

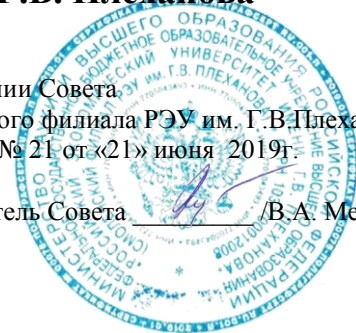
**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования**

**«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»**

**Смоленский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова**

Одобрена  
на заседании Совета  
Смоленского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова  
протокол № 21 от «21» июня 2019г.

Председатель Совета  В.А. Мельников/



**Центр дополнительного образования, практики и профессиональной  
ориентации**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ  
рабочих по профессии «Бармен 4 разряда»  
(название программы)**

**Цель программы сформировать профессиональные компетенции в сфере деятельности по рабочей профессии Бармен (4 разряда).**

**Задачи:**

- развитие способностей заниматься проектированием и реконструкцией предприятий питания, формированием потребительского спроса;
- формирование навыков определять достоинства продукции общественного питания для рекламы, прогнозировать объемы продаж ассортимента продукции питания, а также участвовать в региональных программах стратегического развития торговли и общественного питания.

**Формы контроля**

Текущий контроль осуществляется лектором и преподавателем, ведущим практические занятия, в соответствии с тематическим планом.

Промежуточная аттестация осуществляется в форме **зачета**.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Квалификация: Бармен 4 разряда

Форма обучения: очная

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Всего	Аудиторные занятия		Самостоятельная работа
			Лабораторные занятия	Практические занятия	
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>				
МДК.02.01	Организация обслуживания в организациях общественного питания	10	4	6	
МДК.02.05	Барное дело	32	8	10	14
	<b>Учебная практика</b>	30			
	<b>Всего часов</b>	<b>72</b>	<b>12</b>	<b>16</b>	<b>14</b>

## УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Амбросьева, Е.Д. Физиология питания : учебник / Е.Д. Амбросьева, Г.К. Клееберг. — Москва : КноРус, 2017.— СПО – Текст : электронный.// ЭБС BOOK.ru [сайт]. - Сетевой режим доступа: URL: <https://book.ru/book/931002> (24.06.2020).

2. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании: учебник для студ. учрежд. сред. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. - М. : ИЦ "Академия", 2018. - (Профессиональное образование) – Текст : электронный. //ЭБС «Академия» [сайт]. – URL : <http://academia-moscow.ru/reader/?id=346840> (дата обращения 24.06.2020).

3. Гайворонский, К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник / К.Я.Гайворонский, Н.Г.Щеглов. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М,2019.-(Проф.обр.). - Текст : электронный. // ЭБС«ZNANIUM.COM» [сайт]. - URL: <http://znanium.com/catalog/product/1003603> (дата обращения 22.06.2020). - Режим доступа: по подписке.

4. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Васюкова А., Любецкая Т.Р. - М.:Дашков и К, 2017. - 416 с.- Текст : электронный. // ЭБС«ZNANIUM.COM» [сайт]. - URL:<http://znanium.com/catalog/product/512131> (дата обращения 24.06.2020). - Режим доступа: по подписке.

5. Донченко, Л. В.Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 264 с. — (Профессиональное образование). — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL:<https://www.biblio-online.ru/bcode/437798>(дата обращения: 24.06.2020).

6. Вытовтов, А.А. Современные методы идентификации, определения подлинности и оценки качества продуктов питания : учебное пособие / А.А. Вытовтов. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2018. - 230 с. : схем., табл. - Текст : электронный.// ЭБС «Университетская библиотека ONLINE» [сайт]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=487793> (24.06.2020). – Режим доступа: по подписке.