

Государственное коммунальное казённое предприятие
«Агротехнический колледж, г. Акколь, Аккольский район»
при управлении образования Акмолинской области



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя
по учебной работе
«АККОЛЬ, Акколь»
Людмила Е.В.
«29» августа 2024 г.

РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА ПО МОДУЛЮ

Профессиональный модуль 2 Управление процессами обслуживания потребителей организации питания

Специальность 10130200 - Организация обслуживания в сфере питания
(код и наименование)

Квалификация: 3W10130202 Бармен - бариста
(код и наименование)

Форма обучения: очная на базе: основного среднего образования
Общее количество часов: 384 кредитов: 16

Разработчик (-и) _____ Рыкунова Татьяна Михайловна _____
(подпись) (Ф.И.О.)

Рассмотрена на заседании ПЦК ОД

Протокол № 1

от 28 августа 2024 года

Председатель ПЦК  Коровин А.И.
(подпись) Ф.И.О. (при наличии)

Программа рассмотрена и одобрена методическим Советом

ГККП «Агротехнический колледж, г. Акколь»

протокол № 1

от 28 августа 20 24 года

Методист  Водопьян С.В.
(подпись) Ф.И.О. (при наличии)

Описание модуля:	
Рабочая учебная программа по модулю ПМ 2 Управление процессами обслуживания потребителей организации питания разработана в соответствии с приказом «О внесении изменений в приказ Министра просвещения Республики Казахстан от 3 августа 2022 года № 348 "Об утверждении государственных общеобязательных стандартов дошкольного воспитания и обучения, начального, основного среднего и общего среднего, технического и профессионального, послесреднего образования"; приказом Министра просвещения Республики Казахстан от 6 июня 2023 года № 161; приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 6 апреля 2020 года № 130 "Об утверждении Перечня документов, обязательных для ведения педагогами организаций среднего, технического и профессионального, послесреднего образования, и их формы" (с изменениями от 27 августа 2022 года № 382; от 24 февраля 2023 года № 47; преамбула - в редакции приказа Министра просвещения РК от 07.08.2023 № 248) предприятий (организаций) в качестве баз практики для организаций технического и профессионального, послесреднего образования" Список рекомендуемой литературы составлен. Общий объем часов на освоение модуля: 16 кредитов/ 384 часов, из них теоретических-168 часов, производственное обучение-0 часов, производственная практика-216 часов. Целью обучения по модулю является приобретение знаний, умений и навыков, необходимых для организации управления процессами обслуживания потребителей организации питания В результате изучения модуля, обучающиеся должны освоить: приветствие и размещение гостей в баре; обслуживание гостей; приготовление, подачу простых закусок, холодных напитков, соков и пива; продажу напитков и закусок; подготовку и обслуживание выездных мероприятий; уборку барной стойки и столов. Обучение по модулю проводится в соответствии со стандартами WSK (https://nationalteam.worldskills.ru/skills) Форма контроля – экзамен	
Формируемая компетенция: организовывать управление процессами обслуживания потребителей организации питания	
Пререквизиты: - ПМ 1	
Постреквизиты: выполнять организацию по управлению процессами обслуживания потребителей организации питания	

Необходимые средства обучения, оборудование

Учебная литература, презентации, компьютер, проектор, интернет-ресурсы. Барное оборудование, посуда, белье, инструментарий. Сырье.

Контактная информация преподавателя (ей)

Ф.И.О.: Рыкунова Татьяна Михайловна

Тел.: 87087504668; **e-mail:** tatanarykunova81@gmail.com

Распределение часов по семестрам

Дисциплина/код и наименование модуля	Всего часов в модуле	В том числе							
		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Теоретическое обучение						7/168			
Производственное обучение									
Производственная практика						9/216			
Всего:	16/384								
Итого на обучение по дисциплине /модулю	16/384					7/168 (теория) 0 (производственное обучение) 9/216 (производственная практика)			

Содержание рабочей учебной программы

№	Разделы / результаты обучения	Темы / критерии оценки	всего часов	Из них			Самостоятельная работа студента с педагогом	Самостоятельная работа студента	Тип занятия
				теоретические	лабораторно-практические	производственное обучение/профессиональная			
1	Раздел 1. Организация обслуживания в баре РО 2.1 Приветствовать и размещать гостей в баре.	КО 1. Знает стили работы бармена	16	10	-	-/6			
		Тема 1. Методы и формы обслуживания потребителей в барах разных типов.		2	-	-		Ответить на вопросы	занятие получения новых знаний
		Тема 2. Культура труда бармена		2	-	-	Компетентностно-ориентированное задание		комбинированный
		Тема 3. Роль психологических факторов в обслуживании потребителей бара		2	-	-		конспектирование	занятие формирования и совершенствования ЗУН
		Тема 4. Стили работы бармена (классический, флейринг и спидмикс)		2	-	-	Показ стилей		комбинированный
		Тема 5. Профессиональная терминология		2	-	-		Выполнить тестовые задания	занятие обобщения и систематизации ЗУН
		Тема 1. Стили работы бармена		-	-	6		выполнение производственных работ	производственная практика
		КО 2. Выполняет встречу и размещение гостей.	32	14	-	-/18			

	Тема 1. Встреча, приветствие и размещение гостя в баре		2	-	-	Кейс-задание		занятие получения новых знаний
	Тема 2. Предложение меню, карты вин и коктейлей, рекомендации в выборе коктейлей и напитков		2	-	-		Представить презентацию винной карты	комбинированный
	Тема 3. Сочетание элементов обслуживания в зависимости от вида бара, метода и формы обслуживания, пожеланий клиента		2	-	-	Кейс-задание		занятие формирования и совершенствования ЗУН
	Тема 4. Приемы работы бармена за барной стойкой		2	-	-		Ответить на вопросы	комбинированный
	Тема 5. Элементы флейринга		2	-	-		Конспектирование	занятие формирования и совершенствования ЗУН
	Тема 6. Подготовка вспомогательных компонентов и пищевых добавок		2	-	-	Составить чек-лист		комбинированный
	Тема 7. Подготовка вспомогательных компонентов и пищевых добавок		2	-	-		Составить чек-лист	занятие обобщения и систематизации ЗУН
	Тема 1. Встреча, приветствие и размещение гостя		-	-	6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическое занятие
	Тема 2. Предложение меню, карты вин и коктейлей, рекомендации в выборе коктейлей и напитков		-	-	6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическое занятие
	Тема 3. Подготовка вспомогательных		-	-	6	заполнение	выполнение	практическое

		компонентов и пищевых добавок					дневника по практике	производственных работ	ое занятие
		Итого	48	24	-	-/24			
2.	Раздел 2. Обслуживание посетителей напитками РО 2.2 Обслуживать гостей	КО 1. Умеет принимать заказы с учетом пожеланий гостей.	24	12	-	-/12			
		Тема 1. Прием заказа, рекомендации в выборе коктейлей и напитков, выполнение заказа.		2	-	-		Кейс-задание	занятие получения новых знаний
		Тема 2. Определение, назначение, классификация безалкогольных смешанных (микс) напитков: физы, флипы, эг-ноги, молочные напитки		2	-	-	Составить классификацию напитков		комбинированный
		Тема 3. Определение, назначение, классификация безалкогольных смешанных (микс) напитков: коблеры, джулепы, кулеры		2	-	-	Составить классификацию напитков		занятие формирования и совершенствования ЗУН
		Тема 4. Определение, назначение, классификация безалкогольных смешанных напитков (лонг): группа «Хайбол»		2	-	-	Дать характеристику различных групп напитков		комбинированный
		Тема 5. Определение, назначение, классификация безалкогольных смешанных (микс) напитков напитков (лонг): группа «Коллинз»		2	-	-		Ответить на вопросы	занятие формирования и совершенствования ЗУН
		Тема 6. Приготовление длинных смешанных напитков (лонг): группа «Кулер»		2	-	-		Выполнить тестовые задания	занятие обобщения и систематизации ЗУН
		Тема 1. Прием заказа, рекомендации в		-	-	6	заполнение	выполнение	практическ

		выборе коктейлей и напитков, выполнение заказа					дневника по практике	производственных работ	ое занятие
		Тема 2. Приготовление длинных смешанных напитков (лонг)		-	-	6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическое занятие
		Тема 3. Приготовление длинных смешанных напитков (лонг)		-	-	6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическое занятие
		КО 2. Обслуживает гостей за барной стойкой.	24	12	-	-/12			
		Тема 1. Происхождение спиртных напитков. Краткие характеристики спиртных напитков		2	-	-		Представить презентацию	занятие получения новых знаний
		Тема 2. Происхождение спиртных напитков. Краткие характеристики спиртных напитков		2	-	-	Дать характеристику спиртных напитков	Ответить на вопросы	комбинированный
		Тема 3. Правила и особенности подачи спиртных напитков. Правила переноски заказов на подносе		2	-	-		Составить алгоритм работы с подносом	занятие формирования и совершенствования ЗУН
		Тема 4. Ассортимент и характеристики минеральных и фруктовых вод, соков, напитков и сиропов.		2	-	-	Дать характеристику безалкогольных напитков		комбинированный
		Тема 5. Правила и особенности подачи чая, кофе и шоколада. Сочетаемость спиртных напитков с кофе и чаем.		2	-	-	Кейс-задание	конспектирование	занятие формирования и совершенствования ЗУН
		Тема 6. Правила подачи табачных		2	-	-	Кейс-задание	Выполнить тестовые	занятие

		изделий. Правила замены пепельниц						задания	обобщения и систематизации ЗУН
		Тема 1. Правила переноски заказов на подносе		-	-	6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическое занятие
		Тема 2. Правила подачи табачных изделий. Правила замены пепельниц		-	-	6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическое занятие
		Итого	48	24	-	-/24			
3.	Раздел 3. Приготовление и подача напитков РО 2.3 Готовить, подавать холодные напитки, соки и пиво.	КО 1. Знает классификацию, характеристику и методы приготовления напитков и коктейлей.	4	4	-	-/-			
		Тема 1. Классификация и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей		2	-	-	Составить классификацию напитков	Определить метод приготовления микс-напитков	комбинированный
		Тема 2. Классификация и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей		2	-	-	Ответить на вопросы	Конспектирование	занятие формирования и совершенствования ЗУН
		КО 2. Приготавливает и подает смешанные безалкогольные напитки.	22	10	-	-/12			
		Тема 1. Приготовление безалкогольных смешанных (микс) напитков		2	-	-	Представить презентацию микс-напитков	Ответить на вопросы	комбинированный
		Тема 2. Приготовление безалкогольных смешанных (лонг, мидлт) напитков		2	-	-	Показ приготовления напитков	Составить тех.карты	занятие формирования и совершенствования

								ЗУН
	Тема 3. Приготовление горячих смешанных напитков		2	-	-	Показ приготовления напитков		комбинированный
	Тема 4. Приготовление напитков для компании		2	-	-	Показ приготовления напитков	Дать характеристику напитков	занятие формирования и совершенствования ЗУН
	Тема 5. Приготовление экзотических и эксклюзивных коктейлей		2	-	-	Составить тех.карты	конспектирование	занятие обобщения и систематизации ЗУН
	Тема 1. Приготовление безалкогольных смешанных (микс, лонг, мидлт) напитков		-	-	6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическое занятие
	Тема 2. Приготовление экзотических и эксклюзивных коктейлей		-	-	6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическое занятие
	КО 3. Приготавливает и подает смешанные алкогольные напитки.	22	10	-	-/12			
	Тема 1. Приготовление смешанных алкогольных напитков		2	-	-	Представить презентацию микс-напитков	Ответить на вопросы	комбинированный
	Тема 2. Приготовление горячих смешанных напитков		2	-	-		Составить тех.карты	занятие формирования и совершенствования ЗУН
	Тема 3. Приготовление экзотических и эксклюзивных коктейлей		2	-	-	Кейс-задание		комбинированный
	Тема 4. Приготовление коктейлей		2	-	-		Дать характеристику	занятие

		аперитивов						напитков	формирова ния и совершенст вования ЗУН
		Тема 5. Приготовление коктейлей диджестивов		2	-	-	Составить тех.карты	конспектирование	занятие обобщения и систематизации ЗУН
		Тема 1. Приготовление коктейлей аперитивов		-	-	6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическ ое занятие
		Тема 2. Приготовление коктейлей диджестивов		-	-	6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическ ое занятие
		Итого	48	24	-	-/24			
4	Раздел 4. Приготовление и подача закусок РО 2.4 Готовить и подавать простые закуски.	КО 1. Знает ассортимент холодных простых закусок.	20	14	-	-/6			
		Тема 1. Аспекты составления меню бара		2	-	-	Составить свод правил составления барного меню		занятие получения новых знаний
		Тема 2. Разнообразие меню		2	-	-		Составить меню	комбиниро ванный
		Тема 3. Ассортимент закусок из овощей, зелени, грибов, фруктов		2	-	-		Ответить на вопросы	занятие формирова ния и совершенст вования ЗУН
		Тема 4. Ассортимент закусок из рыбы и морепродуктов		2	-	-		Конспектирование	комбиниро ванный
		Тема 5. Ассортимент закусок из мяса и мясных продуктов		2	-	-		Выполнить тестовые задания	занятие формирова

								ния и совершенствования ЗУН
	Тема 6. Ассортимент закусок из птицы		2	-	-		Ответить на вопросы	занятие обобщения и систематизации ЗУН
	Тема 7. Ассортимент десертов		2	-	-		Представить презентацию	комбинированный
	Тема 1. Ассортимент простых закусок, разнообразие меню		-	-	6		выполнение производственных работ	производственная практика
	КО 2. Готовит и подает простые закуски.	52	10	-	-/42			
	Тема 1. Приготовление и подача закусок из овощей, зелени, грибов, фруктов		2	-	-	Составить тех. карты закусок	Составить алгоритм приготовления	комбинированный
	Тема 2. Приготовление и подача закусок из рыбы и морепродуктов		2	-	-	Составить тех. карты закусок	Составить алгоритм приготовления	занятие формирования и совершенствования ЗУН
	Тема 3. Приготовление и подача закусок из мяса и мясопродуктов		2	-	-	Составить тех. карты закусок	Составить алгоритм приготовления	комбинированный
	Тема 4. Приготовление и подача закусок из птицы		2	-	-	Составить тех. карты закусок	Составить алгоритм приготовления	занятие формирования и совершенствования ЗУН
	Тема 5. Приготовление десертов		2	-	-	Составить тех. карты десертов	Составить алгоритм приготовления	занятие обобщения

									и систематизации ЗУН
		Тема 1. Приготовление и подача закусок из овощей, зелени, грибов, фруктов		-	-	6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическое занятие
		Тема 2. Приготовление и подача закусок из рыбы и морепродуктов		-	-	6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическое занятие
		Тема 3. Приготовление и подача закусок из рыбы и морепродуктов		-	-	6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическое занятие
		Тема 4. Приготовление и подача закусок из мяса и мясопродуктов		-	-	6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическое занятие
		Тема 5. Приготовление и подача закусок из мяса и мясопродуктов		-	-	6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическое занятие
		Тема 6. Приготовление и подача закусок из птицы		-	-	6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическое занятие
		Тема 7. Приготовление десертов		-	-	6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическое занятие
		Итого	72	24	-	-/48			
5	Раздел 5. Основы продаж в баре РО 2.5 Продавать напитки и закуски.	КО 1. Знает методы продаж.	22	10	-	-/12			
		Тема 1. Потребительский спрос и реклама в баре		2	-	-	Представить презентацию	Ответить на вопросы	комбинированный
		Тема 2. Мерчендайзинг- деятельность предприятия по стимулированию сбыта продукции и услуг		2	-	-		Составить лояльные программы для бара	занятие формирования и совершенствования ЗУН

	Тема 3. Методы продаж		2	-	-	Составить рекламу бара		комбинированный
	Тема 4. Способы продаж		2	-	-		Ответить на вопросы	занятие формирования и совершенствования ЗУН
	Тема 5. Профессиональная этика бармена. Правила поведения в конфликтных ситуациях		2	-	-	Составить чек-лист поведения в конфликтных ситуациях	конспектирование	занятие обобщения и систематизации ЗУН
	Тема 1. Способы продаж		-	-	6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическое занятие
	Тема 2. Методы продаж		-	-	6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическое занятие
	КО 2. Умеет составлять отчетную документацию.	26	14	-	-/12			
	Тема 1. Контроль за работой бара		2	-	-	Составить чек-лис		Занятие получения новых знаний
	Тема 2. Работа на кассовой машине и отчетная документация					Заполнить приходные документы	конспектирование	занятие формирования и совершенствования ЗУН
	Тема 3. Составление товарного отчета бармена за день		2	-	-		Заполнить бланк товарного отчета	комбинированный
	Тема 4. Составление товарного отчета бармена за день		2	-	-		Ответить на вопросы	занятие формирования

									ния и совершенствования ЗУН
		Тема 5. Оформление платежей по счетам		2	-	-	Оформление счета оплаты	конспектирование	комбинированный
		Тема 6. Оформление акта на списание товарно-материальных ценностей		2	-	-	Оформление акта списания материальных ценностей		занятие формирования и совершенствования ЗУН
		Тема 7. Инвентаризация в баре. Составление описи		2	-	-	Составить инвентаризационную опись	Ответить на вопросы	занятие обобщения и систематизации ЗУН
		Тема 1. Составление отчетной документации		-	-	6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическое занятие
		Тема 2. Составление отчетной документации		-	-	6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическое занятие
		Итого	48	24	-	-/24			
6	Раздел 6. Обслуживание выездных мероприятий РО 2.6 Готовиться к обслуживанию выездного мероприятия.	КО 1. Знает подготовку к обслуживанию выездного мероприятия.	36	12	-	-/24			
		Тема 1. Виды и методы обслуживания		2	-	-	Представить презентацию видов кейтеринга		занятие формирования и совершенствования ЗУН
		Тема 2. Ассортимент спиртных и прочих напитков для обслуживания		2	-	-			комбинированное

	выездного мероприятия.							
	Тема 3. Ассортимент барной посуды и аксессуаров, необходимых для обслуживания выездного мероприятия		2	-	-		Составить список барной посуды и аксессуаров, необходимых для обслуживания выездного мероприятия	занятие формирования и совершенствования ЗУН
	Тема 4. Типы и виды технических устройств, необходимых для обслуживания выездного мероприятия		2	-	-	Рассчитать количество барной посуды и аксессуаров, необходимых для обслуживания выездного мероприятия		комбинированное
	Тема 5. Правила подготовки технических устройств, барной посуды, аксессуаров и инструментов для обслуживания выездного мероприятия.		2	-	-		Ответить на вопросы	занятие формирования и совершенствования ЗУН
	Тема 6. Правила подготовки спиртных и прочих напитков для обслуживания выездного мероприятия.		2	-	-		конспектирование	комбинированный
	Тема 1. Виды и методы обслуживания		-	-	6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическое занятие
	Тема 2. Правила подготовки барной посуды, аксессуаров и инструментов для обслуживания выездного мероприятия.		-	-	6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическое занятие
	Тема 3. Правила подготовки технических устройств для обслуживания выездного		-	-	6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическое занятие

	мероприятия.							
	Тема 4. Правила подготовки спиртных и прочих напитков для обслуживания выездного мероприятия.		-	-	6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическое занятие
	КО 2. Выполняет обслуживание выездных мероприятий.	36	12	-	-/24			
	Тема 1. Стилль, выбор и возможности барного кейтеринга		2				Ответить на вопросы	занятие получения новых ЗУН
	Тема 2. Составление барного меню на выездное мероприятие		2			Составить меню для выездного обслуживания		занятие формирования и совершенствования ЗУН
	Тема 3. Индивидуальное обслуживание		2				конспектирование	комбинированное
	Тема 4. Массовое обслуживание		2				Выполнить тестовые задания	занятие формирования и совершенствования ЗУН
	Тема 5. Напитки для выездного мероприятия		2			Кейс-задание		комбинированное
	Тема 6. Закуски для выездного мероприятия		2			Кейс-задание		занятие обобщения и систематизации ЗУН
	Тема 1. Индивидуальное обслуживание				6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическое занятие
	Тема 2. Массовое обслуживание				6	заполнение дневника по	выполнение производственных	практическое занятие

							практике	работ	
		Тема 3. Напитки для выездного мероприятия				6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическое занятие
		Тема 4. Закуски для выездного мероприятия				6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическое занятие
		Итого	72	24	-	-/48			
7	Раздел 7. Подготовка бара к закрытию РО 2.7 Убирать барную стойку и столы.	КО 1. Выполняет заключительный этап обслуживания в баре.	28	16	-	-/12			
		Тема 1. Заключительный этап обслуживания –подача счета и расчет с посетителями		2	-	-	Составить алгоритм подачи счета и расчета с посетителями		Занятие получения новых ЗУН
		Тема 2. Расчет с потребителем, используя различные формы расчета		2	-	-		Кейс-задание	комбинированное
		Тема 3. Оформление счета		2	-	-	Заполнить бланк счета		занятие формирования и совершенствования ЗУН
		Тема 4. Уборка бара		2	-	-		Ответить на вопросы	комбинированное
		Тема 5. Работа с подносом		2	-	-			занятие формирования и совершенствования ЗУН
		Тема 6. Закрытие бара		2	-	-	Составить чек-лист закрытия бара		занятие формирования и совершенствования

								ЗУН
	Тема 7. Протокол и этикет		2	-	-		конспектирование	комбинированное
	Тема 8. Правила поведения в экстренных ситуациях		2	-	-		Ответить на вопросы	занятие обобщения и систематизации ЗУН
	Тема 1. Оформление счета		-	-	6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическое занятие
	Тема 2. Закрытие бара		-	-	6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическое занятие
	КО 2. Убирает барную стойку и столы.	20	8	-	-/12			
	Тема 1. Уборка посуды, аксессуаров		2	-	-	Составить чек-лист		занятие формирования и совершенствования ЗУН
	Тема 2. Уборка оборудования, инвентаря		2	-	-		конспектирование	занятие формирования и совершенствования ЗУН
	Тема 3. Уборка барной стойки. Соблюдение и правила хранения и реализации барной продукции.		2	-	-		Ответить на вопросы	комбинированное
	Тема 4. Ассортимент и характеристики основных моющих и дезинфицирующих средств		2	-	-		Выполнить тестовые задания	занятие обобщения и систематизации

									ации ЗУН
		Тема 1. Уборка посуды, аксессуаров		-	-	6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическ ое занятие
		Тема 2. Уборка оборудования, инвентаря. Уборка барной стойки		-	-	6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическ ое занятие
		Курсовой проект/работа (если запланировано)	-	-	-	-			
		Итого	48	24	-	-/24			
		Итого	384	168	-	-/216			

* В связи с отсутствием детей с особыми образовательными потребностями графу таблицы рабочей программы индивидуальные занятия заменили на производственное обучение/профессиональная практика

Литература:

1. Справочник официанта. Изд. «Экономика» - 1986г.
2. Т.Назаренко, М.Омаров «Организация и обслуживание в сфере питания»; изд. «Фолиант» - 2008г.
3. Н.Г.Юдов, Н.Н.Костов, Л.Д.Попов «Обслуживание на предприятиях общественного питания»; М.: Высшая школа – 1981г.
4. Н.В.Чалова «Практикум для официантов, барменов по обслуживанию посетителей в ресторанах и барах»; изд. «Феникс» - 2002г.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий питания. М.: Экономика, 1982.
6. В.И.Богушева, «Технология приготовления пищи», изд. «Феникс», 2007.
7. Л.А. Каимбаева «Практикум по технологии приготовления пищи», изд-во «Арман-ПВ», 2010г.
8. М.Г. Огородняя «Рабочая тетрадь для барменов»
9. Л.И. Белякова «Торговые вычисления для официантов», изд-во «Высшая школа», 1979 г.
10. Л. С. КУЧЕР, Л.М.ШКУРАТОВА «Технология приготовления напитков и коктейлей», Издательский центр «Академия», 2005
11. Интернет-ресурсы.