сервиса (ТГ);

Назначение учебных изданий	Семестр			Библиографическое описание	Кол-во экз.		Адрес нахождения электронного	Коэффициент
	очная	очно-заочная	заочная		Всего	в том числе		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Для выполнения СРО; Для выполнения практических занятий;	4			"Бармен (курс рабочей профессии)" : учебно-методическое пособие по выполнению практической и самостоятельной работы / УГНТУ, ИЭС, каф. ТГ ; сост.: Д. В. Мамаева, З. Р. Абдрахманова. - Уфа : УГНТУ, 2023. - 75 Кб. https://bibl.rusoil.net/base_docs/UGNTU/IES/Mamaeva16797.pdf	1	0	http://bibl.rusoil.net	1.00
Примечание – Графы 1-5,8 заполняются кафедрой, графы 6,7 и 9 - библиотекой								

Составил:

_____ Мамаева Д.В., доцент

—
Год приема 2023 г.

Приложение Б

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Уфимский государственный нефтяной технический университет»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ИЭС

_____ Н.З. Солодилова
29.06.2023

**Фонд оценочных средств по текущей успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине
(51021)Бармен (курс рабочей профессии)**

Направление подготовки (специальность): 41.03.01 Зарубежное регионоведение

Направленность: профиль «Международные отношения»

Уровень высшего образования: бакалавриат

Форма обучения: очная

Кафедра, обеспечивающая преподавание дисциплины: Кафедра туризма, гостиничного и ресторанного сервиса (ТГ);

Трудоемкость дисциплины: 3 з.е. (108час)

Уфа 2023

ФОС по текущей успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине разработал (и):

_____ Мамаева Д.В., доцент

—
Рецензент

_____ Абдрахманова З.Р., доцент

—

ФОС по текущей успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине рассмотрен и одобрен на заседании кафедры Кафедра туризма, гостиничного и ресторанного сервиса (ТГ);, обеспечивающей преподавание дисциплины 25.01.2023, протокол №12.

Заведующий кафедрой Кафедра туризма, гостиничного и ресторанного сервиса (ТГ); _____ Л.Д. Матвеева

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой МОИВ _____ С.Д. Галиуллина

Год приема 2023 г.

ФОС по текущей успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине
зарегистрирован 08.06.2023 № 6 в отделе МСОП и внесен в электронную базу данных

1. Паспорт фонда оценочных средств

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Шифр результата обучения	Результат обучения	Индикатор достижения компетенций	Показатели достижения результатов освоения компетенций	Вид оценочного средства
1	Теоретический	З(ПК-1-БРА-22)	виды обслуживания посетителей и сервировок столов в ресторанах, кафе и барах второй и первой категории с включением в меню заказных и фирменных блюд, напитков и кондитерских изделия;	ПК-1.1 Анализирует глобальные тенденции развития общества и оценивает их влияние на профессиональную среду	виды обслуживания посетителей в ресторанах, кафе и барах второй и первой категории с включением в меню заказных и фирменных блюд, напитков и кондитерских изделия;	Письменный и устный опрос Тест
				ПК-1.2 Участвует в формировании идей для развития профессиональной сферы в рамках развития цифровой экономики	виды обслуживания сервировок столов в ресторанах, кафе и барах второй и первой категории с включением в меню заказных и фирменных блюд, напитков и кондитерских изделия;	Письменный и устный опрос Тест
3	Практический	В(ПК-1-БРА-22)		ПК-1.1 Анализирует глобальные тенденции развития общества и оценивает их влияние на профессиональную среду	навыками оформления счетов и расчета посетителей	Письменный и устный опрос Тест
				ПК-1.2 Участвует в формировании идей для развития профессиональной сферы в рамках развития цифровой экономики	навыками оформления счетов и расчета посетителей, эксплуатации контрольно-кассовых аппаратов	Письменный и устный опрос Тест

		У(ПК-1-БРА-22)		ПК-1.1 Анализирует глобальные тенденции развития общества и оценивает их влияние на профессиональную среду	уметь сервировать столы	Письменный и устный опрос Тест
				ПК-1.2 Участвует в формировании идей для развития профессиональной сферы в рамках развития цифровой экономики	обслуживать торжества, мероприятия по заказам организации, отдельных лиц или групп;	Письменный и устный опрос Тест

2. Перечень оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине

п/п	Вид оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Шкала оценки
1	2	3	4	5
1	Письменный и устный опрос	Оценочное средство для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Позволяет выявить и восполнить пробелы в знаниях; повторить, закрепить, систематизировать материал; оценить знания, умения, теоретические и практические навыки; определить уровень сформированных у студентов компетенций по дисциплине (модулю)	Совокупность вопросов, заданий, упражнений, тестов для выполнения контрольных работ, домашних заданий, РГР и иных учебных работ. Комплект билетов для текущей и промежуточной аттестации	оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если в случае свободного владения предметом, полного знания и осознанного воспроизведения программного материала, (допускаются единичные несущественные ошибки) оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если в случае воспроизведения основной части программного материала и наличия единичных существенных ошибок оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если в случае отказа от ответа по неуважительной причине, отсутствия знаний по вопросам билета, наличия многочисленных существенных ошибок. оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обучающийся проявляет низкий уровень теоретической и практической подготовки, не отвечает на вопросы «зачтено» выставляется обучающемуся, если обучающийся верно ответил хотя бы на один вопрос, может аргументировать свои утверждения и выводы минимум по одному вопросу, приводит не-которые практические примеры «незачтено» выставляется обучающемуся, если обучающийся проявляет низкий уровень теоретической и практической подготовки, не отвечает на вопросы

2	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий.	оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если при количестве правильных ответов 100-90% оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если при количестве правильных ответов 89-80% оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если при количестве правильных ответов 79-70% оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если при количестве правильных ответов 69-50% «зачтено» выставляется обучающемуся, если верно решены от 60 до 100 процентов от общего количества вопросов в тестовом билете «незачтено» выставляется обучающемуся, если верно решены менее 60 процентов от общего количества вопросов в тестовом билете
---	------	--	------------------------	---

Приложение В

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Уфимский государственный нефтяной технический университет»

Письменный и устный опрос.

Перечень вопросов (задач, заданий, тем, комплекта тестовых заданий):

1. Правила и инструкции по охране труда, безопасные методы и приемы работы.
 2. Характеристика технологических процессов приготовления блюд и кулинарных изделий?.
 3. Классификация и кулинарная характеристика супов.
 4. Классификация соусов по температуре подачи, видам жидкой основы, консистенции, содержанию загустителя.
 5. Характеристика салатов из сырых и вареных овощей.
 6. Характеристика холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов.
 7. Характеристика холодных блюд и закусок из мяса и субпродуктов.
 8. Характеристика горячих закусок.
 9. Характеристика овощных блюд и гарниров по способу приготовления.
 10. Краткая характеристика блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий?.
 11. Характеристика горячих блюд из жареной рыбы. Правила подачи, подбор гарниров и соусов.
 12. Классификация горячих мясных блюд по способу тепловой обработки.
 13. Характеристика блюд из жареного мяса крупными, порционными и мелкими кусками.
- Оформление, посуда, подбор гарниров, соусов.
14. Характеристика запеченных блюд из мяса. Подбор гарниров и соусов, посуда, применяемая при подаче.
 15. Характеристика блюд из котлетной массы птицы. Подбор гарниров, соусов.
 16. Классификация блюд из яиц по способу тепловой обработки.
 17. Характеристика блюд из творога.
 18. Характеристика холодных сладких блюд.
 19. Характеристика горячих сладких блюд.
 20. Характеристика мучных кулинарных изделий?.
 21. Характеристика мучных кондитерских изделий?.
 22. Характеристика горячих напитков.
 23. Характеристика холодных напитков.
 24. Характеристика и принцип действия механического оборудования.
 25. Характеристика устройства и правила взвешивания на настольных рычажных и электронных весах.
 26. Характеристика холодильного торгового оборудования.
 27. Классификация, химический состав, кулинарное использование свежих овощей.
 28. Классификация, химический состав, кулинарное использование свежих плодов.
 29. Характеристика ассортимента, кулинарное использование переработанных овощей и плодов, грибов.
 30. Характеристика ассортимента, кулинарное использование рыбных товаров.
 31. Характеристика ассортимента, кулинарное использование мясных продуктов.
 32. Характеристика ассортимента, кулинарное использование молочных продуктов.
 33. Характеристика ассортимента, кулинарное использование яиц и яйцепродуктов.
 34. Характеристика ассортимента, кулинарное использование зерномучных продуктов.
 35. Характеристика ассортимента, кулинарное использование крахмала.
 36. Характеристика ассортимента, кулинарное использование сахара.
 37. Характеристика ассортимента, кулинарное использование меда.
 38. Характеристика ассортимента, кулинарное использование мучных кондитерских изделий?.

39. Характеристика видов столовой посуды.
40. Характеристика ассортимента основных и вспомогательных приборов.
41. Правила подготовки торгового зала к обслуживанию потребителей.
42. Характеристика основных элементов обслуживания.
43. Правила и требования к обслуживанию банкетов и приемов.
44. Характеристика требований к личной гигиене работников общественного питания.
45. Задачи и организация производственного контроля на объектах общественного питания.

Школа гостеприимства "URALS" (курс рабочей профессии "Официант") : учебно-методическое пособие для выполнения практических и самостоятельных работ / УГНТУ, ИЭС, каф. ТГ ; сост.: Д. В. Мамаева, З. Р. Абдрахманова. - Уфа : УГНТУ, 2023. - 21 Кб. - http://bibl.rusoil.net/base_docs/UGNTU/IES/Mamaeva15969.pdf

Ответы :

3. Классификация и кулинарная характеристика супов.

- Вечерние - Обед, Обед-буфет, Ужин, А ля фуршет, Коктейль, Чай, Жур фикс, Шашлык (Барбекю).
- К приемам с рассадкой за столом можно отнести такие приемы, как Завтрак, Обед и Ужин.
- К приемам без рассадки за столом относят Фуршет, Коктейль, Жур фикс, Барбекю.

Прием в честь или с участием иностранных представителей называется дипломатическим. Международная практика установила виды дипломатических приемов, методы их подготовки, этикет, который должны соблюдать участники приемов.

Дипломатический протокол - совокупность общепринятых правил, традиций и условностей, соблюдаемых правительствами, ведомствами иностранных дел, дипломатическими представительствами и официальными лицами в международном общении.

В России нормы протокола были систематизированы и законодательно оформлены в 1774 г., когда был утвержден «Церемониал для чужестранных послов при Императорском всероссийском дворе». В 1827 г. эти нормы были дополнены и утверждены в качестве «Норм русского дипломатического протокола».

Основным документом, определяющим нормы международных контактов, в настоящее время является Венская конвенция о дипломатических сношениях. В соответствии с этим документом разрабатываются законы и нормативные акты в области внешней политики. В то же время каждая страна, соблюдая основные правила протокола, вносит в них свои поправки и дополнения с учетом своих национальных особенностей и обычаев.

В отличие от официальных приемов банкеты носят неофициальный характер. Они проводятся по поводу встречи друзей, семейных торжеств, свадеб и других традиционных праздников.

17. Характеристика блюд из творога.

Творог — один из древнейших продуктов питания, он полезен ем. Творожные блюда являются продуктами высокой питательной ценности, так как они содержат белки (16,5%), жиры (до 18%) (жирный творог), органические кислоты (молочная кислота), минеральные вещества (кальций, фосфор), витамины А, Е, группы В.

Белки творога содержат важнейшие незаменимые аминокислоты, которые быстро и полно усваи-

ваются организмом. Молочная кислота влияет на микрофлору желудочно-кишечного тракта.

Присутствие в твороге молочных белков и жира, незаменимых аминокислот и солей кальция и фосфора делает его продуктом, необходимым для нормального развития организма человека и обладающим лечебными свойствами.

В зависимости от содержания жира поступает творог жирный — 18 % жира, полужирный — 9 % и обезжиренный — 0,6 %. Он должен соответствовать стандартам.

Из творога и творожной массы промышленного производства готовят холодные блюда (творог с молоком, сметаной, сахаром, со сливками) и горячие (вареники, сырники, пудинги).

Творог жирный и полужирный используют для подачи в натуральном виде, полужирный и нежирный — для приготовления горячих блюд. При приготовлении горячих блюд добавляют поваренную соль (10 г на 1 кг творога).

Перед приготовлением блюд творог просматривают, протирают через сито (в небольшом количестве) или пропускают через протирочную машину. Потери составляют 2 % его массы.

Если творог содержит много влаги, то его завертывают в чистую плотную ткань и отжимают под прессом. Для улучшения аромата в творог можно добавить тертую цедру, ванилин.

42. Характеристика основных элементов обслуживания.

Обслуживание в ресторане складывается из следующих элементов: встреча и размещение посетителей, прием и оформление заказов, передача заказов на производство, получение и подача буфетной продукции, получение и подача заказанных закусок, блюд, напитков, расчет с клиентами.

Встреча и размещение гостей. Посетителей у входа в зал встречает метрдотель. Если метрдотель в это время занят служебными делами, то потребителей встречает старший официант или официант. Он приветствует гостей, спрашивает, на сколько человек должен быть подготовлен стол, дает возможность выбрать место в зале, учитывая их пожелания. Предлагать места за столом, где уже сидят потребители, можно только с согласия последних. Не допускается предлагать потребителю занять места за столом, который не подготовлен к обслуживанию: не убрана использованная посуда, не выполнена предварительная сервировка столов.

Для большой группы гостей с разрешения метрдотеля, старшего официанта или управляющего рестораном может быть составлен общий стол из нескольких столов.

Метрдотель или официант предлагает гостю сесть, выдвинув стул и пригласив его жестом. Если пришли вместе мужчина и женщина, то женщине официант предлагает занять место первой, а затем предлагает сесть мужчине; женщина садится справа от мужчины. В случае, если гости самостоятельно сели за стол, пересаживать их, предлагая другие места, не принято. Если гости принесли с собой цветы, официант, не ожидая просьбы, должен принести вазу с водой, поместить в нее цветы, поставить вазу в центре стола.

Тест.

Перечень вопросов (задач, заданий, тем, комплекта тестовых заданий):

Задание: Что такое чек-лист в ресторане?

- Это лист проверки готовности кухни к работе, для того, чтобы проверять соответствие качества продуктов нормам (свежесть и пригодность к использованию) и быть уверенным в том, что Гости получают только качественное блюдо.
- Это перечень контрольных пунктов, по которым идет проверка и оценка работы персонала, какого-либо процесса, а также помещений на предмет соответствия принятым стандартам, технологиям и санитарным нормам.
- Это лист проведенных нововведений, утвержденный и запустившихся в работу.

Ответы:

- Это перечень контрольных пунктов, по которым идет проверка и оценка работы персонала, какого-либо процесса, а также помещений на предмет соответствия принятым стандартам, технологиям и санитарным нормам.
- Это лист проверки готовности кухни к работе, для того, чтобы проверять соответствие качества продуктов нормам (свежесть и пригодность к использованию) и быть уверенным в том, что Гости получают только качественное блюдо.
- Это лист проведенных нововведений, утвержденный и запустившихся в работу.

Задание: На какие процессы делится работа ресторана?

- Процессы на производстве; процессы в зале; процессы в баре
- Процессы в зале, процессы; связанные с поставкой, хранением и учетом ТМЦ; процессы на производстве
- Процессы, связанные с поставкой, хранением и учетом ТМЦ, процессы, связанные со встречей и рассадкой гостей

Ответы:

- Процессы в зале, процессы; связанные с поставкой, хранением и учетом ТМЦ; процессы на производстве
- Процессы на производстве; процессы в зале; процессы в баре
- Процессы, связанные с поставкой, хранением и учетом ТМЦ, процессы, связанные со встречей и рассадкой гостей

Задание: Вид сервировки, где блюда разделяются на индивидуальные порции, раскладываются на тарелки на кухне или на буфете, подаются гостям по одному в порядке их появления в меню?

- Русская сервировка
- Французская сервировка
- Английская сервировка

Ответы:

- Русская сервировка
- Французская сервировка
- Английская сервировка

Задание: Как называется способ подачи пищи, при котором множество блюд выставляются рядом, и еда разбирается по тарелкам самими гостями?

- Аля-карт
- Шведский стол
- Буфет

Ответы:

- Шведский стол
- Аля-карт
- Буфет

Задание: Как называется должность человека, который разбирается в вине и может помочь с выбором вина гостям, которые идеально сочетаются, с выбранными ими блюдами?

- Сомелье
- Хостесс
- Бар-менеджер

Отчеты:

- Сомелье
- Хостесс
- Бар-менеджер

Задание: Что такое декантер?

- стеклянный или хрустальный сосуд, в который переливают вино для отделения его от осадка или насыщения кислородом.
- это инструмент бармена, предназначенный для контроля количества добавляемых в коктейль ингредиентов
- классический коньячный бокал

Ответы:

- стеклянный или хрустальный сосуд, в который переливают вино для отделения его от осадка или насыщения кислородом.
- это инструмент бармена, предназначенный для контроля количества добавляемых в коктейль ингредиентов
- классический коньячный бокал

Все правильные ответы - первые

Школа гостеприимства “URALS” (курс рабочей профессии "Официант") : учебно-методическое пособие для выполнения практических и самостоятельных работ / УГНТУ, ИЭС, каф. ТГ ; сост.: Д. В. Мамаева, З. Р. Абдрахманова. - Уфа : УГНТУ, 2023. - 21 Кб. - http://bibl.rusoil.net/base_docs/UGNTU/IES/Mamaeva15969.pdf

Аннотация к рабочей программе дисциплины (51021)Бармен (курс рабочей профессии)

Направление подготовки (специальность): 41.03.01 Зарубежное регионоведение

Направленность: профиль«Международные отношения»

Уровень высшего образования: бакалавриат

Форма обучения: очная;

Кафедра, обеспечивающая преподавание дисциплины: Кафедра туризма, гостиничного и ресторанного сервиса (ТГ);

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

ПК-1-БРА-22 Способность генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики в сфере профессиональных интересов:

- ПК-1.1 Анализирует глобальные тенденции развития общества и оценивает их влияние на профессиональную среду
- ПК-1.2 Участвует в формировании идей для развития профессиональной сферы в рамках развития цифровой экономики

Результат обучения

Знать:

ПК-1-БРА-22-3 виды обслуживания посетителей и сервировок столов в ресторанах, кафе и барах второй и первой категории с включением в меню заказных и фирменных блюд, напитков и кондитерских изделий;

Уметь:

ПК-1-БРА-22-3 уметь сервировать столы и обслуживать торжества, мероприятия по заказам организации, отдельных лиц или групп;

Владеть:

ПК-1-БРА-22-3 навыками оформления счетов и расчета посетителей, эксплуатации контрольно-кассовых аппаратов.

Краткая характеристика дисциплины

Теоретический ; Практический;

Трудоёмкость (з.е. / часы)

3 з.е. (108час)

Вид промежуточной аттестации

диф.зачет;

Разработчик(и):

_____ Мамаева Д.В., доцент

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой МОИВ _____ С.Д. Галиуллина