МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

КАФЕДРА ТУРИЗМА И ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

Рабочая программа дисциплины (модуля)

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ "ОФИЦИАНТ, БАРМЕН"

Направление и направленность (профиль)
43.03.02 Туризм. Управление ресторанным и гостиничным бизнесом

Год набора на ОПОП
2024

Форма обучения
очная

Владивосток 2026

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Профессиональный модуль "Официант, бармен"» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.02 Туризм (утв. приказом Минобрнауки России от 12.08.2020г. №970) и Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (утв. приказом Минобрнауки России от 06.04.2021 г. N245).

Составитель(и):

Ден В.Г.

Шеметова Е.В.

Утверждена на заседании кафедры туризма и гостинично-ресторанного бизнеса от 28.04.2026 , протокол № 9

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой (разработчика)

Гомилевская Г.А.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат	Galina__1575480626
Номер транзакции	0000000000F65752
Владелец	Гомилевская Г.А.

1 Цель, планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)

Цель изучения дисциплины - сформировать у студентов комплексное представление о профессиональной деятельности должности "Официант, бармен".

Задачами курса являются:

- изучение обязанностей и принципов работы должности "официант, бармен";
- овладение навыками процесса обслуживания гостей предприятий питания;
- приобретение умений профессионального общения с гостем.

Планируемыми результатами обучения по дисциплине (модулю), являются знания, умения, навыки. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представлен в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины (модуля)

Название ОПОП ВО, сокращенное	Код и формулировка компетенции	Код и формулировка индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине		
			Код результата	Формулировка результата	
43.03.02 «Туризм» (Б-ТУ)	ПКВ-2 : Способен организовать планирование и управление производственной и сбытовой деятельностью в предприятиях ресторанного и гостиничного бизнеса	ПКВ-2.2к : Организовывает производственную и сбытовую деятельность предприятия, в том числе с использованием современных программных продуктов	РД1	Знание	объяснять принципы производства напитков ресторанного и барного ассортимента
			РД2	Умение	производить определенный ассортимент напитков с соблюдением санитарно-гигиенических правил и норм
			РД3	Навык	демонстрировать технику декора и подачи напитков потребителям предприятия питания
	ПКВ-3 : Способен обеспечивать взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами предприятий ресторанного и гостиничного бизнеса	ПКВ-3.1к : Анализирует потребителей и организует процесс их обслуживания	РД4	Знание	виды и назначение столовой и барной посуды, приборов, инвентаря и белья, особенности их применения
			РД5	Умение	сервировать столы для различных приемов пищи в различное время
			РД6	Навык	обслуживание потребителей предприятия питания в зале и за барной стойкой

В процессе освоения дисциплины решаются задачи воспитания гармонично развитой, патриотичной и социально ответственной личности на основе традиционных российских духовно-нравственных и культурно-исторических ценностей, представленные в таблице 1.2.

Таблица 1.2 – Целевые ориентиры воспитания

Воспитательные задачи	**Формирование ценностей**	**Целевые ориентиры**
Формирование гражданской позиции и патриотизма		

Воспитание уважения к Конституции и законам Российской Федерации	Гражданственность	Внимательность к деталям Гибкость мышления
Формирование духовно-нравственных ценностей		
Формирование ответственного отношения к труду	Взаимопомощь и взаимоуважение	Настойчивость и упорство в достижении цели
Формирование научного мировоззрения и культуры мышления		
Развитие творческих способностей и умения решать нестандартные задачи	Гражданственность	Доброжелательность и открытость
Формирование коммуникативных навыков и культуры общения		
Развитие умения эффективно общаться и сотрудничать	Взаимопомощь и взаимоуважение	Доброжелательность и открытость

2 Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП

Дисциплина "Профессиональный модуль "Официант, бармен" относится к элективным дисциплинам учебного плана.

3. Объем дисциплины (модуля)

Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу, приведен в таблице 2.

Таблица 2 – Общая трудоемкость дисциплины

Название ОПОП ВО	Форма обуче-ния	Часть УП	Семестр (ОФО) или курс (ЗФО, ОЗФО)	Трудо-емкость	Объем контактной работы (час)						СРС	Форма аттес-тации
				(З.Е.)	Всего	Аудиторная			Внеауди-торная			
						лек.	прак.	лаб.	ПА	КСР		
43.03.02 Туризм	ОФО	Б1.ДВ.А	4	4	91	18	72	0	1	0	53	Э

4 Структура и содержание дисциплины (модуля)

4.1 Структура дисциплины (модуля) для ОФО

Тематический план, отражающий содержание дисциплины (перечень разделов и тем), структурированное по видам учебных занятий с указанием их объемов в соответствии с учебным планом, приведен в таблице 3.1

Таблица 3.1 – Разделы дисциплины (модуля), виды учебной деятельности и формы текущего контроля для ОФО

№	Название темы	Код ре-зультата обучения	Кол-во часов, отведенное на				Форма текущего контроля
			Лек	Практ	Лаб	СРС	

1	Основы пищевой безопасности и ХАССП	РД1, РД2, РД4	2	2	0	8	подготовка рефератов, разбор практических задач
2	Санитарный аудит	РД2, РД4	2	4	0	6	разбор практических задач, обсуждение результатов
3	Политика в области пищевой безопасности	РД1, РД2, РД4	2	2	0	6	разбор практических задач, обсуждение результатов
4	Принятие заказов у гостей предприятия питания	РД1, РД4, РД5, РД6	2	2	0	8	анализ и обсуждение ситуаций
5	Обслуживание гостей в зале предприятия питания	РД1, РД2, РД3, РД4, РД5, РД6	2	14	0	4	разбор практических задач, подготовка рефератов
6	Организация деятельности сомелье	РД1, РД3, РД5, РД6	2	12	0	6	разбор практических задач
7	Обслуживание гостей в баре	РД1, РД2, РД3, РД4, РД5, РД6	2	16	0	4	разбор практических задач, подготовка рефератов
8	Организация деятельности бариста	РД1, РД2, РД3, РД4, РД5, РД6	2	16	0	5	разбор практических задач
9	Проведение расчетов с гостями предприятия питания	РД5, РД6	2	4	0	6	разбор практических задач, подготовка рефератов
Итого по таблице			**18**	**72**	**0**	**53**	

4.2 Содержание разделов и тем дисциплины (модуля) для ОФО

Тема 1 Основы пищевой безопасности и ХАССП.

Содержание темы: Нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность предприятий питания. Пищевые опасности. Биологические опасности (бактерии, бактериальные заболевания, вирусы, микробиологическая интоксикация, паразиты, грибы, плесени). Физические опасности. Химические опасности. Перекрёстное загрязнение. Основные документы пищевой безопасности. ХАССП в стандартах. Ресурсы пищевой безопасности. Основы ХАССП. Понятие ХАССП. Принципы работы предприятий общественного питания и пищевых производств согласно ХАССП. История ХАССП. 7 принципов ХАССП. Основные шаги ХАССП.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Лекционное занятие: традиционная лекция с использованием презентационных материалов, практическое занятие: ситуационные задачи.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по текущему контролю.

Тема 2 Санитарный аудит.

Содержание темы: Санитарный аудит. Общие правила приёмки продуктов. Хранение продуктов. Личная гигиена. Борьба с вредителями. Содержание территории. Маркировка. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Доставка. Кейтеринг (10 правил кейтеринга).

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Лекционное занятие: традиционная лекция с использованием презентационных материалов, практическое занятие: ситуационные задачи.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по текущему контролю.

Тема 3 Политика в области пищевой безопасности.

Содержание темы: Организационная структура. Блок-схемы технологических процессов. Анализ опасностей. Дерево принятия решений. Критический предел. ККТ.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Лекционное занятие: традиционная лекция с использованием презентационных материалов, практическое занятие: ситуационные задачи.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по текущему контролю.

Тема 4 Принятие заказов у гостей предприятия питания.

Содержание темы: Характеристика блюд и напитков, включенных в меню. Правила сочетаемости напитков и блюд. Правила культуры обслуживания, протокола и этикеты обслуживания гостей. Создание и редактирование заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказа. Порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар. Техника продаж и презентации блюд и напитков.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Лекционное занятие: традиционная лекция с использованием презентационных материалов, практическое занятие: ситуационные задачи и их обсуждение.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по текущему контролю.

Тема 5 Обслуживание гостей в зале предприятия питания.

Содержание темы: Виды и назначение столовой посуды ее разновидности, внешний вид, особенности применения. Виды и назначение приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов. Основные виды предварительной сервировки стола. Общие правила сервировки столов, основные требования: соответствие виду обслуживания, эстетическая направленность, соответствие столовой посуды классу предприятия. Правила и очередность подачи блюд и напитков. Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков. Правила выбора столовой, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря. Правила и техника подачи блюд, алкогольных и безалкогольных напитков. Правила замены использованной столовых посуды и приборов.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Лекционное занятие: традиционная лекция с использованием презентационных материалов, практическое занятие: практическая работа, ситуационные задачи и их обсуждение.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по текущему контролю.

Тема 6 Организация деятельности сомелье.

Содержание темы: Введение в профессию сомелье, основы технологии производства вин, классификация вин, винный сервис и этикет, сенсорный анализ и дегустация.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Лекционное занятие: традиционная лекция с использованием презентационных материалов, практическое занятие: практические и ситуационные задачи.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по текущему контролю.

Тема 7 Обслуживание гостей в баре.

Содержание темы: Методы и техника обслуживания гостей за стойкой бара. Правила выбора столовой, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, барного оборудования и инвентаря. Классификация алкогольных и безалкогольных напитков. Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дижестивов. Классификация чая по степени ферментации, методы заваривания. Нечайные чаи. Классификация кофе по видам и степени обжарки. Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами. Правила и техника подача вина., Правила и техника подача пива. Правила и техника приготовления и подачи коктейлей. Правила и техника подача крепких спиртных напитков. Правила и техника приготовления и подачи чая, кофе. Порядок и правила составления документации по приготовлению коктейлей. Правила и техника подачи блюд, алкогольных и безалкогольных напитков. Правила замены использованной столовых посуды и приборов. Правила ведения учетно-отчетной документации бара. Условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре. .

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Лекционное занятие: традиционная лекция с использованием презентационных материалов, практическое занятие: практическая работа, ситуационные задачи и их обсуждение.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: подготовка к заданиям текущего контроля.

Тема 8 Организация деятельности бариста.

Содержание темы: Введение в профессию бариста, форматы кофеен, техническое оснащение рабочего места бариста и материально-техническая база кофейни, кофейное сырье, технологии приготовления кофе и кофейных напитков, стандартизация и технологические карты, управление запасами и контроль себестоимости.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Лекционное занятие: традиционная лекция с использованием презентационных материалов, практическое занятие: практическая работа, ситуационные задачи и их обсуждение.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по текущему контролю.

Тема 9 Проведение расчетов с гостями предприятия питания.

Содержание темы: Порядок оформления счетов и расчета по ним с гостями предприятия питания. Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов. Правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты. Порядок проведения расчетов при наличии программ лояльности и скидок для гостей предприятия питания. Порядок получения, выдачи и хранения денежных средств. Правила возврата платежей. .

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Лекционное занятие: традиционная лекция с использованием презентационных материалов, практическое занятие: ситуационные задачи и их обсуждение.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по текущему контролю.

5 Методические указания для обучающихся по изучению и реализации дисциплины (модуля)

5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины и по обеспечению самостоятельной работы

Успешное освоение дисциплины предполагает активную работу студентов на практических занятиях, выполнение практических заданий, представленных в ФОС, выполнение аттестационный мероприятий, эффективную самостоятельную работу.

В процессе изучения дисциплины студенту необходимо ориентироваться на самостоятельную проработку материала перед практическими занятиями, а также для подготовки реферата.

Практические занятия предполагают производство демонстрационных напитков ресторанного/барного ассортимента, которые проходят в лаборатории-баре, студенты работают малыми группами по 3-4 человека.

Дисциплина предусматривает обязательное написание студентами реферата. Студент выбирает тему реферата из списка, представленного в ФОС. Защита реферата проводится в виде публичного доклада на 5-7 минут с презентацией.

5.2 Особенности организации обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

При необходимости обучающимся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов (по заявлению обучающегося) предоставляется учебная информация в доступных формах с учетом их индивидуальных психофизических особенностей:

- для лиц с нарушениями зрения: в печатной форме увеличенным шрифтом; в форме электронного документа; индивидуальные консультации с привлечением тифлосурдопереводчика; индивидуальные задания, консультации и др.
- для лиц с нарушениями слуха: в печатной форме; в форме электронного документа; индивидуальные консультации с привлечением сурдопереводчика; индивидуальные задания, консультации и др.
- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата: в печатной форме; в форме электронного документа; индивидуальные задания, консультации и др.

6 Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

В соответствии с требованиями ФГОС ВО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений планируемым результатам обучения по дисциплине (модулю) созданы фонды оценочных средств. Типовые контрольные задания, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, представлены в Приложении 1.

7 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

7.1 Основная литература

1. Быстров, С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 536 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016945-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2149693 (дата обращения: 31.05.2026)

2. Васюкова, А. Т. Технология и организация ресторанного дела : учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 219 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/2136705. - ISBN 978-5-16-019773-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2136705 (дата обращения: 31.05.2026)

3. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов : учебник для вузов / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 549 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18780-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/589685 (дата обращения: 19.05.2026).

7.2 Дополнительная литература

1. Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе : учебное пособие / Т. А. Джум, Г.М. Зайко. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2024. — 528 с. — (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0369-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2079694 (дата обращения: 11.04.2024).

2. Котова, Т. В. Безалкогольные напитки энергетической и эргогенной направленности : монография / Т.В. Котова, О.Ю. Тихонова, В.М. Позняковский ; под общ. ред. д-ра биол. наук, проф. В.М. Позняковского. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 251 с. - ISBN 978-5-16-114329-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2226762 (дата обращения: 31.05.2026)

3. Система менеджмента безопасности пищевой продукции (ХАССП) : методические указания / составители Н. Г. Догарева [и др.]. — Оренбург : ОГУ, 2024. — 79 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/503147 (дата обращения: 25.05.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7.3 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", включая профессиональные базы данных и информационно-справочные системы (при необходимости):

1. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. URL: http://vsegost.com/Catalog/
2. ГОСТ Р 56766-2015 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации. URL: http://vsegost.com/Catalog/
3. Образовательная платформа "ЮРАЙТ"
4. Электронно-библиотечная система "ZNANIUM.COM"
5. Электронно-библиотечная система "ЛАНЬ"
6. Open Academic Journals Index (OAJI). Профессиональная база данных - Режим доступа: http://oaji.net/
7. Президентская библиотека им. Б.Н.Ельцина (база данных различных профессиональных областей) - Режим доступа: https://www.prlib.ru/
8. Информационно-справочная система "Консультант Плюс" - Режим доступа: http://www.consultant.ru/

8 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля) и перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения

Основное оборудование:

- Барная стойка с тумбой
- Весы электронные CAS
- Кофемашина "SIEMENS-TK 69009"
- Мультимедийный комплект:Проектор CASIO XJ-V2/Потолоч крепление Kromax Projector, настен розетка HDMI, экран Lumien, EcoPicture, кабель №1 и №2
- Поттер Zojirushi 5
- Холодильник "LG GR-242MF".

Программное обеспечение:

- КонсультантПлюс

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

КАФЕДРА ТУРИЗМА И ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

Фонд оценочных средств
для проведения текущего контроля
и промежуточной аттестации по дисциплине (модулю)

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ "ОФИЦИАНТ, БАРМЕН"

Направление и направленность (профиль)
43.03.02 Туризм. Управление ресторанным и гостиничным бизнесом

Год набора на ОПОП
2024

Форма обучения
очная

Владивосток 2026

1 Перечень формируемых компетенций

Название ОПОП ВО, сокращенное	Код и формулировка компетенции	Код и формулировка индикатора достижения компетенции
43.03.02 «Туризм» (Б-ТУ)	ПКВ-2 : Способен организовать планирование и управление производственной и сбытовой деятельностью в предприятиях ресторанного и гостиничного бизнеса	ПКВ-2.2к : Организовывает производственную и сбытовую деятельность предприятия, в том числе с использованием современных программных продуктов
	ПКВ-3 : Способен обеспечивать взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами предприятий ресторанного и гостиничного бизнеса	ПКВ-3.1к : Анализирует потребителей и организует процесс их обслуживания

Компетенция считается сформированной на данном этапе в случае, если полученные результаты обучения по дисциплине оценены положительно (диапазон критериев оценивания результатов обучения «зачтено», «удовлетворительно», «хорошо», «отлично»). В случае отсутствия положительной оценки компетенция на данном этапе считается несформированной.

2 Показатели оценивания планируемых результатов обучения

Компетенция ПКВ-2 «Способен организовать планирование и управление производственной и сбытовой деятельностью в предприятиях ресторанного и гостиничного бизнеса»

Таблица 2.1 – Критерии оценки индикаторов достижения компетенции

Код и формулировка индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине			Критерии оценивания результатов обучения
	Код рез-та	Тип рез-та	Результат	
ПКВ-2.2к : Организовывает производственную и сбытовую деятельность предприятия, в том числе с использованием современных программных продуктов	РД 1	Знание	объяснять принципы производства напитков ресторанного и барного ассортимента	характеризовать основные виды алкогольных и безалкогольных напитков
	РД 2	Умение	производить определенный ассортимент напитков с соблюдением санитарно-гигиенических правил и норм	рассчитывать норму расхода сырья для производства определенного ассортимента напитков; осуществлять ряд последовательных операций по приготовлению напитков с соблюдением санитарно-гигиенических правил и норм
	РД 3	Навык	демонстрировать технику декора и подачи напитков потребителям предприятия питания	характеризовать принципы декора и правила подачи напитков; оформлять напитки определенного ассортимента; подавать напитки потребителям предприятия питания с учетом современных тенденций

Компетенция ПКВ-3 «Способен обеспечивать взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами предприятий ресторанного и гостиничного бизнеса»

Таблица 2.2 – Критерии оценки индикаторов достижения компетенции

Код и формулировка индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине			Критерии оценивания результатов обучения
	Код рез-та	Тип рез-та	Результат	
ПКВ-3.1к : Анализирует потребителей и организует процесс их обслуживания	РД 4	Знание	виды и назначение столовой и барной посуды, приборов, инвентаря и белья, особенности и их применения	использует столовые и барные посуду, приборы, инвентарь и белье по назначению
	РД 5	Умение	сервировать столы для различных приемов пищи в различное время	использует столовые посуду, приборы и белье по назначению
	РД 6	Навык	обслуживание потребителей предприятия питания в зале и за барной стойкой	верно и последовательно производит операции по обслуживанию потребителей предприятия питания

Таблица заполняется в соответствии с разделом 1 Рабочей программы дисциплины (модуля).

3 Перечень оценочных средств

Таблица 3 – Перечень оценочных средств по дисциплине (модулю)

Контролируемые планируемые результаты обучения		Контролируемые темы дисциплины	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Очная форма обучения				
РД1	Знание : объяснять принципы производства напитков ресторанного и барного ассортимента	1.1. Основы пищевой безопасности и ХАССП	Реферат	Тест
			Тест	Тест
		1.3. Политика в области пищевой безопасности	Реферат	Тест
			Тест	Тест
		1.4. Принятие заказов у гостей предприятия питания	Реферат	Тест
			Тест	Тест
		1.5. Обслуживание гостей в зале предприятия питания	Реферат	Тест
			Тест	Тест
		1.6. Организация деятельности сомелье	Реферат	Тест

			Тест	Тест
		1.7. Обслуживание гостей в баре	Реферат	Тест
			Тест	Тест
		1.8. Организация деятельности бариста	Реферат	Тест
			Тест	Тест
РД2	Умение : производить определенный ассортимент напитков с соблюдением санитарно-гигиенических правил и норм	1.1. Основы пищевой безопасности и ХАССП	Практическая работа	Экзамен в устной форме
		1.2. Санитарный аудит	Практическая работа	Экзамен в устной форме
		1.3. Политика в области пищевой безопасности	Практическая работа	Экзамен в устной форме
		1.5. Обслуживание гостей в зале предприятия питания	Практическая работа	Экзамен в устной форме
		1.7. Обслуживание гостей в баре	Практическая работа	Экзамен в устной форме
		1.8. Организация деятельности бариста	Практическая работа	Экзамен в устной форме
РД3	Навык : демонстрировать технику декора и подачи напитков потребителям предприятия питания	1.5. Обслуживание гостей в зале предприятия питания	Практическая работа	Экзамен в устной форме
		1.6. Организация деятельности сомелье	Практическая работа	Экзамен в устной форме
		1.7. Обслуживание гостей в баре	Практическая работа	Экзамен в устной форме
		1.8. Организация деятельности бариста	Практическая работа	Экзамен в устной форме
РД4	Знание : виды и назначение столовой и барной посуды, приборов, инвентаря и белья, особенности их применения	1.1. Основы пищевой безопасности и ХАССП	Реферат	Тест
			Тест	Тест
		1.2. Санитарный аудит	Реферат	Тест
			Тест	Тест
		1.3. Политика в области пищевой безопасности	Реферат	Тест
			Тест	Тест
		1.4. Принятие заказов у гостей предприятия питания	Реферат	Тест
			Тест	Тест

		1.5. Обслуживание гостей в зале предприятия питания	Реферат	Тест
			Тест	Тест
		1.7. Обслуживание гостей в баре	Реферат	Тест
			Тест	Тест
		1.8. Организация деятельности бариста	Реферат	Тест
			Тест	Тест
РД5	Умение : сервировать столы для различных приемов пищи в различное время	1.4. Принятие заказов у гостей предприятия питания	Анализ и разбор конкретных ситуаций	Экзамен в устной форме
			Практическая работа	Экзамен в устной форме
		1.5. Обслуживание гостей в зале предприятия питания	Анализ и разбор конкретных ситуаций	Экзамен в устной форме
			Практическая работа	Экзамен в устной форме
		1.6. Организация деятельности сомелье	Анализ и разбор конкретных ситуаций	Экзамен в устной форме
			Практическая работа	Экзамен в устной форме
		1.7. Обслуживание гостей в баре	Анализ и разбор конкретных ситуаций	Экзамен в устной форме
			Практическая работа	Экзамен в устной форме
		1.8. Организация деятельности бариста	Анализ и разбор конкретных ситуаций	Экзамен в устной форме
			Практическая работа	Экзамен в устной форме
		1.9. Проведение расчетов с гостями предприятия питания	Анализ и разбор конкретных ситуаций	Экзамен в устной форме
			Практическая работа	Экзамен в устной форме
РД6	Навык : обслуживание потребителей предприятия питания в зале и за барной стойкой	1.4. Принятие заказов у гостей предприятия питания	Анализ и разбор конкретных ситуаций	Экзамен в устной форме
			Практическая работа	Экзамен в устной форме
		1.5. Обслуживание гостей в зале предприятия питания	Анализ и разбор конкретных ситуаций	Экзамен в устной форме
			Практическая работа	Экзамен в устной форме

		1.6. Организация деятельности сомелье	Анализ и разбор конкретных ситуаций	Экзамен в устной форме
			Практическая работа	Экзамен в устной форме
		1.7. Обслуживание гостей в баре	Анализ и разбор конкретных ситуаций	Экзамен в устной форме
			Практическая работа	Экзамен в устной форме
		1.8. Организация деятельности бариста	Анализ и разбор конкретных ситуаций	Экзамен в устной форме
			Практическая работа	Экзамен в устной форме
		1.9. Проведение расчетов с гостями предприятия питания	Анализ и разбор конкретных ситуаций	Экзамен в устной форме
			Практическая работа	Экзамен в устной форме

4 Описание процедуры оценивания

Качество сформированности компетенций на данном этапе оценивается по результатам текущих и промежуточных аттестаций при помощи количественной оценки, выраженной в баллах. Максимальная сумма баллов по дисциплине (модулю) равна 100 баллам.

Вид работ	Оценочное средство					
	Экзамен (публичное выступление)	Реферат	Анализ ситуаций	Тест	Практические работы	Итого
Лекции				10		10
Практические занятия			15		25	40
Самостоятельная работа		10	10		10	30
Промежуточная аттестация	10			10		20
Итого	10	10	25	20	35	100

Сумма баллов, набранных студентом по всем видам учебной деятельности в рамках дисциплины, переводится в оценку в соответствии с таблицей.

Сумма баллов по дисциплине	Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенции
от 91 до 100	«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций, обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой, умеет свободно выполнять практические задания, предусмотренные программой, свободно оперирует приобретенными знаниями, умениями, применяет их в ситуациях повышенной сложности.
от 76 до 90	«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.

от 61 до 75	«зачтено» / «удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций: в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, проявляется отсутствие отдельных знаний, умений, навыков по некоторым дисциплинарным компетенциям, студент испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
от 41 до 60	«не зачтено» / «неудовлетворительно»	У студента не сформированы дисциплинарные компетенции, проявляется недостаточность знаний, умений, навыков.
от 0 до 40	«не зачтено» / «неудовлетворительно»	Дисциплинарные компетенции не сформированы. Проявляется полное или практически полное отсутствие знаний, умений, навыков.

5 Примерные оценочные средства

5.1 Перечень тем рефератов

1. Сбалансированность, режим и нормы питания и их влияние на здоровье человека.
2. Физиологические основы рационального питания.
3. Технологические приемы оформления к подаче смешанных алкогольных напитков.
4. Характеристика шампанских вин. Рекомендации потребления и особенности подачи.
5. Характеристика основных алкогольных напитков (водка, джин, виски). Правила потребления и подачи.
6. Коньяк – история рождения, характеристика, ассортимент. Правила подачи и рекомендации к потреблению.
7. Особенности меню банкета-фуршет. Принцип подбора блюд, характеристика, ассортимент.
8. Особенности меню банкета-коктейль. Принцип подбора блюд, характеристика, ассортимент.
9. Сравнительная характеристика меню банкетов «фуршет» и «шведский стол».
10. Виды и характеристика посуды для подачи смешанных напитков.
11. Техника сервировки столов на банкете «фуршет».
12. Техника сервировки праздничного стола.
13. Особенности проведения свадебного банкета.
14. Особенности чайного стола в России.
15. Принципы подбора вин к различным блюдам. Сочетание вина с блюдом.

Краткие методические указания

Объем реферата 12-15 стр. Работа выполняется на листах формат А4, шрифт Times New Roman, размер шрифта №12. Оформление должно соответствовать требованиям стандарта ВВГУ СК-СТО-ТР-04-1.005-2015 «Требования к оформлению текстовой части выпускных квалификационных работ, курсовых работ (проектов), рефератов, контрольных работ, отчетов по практикам, лабораторным работам». Структура реферата: титульный лист, содержание, введение, основная часть, заключение, список использованных источников (не менее 10 источников). Источники располагаются в порядке появления в тексте (а не по алфавиту), не менее 80% источников должны быть не старше 5 лет. Обязательным требованием при выполнении реферата является оригинальность текста - не менее 50%. Защита реферата в виде публичного доклада на 5-7 минут с презентацией.

Шкала оценки

Оценка	Баллы	Описание
5	10	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы
4	7-9	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы
3	4-6	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы

2	2-3	Работа представляет полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было к омментариев. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы
1	0-1	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы

5.2 Примеры тестовых заданий

1. Hazard Analysis Critical Control Points – это:

а) Концепция предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции

б) Контроль на производстве рисков, которые могут оказывать негативное воздействие на здоровье человека

в) Концепция предусматривающая управления технологическими процессами при производстве пищевых продуктов

2. Корректирующее действие – это:

а) Действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия.

б) Действие, предпринятое для устранения причины обнаруженного несоответствия.

в) Подтверждение соответствия установленным требованиям посредством представления объективных свидетельств.

г) Основное условие и вид деятельности, обеспечивающий безопасность пищевой продукции.

3. Критическая контрольная точка (ККТ) – это:

а) Программа обязательных предварительных мероприятий (основные условия и виды деятельности, обеспечивающие безопасность пищевой продукции)

б) Действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия.

в) Этап обеспечения безопасности пищевой продукции, на котором важно осуществить мероприятия с целью предупреждения, устранения или снижения до приемлемого уровня опасности.

4. Принципы ХАССП – сколько их всего?

а) 7

б) 5

в) 3

5. Что относится к химическим загрязнениям?

а) Аллергены

б) Остатки упаковки

в) Чистящие средства и/или средства дезинфекциг

г) Микроорганизмы

д) Добавки (сильная передозировка)

е) Средства для борьбы с вредителями

6. Обязательные этапы, которые должна пройти организация при построении и внедрении системы ХАССП в организации:

а) выполнение процедур хранения и транспортировки продукции

б) санитарно-гигиенические требования к персоналу

в) готовность технологического оборудования

г) процедуры в области финансового менеджмента

7. ТР ТС 021/2011

а) Пищевая продукция в части ее маркировки

б) О безопасности пищевой продукции

в) О безопасности средств индивидуальной защиты

8. Какая информация должна быть указана на маркировке продуктов питания в соответствии с требованиями ХАССП?

а) Название продукта, его состав, срок годности, условия хранения, дата производства и номер партии.

б) Название продукта и его состав.

в) Название продукта и дата производства.

г) Название продукта и номер партии.

9. Какие документы не входят в состав документации ХАССП:

а) план внутренних аудитов

б) лист ХАССП

в) процедуры проведения корректирующих действий

г) отчеты финансового отдела по результатам финансово-хозяйственной деятельности организации

10. Какое из перечисленного оборудования является торговым?

а) Холодильная витрина

б) Миксер

в) Плита

г) Блендер

11. Какой тип посуды чаще всего используется для подачи шотов? -

а) Рюмка

б) Бокал для вина

в) Десертная тарелка

г) Коктейльный бокал

12. Какой из следующих аксессуаров служит для процеживания коктейлей?

а) Мерный стакан

б) Шейкер

в) Стрейнер

г) Наливник

13. Какой инструмент помогает для точного измерения жидкости?

а) Ложка

б) Измерительный кубик

в) Градусник

г) Мерная ложка

14. Какие весы используются в барах для измерения ингредиентов?

а) Кухонные весы

б) Торговые весы

в) Электронные весы

г) Стандартизированные весы

15. Какие из следующих предметов являются аксессуарами бара? (выберите несколько)

а) Шейкер

б) Бутылка

в) Стрейнер

г) Полотенце

16. Какие из следующих единиц измерения используются в бары? (выберите несколько)

а) Литр

б) Килограмм

в) Миллилитр

г) Тонна

17. Соотнесите виды оборудования с их назначением:

1. Холодильное оборудование

2. Тепловое оборудование

3. Механическое оборудование

4. Торговое оборудование

а) Для хранения напитков

б) Для приготовления пищи

в) Для смешивания напитков

г) Для продажи продукции

18. Пронумеруйте последовательность действий при использовании шейкера:

1 Наполнить шейкер ингредиентами

2 Закрыть шейкер

3 Налить напиток в бокал

4 Встряхнуть

19. Соотнесите основные виды коктейлей с их характеристиками

вид	характеристика
1 Аперитив	а Употребляется перед едой
2 Дижестив	б Употребляется после еды
3 Any Time коктейль	в Содержит кремовые компоненты
4. Десертный коктейль	д Никак не привязаны к приему пищи

20. Пронумеруйте последовательность приготовления коктейля «Мохито»:

1___ Размять лайм и мяту

2___ Добавить сахарный сироп

3___ Добавить ром

4___ Наполнить чашу льдом

5___ Долить содовую

Краткие методические указания

Тестовые вопросы позволяют проверить знания студента по дисциплине (для самостоятельной оценки качества освоения учебной дисциплины).

При поиске ответов на вопросы рекомендована основная и дополнительная литература (список литературы представлен в рабочей программе дисциплины).

Шкала оценки

Оценка	Баллы	Описание
5	19-20	из общего числа вопросов тестируемого модуля правильные ответы даны на 96-100% вопросов
4	15-18	из общего числа вопросов тестируемого модуля дано 75-95% правильных ответов
3	10-14	из общего числа вопросов тестируемого модуля дано 50-74% правильных ответов
2	4-9	из общего числа вопросов тестируемого модуля дано менее 50 % правильных ответов
1	0-3	из общего числа вопросов тестируемого модуля дано менее 20 % правильных ответов

5.3 Примеры заданий для выполнения практических работ

1) Практические работы по (производству), оформлению и подаче напитков ресторанного/ барного ассортимента по следующим группам:

1. Свежевыжатые соки и смузи.
2. Чай.
3. Кофе.
4. Вино.
5. Пиво.
5. Спиртные напитки.
6. Алкогольные и безалкогольные коктейли.

Студенты производят операции по подготовке напитков к презентации в присутствии гостей. Производство демонстрационных напитков производится в лабораториях учебно-производственного блока по организации и управлению ресторанным сервисом, студенты работают малыми группами по 2-3 человека.

2) Практические работы по сервировке, пересервировке, досервировке в соответствии с заказанными блюдами, а также с учетом видов проводимых мероприятий.

Студенты производят операции по подготовке помещения и инвентаря для обслуживания гостей. Задания выполняются в лаборатории ресторанного сервиса, студенты работают малыми группами по 2-3 человека.

3) Прочитать этикетку и контрэтикетку вина

Название вина	
Категория вина	
Ёмкость бутылки	
Страна	
Регион производства	
Содержание алкоголя	
Сорт винограда	
Содержание сахара	
Винтаж или миллезим	
Фирма-изготовитель	
Импортер	

Краткие методические указания

Для выполнения работы необходимо ознакомиться с основной и дополнительной литературой по соответствующей теме из перечня источников, приведенных в рабочей программе дисциплины.

Шкала оценки

Оценка	Баллы	Описание
5	30-35	выставляется студенту, если студент в составе своей микрогруппы справился с заданием, рассчитывал нормы расхода сырья для производства определенного ассортимента блюд, составил технологическую документацию для производства блюд, осуществил ряд после довательных операций по приготовлению кулинарной продукции с соблюдением санитар но-гигиенических правил и норм
4	20-29	выставляется студенту, если студент в составе своей микрогруппы справился с заданием, рассчитывал нормы расхода сырья для производства определенного ассортимента блюд, составил технологическую документацию для производства блюд, осуществил ряд после довательных операций по приготовлению кулинарной продукции с соблюдением санитар но-гигиенических правил и норм, но допустил погрешности в своих расчетах
3	11-19	выставляется студенту, если студент в составе своей микрогруппы не до конца справился с заданием, допустил погрешности в своих технологических расчетах, осуществил едини чные ошибки во время приготовления кулинарной продукции с соблюдением санитарно-гигиенических правил и норм
2	5-10	выставляется студенту, если студент не до конца выполнил задание, не рассчитывал нор мы расхода сырья для производства определенного ассортимента блюд, не составил техн ологическую документацию для производства блюд, осуществил ряд ошибок во время пр иготовления кулинарной продукции с нарушением санитарно-гигиенических правил и но рм
1	0-4	выставляется студенту, если он не выполнил задание

5.4 анализ и разбор конкретных ситуаций

1) Подавать меню, карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей.

2) Консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами.

3) Выявлять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков.

4) Пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки.

5) Заносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах предприятия питания.

6) Производить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков.

7) Расставлять барную посуду и бутылки с напитками на барной стойке и витрине бара.

Краткие методические указания

Подготовить задание самостоятельно или в малой группе, публично на практическом занятии продемонстрировать результат, разобрать ошибки.

Шкала оценки

Оценка	Баллы	Описание
5	20-25	выставляется студенту, если студент полностью выполнил задание
4	15-19	выставляется студенту, если студент полностью выполнил задание, но его ответ содержи т не более 3 ошибок

3	10-14	выставляется студенту, если он выполнил только половину задания полностью
2	5-9	выставляется студенту, если задания выполнены со значительными ошибками
1	0-4	выставляется студенту, если студент не выполнил задание

5.5 Вопросы к экзамену

Вариант 1. Сервировка стола на 1 персону по предварительному заказу. Подготовка посуды, приборов, стекла. Работа со столовым бельем (складывание салфеток – не менее 2 видов).

Меню: Ассорти из морепродуктов
Салат «Цезарь»
Борщ «Боярский»
Палтус отварной с соусом польский и картофелем отварным
Мороженое с шоколадом
Хлебная корзина

Вариант 2. Сервировка стола на 1 персону по предварительному заказу. Подготовка посуды, приборов, стекла. Работа со столовым бельем (складывание салфеток - не менее 2 видов).

Меню: Салат из крабов
Шеф-стейк с овощами на гриле
Судак отварной с картофелем
Торт «Павлова»
Мороженое с шоколадом
Хлебная корзинка

Вариант 3. Сервировка стола на 1 персону по предварительному заказу. Подготовка посуды, приборов, стекла (виды и ассортимент). Работа со столовым бельем (складывание салфеток – не менее 2 видов).

Меню: Салат «Летний»
Бульон из дичи
Шашлык из маринованной говядины с овощами
Мусс шоколадный
Торт «Наполеон»
Хлебная корзина

Вариант 4. Сервировка стола на 1 персону по предварительному заказу. Подготовка посуды, приборов, стекла. Работа со столовым бельем (складывание салфеток – не менее 2 видов).

Меню: Ассорти из соленьев и мяса
Горячий салат с морепродуктами
Крем-суп сырный
Мороженое с шоколадом
Хлебная корзина

Вариант 5. Сервировка стола на 1 персону по предварительному заказу. Подготовка посуды, приборов, стекла (виды и ассортимент). Работа со столовым бельем (складывание салфеток – не менее 2 видов).

Меню: Ассорти рыбное
Салат «Овощной»
Борщ «Боярский»
Палтус отварной с соусом «Польский»
Мороженое с фруктами
Хлебная корзина

Краткие методические указания

Для подготовки необходимо ознакомиться с основной и дополнительной литературой из перечня источников, приведенных в рабочей программе дисциплины.

Шкала оценки

Оценка	Баллы	Описание
5	9-10	выставляется студенту, если студент правильно выполнил все задания
4	6-8	выставляется студенту, если студент в целом выполнил все задания, но в ответах до пустил незначительные неточности
3	4-5	выставляется студенту, если студент в целом выполнил все задания, но в ответах до пустил 1-2 ошибки
2	2-3	выставляется студенту, если студент неправильно выполнил задания, допущены гру бые ошибки
1	0-1	выставляется студенту, если студент не выполнил задания или частично выполнил и х, но при этом имеются грубые ошибки