

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Самарской области  
«Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ «НГТК»  
В.М. Земалиндинова  
Приказ «03» февраля 2023 г. № 46.2-К

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ПМ. 02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с  
приготовлением смешанных напитков и простых закусок**

для профессии:  
43.01.01 Официант, бармен  
профиль подготовки: социально-экономический

на базе основного общего образования

ОДОБРЕНА  
Предметно - цикловой комиссией  
Председатель: Н.В. Москаева

СОГЛАСОВАНО  
Зам.директора:  
О.С. Макарова

Рабочая программа профессионального ПМ. 02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 100114.01 Официант, бармен, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.08.2013 N 29595.

Разработчики:

ГАПОУ «НГТК»  
(место работы)

преподаватель  
(занимаемая должность)

А.В. Панкратьева  
(инициалы, фамилия)

Рецензенты:

ГАПОУ «НГТК»  
(место работы)

председатель ПЦК  
(занимаемая должность)

Н.В. Москаева  
(инициалы, фамилия)

ГАПОУ «НГТК»  
(место работы)

преподаватель  
(занимаемая должность)

Л.С. Сумнительнова  
(инициалы, фамилия)

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>22</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>26</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок** предназначена для подготовки квалифицированных рабочих служащих по профессии 43.01.01 Официант, бармен в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок
ПК 2.1.	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию
ПК 2.2	Обслуживать потребителей бара, буфета.
ПК 2.3	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
ПК 2.4	Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.
ПК 2.5	Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.
ПК 2.6.	Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.
ПК 2.7.	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

Процесс изучения модуля направлен на освоение следующих **общих компетенций**, включающих в себя способность:

ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

## 1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

<b>Иметь практический опыт:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– подготовки бара, буфета к обслуживанию;</li><li>– встречи гостей бара и приёма заказа;</li><li>– обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;</li><li>– приготовления и подачи горячих напитков;</li><li>– приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;</li><li>– приготовления и подачи простых закусок;</li></ul>
---------------------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– принятия и оформления платежей;</li> <li>– оформления отчётно-финансовых документов;</li> <li>– подготовки бара, буфета к закрытию;</li> <li>– подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;</li> </ul>
<b>Уметь</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подготавливать бар, буфет к обслуживанию;</li> <li>– обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;</li> <li>– принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;</li> <li>– готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;</li> <li>– эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;</li> <li>– готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;</li> <li>– соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;</li> <li>– производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;</li> <li>– осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;</li> <li>– оформлять необходимую отчётно-учётную документацию;</li> <li>– соблюдать правила профессионального этикета;</li> <li>– соблюдать правила личной гигиены;</li> <li>- <i>организовывать рабочее место и технологический процесс в соответствии с требованиями ДЭ по компетенции: Ресторанный сервис;</i></li> <li>- <i>эффективно коммуникации и навыков межличностного общения при работе с гостями и коллегами в соответствии с требованиями ДЭ по компетенции: Ресторанный сервис;</i></li> <li>- <i>сервировать стол и подготовить украшения для него в соответствии с требованиями ДЭ по компетенции: Ресторанный сервис;</i></li> <li>- <i>профессионально и эффективно сервировать еду при разных стилях обслуживания: («Bistro service», «Silver service» (еда раскладывается на блюда у столика гостя), «Banquet service», сервировка еды с тележки, сервировка еды со специального столика — Gueridon.</i></li> <li>- <i>приготовить, разложить по порциям и подать специальные блюда со специального столика Gueridon, включая: (ассорти блюд, мясную нарезку, филетирование рыбы, подготовку и нарезку фруктов, подачу различных сыров, приготовление салатов и салатных заправок, фламбирование блюд (мяса или десертов), продемонстрировать правильные горение и процедуру).*</i></li> </ul>
<b>Знать</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– виды и классификации баров;</li> <li>– планировочные решения баров, буфетов;</li> <li>– материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;</li> <li>– правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;</li> <li>– характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>– правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– виды и методы обслуживания в баре, буфете;</li> <li>– технологию приготовления смешанных и горячих напитков;</li> <li>– технологию приготовления простых закусок;</li> <li>– правила ведения учётно-отчётной и кассовой документации;</li> <li>– сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;</li> <li>– правила личной подготовки бармена к обслуживанию;</li> <li>– правила охраны труда;</li> <li>– правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.</li> <li>- <i>ассортимент стандартного ресторанного оборудования и материалов, включая: (столовые приборы; посуду; стеклянную посуду; столовое белье; мебель) коллегами в соответствии с требованиями ДЭ по компетенции: Ресторанный сервис;</i></li> <li>- <i>важность коммуникации и навыков межличностного общения при работе с гостями и коллегами в соответствии с требованиями ДЭ по компетенции: Ресторанный сервис;</i></li> <li>- <i>назначение специальных принадлежностей, применяемых в ресторанном сервисе в соответствии с требованиями ДЭ по компетенции: Ресторанный сервис;</i></li> <li>- <i>актуальные и будущие тенденции в ресторанном сервисе;</i></li> <li>- <i>перечень высокоспециализированных и международных кухонь и их стилей ресторанного сервиса.</i></li> </ul>
--	---

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – **1032** часа, том числе:

- обязательной аудиторной нагрузки обучающегося – **208** часов;
- самостоятельной работы обучающегося – **104** часа;
- учебная и производственная практика – **720** часов.

*\* стандарты по профессиональному мастерству «Профессионалы» и оценочными средствами ДЭ*

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 2.1.	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию
ПК 2.2.	Обслуживать потребителей бара, буфета
ПК 2.3.	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
ПК 2.4.	Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.
ПК 2.5.	Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции
ПК 2.6.	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета
ПК 2.7.	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

## 2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Практики		
			Обучение по МДК, в час.			Учебная	Производственная	
			всего, часов	в т.ч.				
	лабораторные и практические занятия, часов	курсовая проект (работа), час						
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 2.1-2.7 ОК 01-07	Организация и технология обслуживания за барной стойкой и буфетом	312	208	108	-	-	-	104
ПК 2.1-2.7 ОК 01-07	Учебная и производственная практика	720	-	-	-	180	540	-
	<b>Экзамен (квалификационный)</b>							
	<b>Всего:</b>	<b>1032</b>	<b>208</b>	<b>208</b>	<b>-</b>	<b>180</b>	<b>540</b>	<b>104</b>

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	
<b>ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок</b>		<b>1032</b>	
<b>МДК.02.01. Организация и технология обслуживания за барной стойкой и буфетом</b>		<b>312</b>	
<b>Раздел 1. Организация обслуживания в барах и буфетах</b>		<b>82</b>	
<b>Тема 1.1 Общая характеристика процесса обслуживания за барной стойкой и буфетом</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
	1. Предмет, цели, задачи, основные понятия. Охрана труда. Особенности организации обслуживания и предоставление услуг в предприятиях различного типа.	2	2
	2. Профессиональная подготовка. Требования, предъявляемые к бармену. Профессиональная этика.	2	
	<b>Практические занятия 1,2,3</b>	<b>6</b>	
	1. Решение ситуационных задач.	2	
	2. Ролевые игры.	2	
	3. <i>Отработка коммуникации и навыков межличностного общения при работе с гостями и коллегами в соответствии с требованиями по профессиональному мастерству «Профессионалы» и оценочными средствами ДЭ по компетенции: Ресторанный сервис</i>	2	
<b>Тема 1.2 Торговые помещения бара, их характеристика и оснащение. Подготовка бара к обслуживанию</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16</b>	
	1. Типы баров, буфетов в зависимости от объема предоставляемых услуг, комфортности, форм обслуживания, а также от ассортимента реализуемых напитков. Торгово-производственные помещения бара, буфета.	2	2

посетителей	2.	Барные стойки. Барная мебель.	2	
	3.	Инвентарь бара, буфета. Посуда бара, буфета. Подготовка бара к обслуживанию посетителей.	2	
	4.	Организация рабочего места бармена. Требования, предъявляемые к бармену, его обязанности.	2	
	5.	<i>Ассортимент стандартного ресторанного оборудования и материалов, включая: (столовые приборы; посуду; стеклянную посуду; столовое белье; мебель) соответствии с требованиями по профессиональному мастерству «Профессионалы» и оценочными средствами ДЭ по компетенции: Ресторанный сервис</i>	2	
	<b>Практические занятия 4,5,6</b>		<b>6</b>	
	1.	Составление таблицы «Виды и характеристика баров»	2	
	2.	Работа с технологическими картами.	2	
	3.	Подготовка инвентаря и посуды.	2	
Тема 1.3 Оборудование бара и буфета	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>32</b>	
	1.	Понятие о машине. Передаточные механизмы. Понятие о передачах, их устройстве и применение. Универсальные приводы.	2	2
	2.	Измельчающее оборудование. Характеристика кофемолок. Устройство и безопасная эксплуатация блендеров и соковыжималок. Режущее оборудование. Машина для нарезки гастрономических продуктов. Устройство и безопасная эксплуатация хлебoreзok.	2	
	3.	Машины для взбивания коктейлей. Весоизмерительное оборудование. Характеристика весоизмерительной техники. Правила взвешивания.	2	
	4.	Применение кофеварок в барах и буфетах. Отличительные особенности кофеварок. Устройство и правила эксплуатации кофеварок. Общие сведения о плитах, классификация. Секционные электрические плиты. Правила эксплуатации и безопасности труда при работе с плитами.	2	

	5.	Устройство, правила эксплуатации и безопасность труда при работе с электрическим грилем. Электромармиты для первых блюд.	2	
	6.	Электрокипятильник КНЭ-25 Посудомоечные машины. Устройство и безопасная эксплуатация малогабаритных посудомоечных машин.	2	
	7.	Машинный способ охлаждения продуктов. Схема компрессионной холодильной машины. Принцип работы холодильных агрегатов. Понятие о холодильном агрегате. Характеристика торгово-холодильного оборудования. Характеристика торгово-холодильного оборудования по назначению, температурному режиму.	2	
	<b>Практические занятия 7,8,9,10,11,12,13,14,15</b>		<b>18</b>	
	1.	Изучение принципа действия и эксплуатации кофе-машины.	2	
	2.	Изучение принципа действия и эксплуатации миксера, блендера, электрического чайника, льдодробилки	2	
	3.	Изучение принципа действия и эксплуатации весоизмерительного оборудования.	2	
	4.	Изучение принципа действия и эксплуатации электрической плиты.	2	
	5.	Изучение принципа действия и эксплуатации режущего оборудования. Работа со схемами	2	
	6.	Изучение принципа действия и эксплуатации соковыжималки.	2	
	7.	Изучение принципа действия и эксплуатации холодильного оборудования. Работа со схемами.	2	
	8.	Изучение принципа действия и эксплуатации посудомоечной машины. Работа со схемами	2	
	9.	Изучение принципа действия и эксплуатации льдогенератора. Работа со схемами.	2	
<b>Тема 1.4 Организация обслуживания в барах, буфета</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>24</b>	
	1.	Меню и прейскуранты, их характеристика. Работа с ними бармена. Ассортимент продукции, реализуемой в барах.	2	2

	Организация снабжения баров, буфетов в зависимости от типа и размещения. Ответственность бармена за порчу и неправильное хранение продукции.		
2.	Формы и методы обслуживания посетителей различных баров, буфетов. Стили работы бармена. Организация и техника обслуживания посетителей за барной стойкой, в буфете и в торговом зале. Оформление витрин, барной стойки. Личная подготовка бармена.	2	
3.	Правила отпуска и способы выкладки продукции на барной стойке и витрине. Ознакомление с прейскурантом винно-водочных изделий, напитков, блюд и закусок и другой продукции бара. Очередность и время обслуживания посетителей.	2	
4	Температура и способ подачи. Посуда для подачи. Техника откупоривания бутылок, банок. Техника разлива основных напитков в баре. Правила откупоривания и подачи шампанского и десерта.	2	
5.	Правила подачи минеральных и фруктовых вод, натурального сока. Правила подачи холодных и горячих закусок, используемая посуда и приборы. Особенности подачи горячих напитков, используемая посуда и приборы.	2	
6.	Правила обслуживания посетителей за столиками в торговом зале бара. Взаимосвязь в работе бармена с официантами. Специальные формы обслуживания. Роль бармена в обслуживании по типу «коктейль», организация его рабочего места. Ассортимент реализуемой продукции в винных барах.	2	
7.	<i>Важность коммуникации и навыков межличностного общения при работе с гостями и коллегами соответствии с требованиями по профессиональному мастерству «Профессионалы» и оценочными средствами ДЭ по компетенции: Ресторанный сервис</i>	2	
<b>Практические занятия № 16,17,18,19,20</b>		<b>10</b>	
1.	Составление меню и прейскуранта бара.	2	
2.	Оформление витрин, барной стойки. Правила выкладки продукции на витринах.	2	
3.	Решение ситуационных задач.	2	
4.	Ролевые игры.	2	
5.	<i>Подготовка рабочего места в баре в соответствии с требованиями по</i>	2	

		<i>профессиональному мастерству «Профессионалы» и оценочными средствами ДЭ по компетенции: Ресторанный сервис</i>		
<b>Раздел 2. Классификация напитков бара</b>			<b>28</b>	
<b>Тема 2.1 Крепкие алкогольные напитки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>	2
	1.	Крепкие алкогольные напитки, ликеры, настойки и пр.	2	
	2.	Отличительные характеристики крепких алкогольных напитков.	2	
	3.	Торговые марки крепкого алкоголя и способы подачи.	2	
	<b>Практические занятия № 21,22</b>		<b>4</b>	
	1.	<i>Ознакомление с крепким алкоголем</i>	2	
2.	<i>Идентификация крепкого алкоголя.</i>	2		
<b>Тема 2.2 Пиво</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	2
	1.	Общие характеристики пива как напитка. Разновидности видов и сорта пива. Способы разлития подачи различных видов пива.	2	
<b>Тема 2.3 Вино</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>16</b>	2
	1.	Общие характеристики и история. Виды вин и сорта винного винограда.	2	
	2.	<i>Декантация вина, подготовка рабочего места.</i>	2	
	3.	Способы и правила подачи вин. Особенности хранения вин.	2	
	4.	<i>Идентификация разных сортов вин, описание идентификации.</i>	2	
	<b>Практические занятия № 23,24,25,26</b>		<b>8</b>	
	1.	<i>Ознакомление с винами, сортами.</i>	2	
	2.	<i>Идентификация разных сортов вин.</i>	2	
	3.	<i>Подготовка рабочего места к декантации вина</i>	2	
	4.	<i>Декантация красного вина.</i>	2	
<b>Раздел 3. Технология приготовления коктейлей и напитков</b>			<b>82</b>	
<b>Тема 3.1 Технология приготовления коктейлей и напитков</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>34</b>	2
	1.	История возникновения коктейлей.	2	
	2.	Характеристика смешанных напитков и коктейлей. Формула построения.	2	
	3.	Характеристика основных баз для коктейлей. Характеристика смягчающе-сглаживающих компонентов коктейлей.	2	

4.	Характеристика наполнителей коктейлей. Характеристика сопутствующих компонентов для коктейлей.	2	
5.	<i>Правильная подготовка рабочего места к ДЭ Ресторанному сервису, модуль бар</i>	2	
6.	Методы и техника приготовления смешанных напитков. Оформление коктейлей.	2	
7.	<i>Методы приготовления их разнообразие, отличие между собой</i>	2	
8.	Технология приготовления безалкогольных смешанных напитков.	2	
9.	Технология приготовления молочных коктейлей.	2	
10.	Технология приготовления алкогольных смешанных напитков.	2	
11.	Технология приготовления длинных смешанных напитков.	2	
12.	Технология приготовления коротких и средних смешанных напитков.	2	
13.	Технология приготовления коктейлей-аперитивов.	2	
14.	Технология приготовления коктейлей-диджестивов.	2	
15.	Технология приготовления оригинальных коктейлей. Приготовление напитков для компании.	2	
16.	Технология приготовления горячих напитков.	2	
17.	<i>Технология приготовления кофейных напитков, отличие между собой: Капучино, американо, эспрессо, раф и тд.</i>	2	
<b>Практические занятия № 27-50</b>		<b>48</b>	
1.	<i>Организовывать рабочее место и технологический процесс в соответствии с требованиями по профессиональному мастерству «Профессионалы» и оценочными средствами ДЭ по компетенции: Ресторанный сервис</i>	2	
2.	Приготовление украшений для коктейлей.	2	
3.	Приготовление смешанных напитков.	2	
4.	Приготовление смешанных напитков. Фруктово-ягодные, овощные коктейли.	2	
5.	Приготовление смешанных напитков.. Коктейли слоистые и красты.	2	
6.	Приготовление смешанных напитков. Сауэры и джусы.	2	
7.	Приготовление молочных напитков. Коктейли с фруктово-ягодными соками.	2	
8.	Приготовление молочных напитков. Айс-кримы и молочно-яичные коктейли.	2	

	9.	Приготовление молочных напитков. Флоуты и санди.	2	
	10.	Приготовление прохладительных и безалкогольных напитков. Джулепы и морсы.	2	
	11.	Приготовление прохладительных и безалкогольных напитков. Крюшоны и шербеты.	2	
	12.	Приготовление освежающих безалкогольных напитков. Лимонады.	2	
	13.	Приготовление освежающих напитков с газированной водой.	2	
	14.	Приготовление освежающих напитков. Хайболы, баксы, фицы.	2	
	15.	Приготовление освежающих напитков. Коблеры. Напитки на «коле».	2	
	16.	Приготовление напитков и коктейлей с яйцом. Аустеры. Физы.	2	
	17.	Приготовление коктейлей и напитков с яйцом. Молочно-яичные напитки. Флипы. Эг-ноги.	2	
	18.	Ассортимент безалкогольных напитков.	2	
	19.	Приготовление соков.	2	
	20.	Приготовление сиропов.	2	
	21.	Приготовление горячих напитков. Пунши. глинтвейны, гроги.	2	
	22.	Приготовление горячих напитков: кофе, какао, шоколад.	2	
	23.	Приготовление и подача чая.	2	
	24.	<i>Приготовление кофе:Americано, капучино, эспрессо, раф.</i>	2	
<b>Раздел 4. Простые закуски</b>			<b>16</b>	
<b>Тема 4.1 Технология приготовления простых закусок и десертов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	2
	1.	Ассортимент простых закусок предлагаемых в барах и буфетах. Закрытые, открытые бутерброды. Тосты. Канапе с различными массами. Правила оформления.	2	
	2.	Салаты из свежих и вареных овощей. Рыбные холодные блюда и закуски. Мясные блюда и закуски. Ассорти.	2	
	3.	<i>Подготовка рабочего места к приготовлению закуски филетированию лосося</i>	2	
	4.	<i>Подготовка рабочего места к приготовлению десертов: сырной и фруктовой тарелке.</i>	2	
	<b>Практические занятия № 51,52,53,54</b>			<b>8</b>

	1.	Приготовление бутербродов, салатов.	2	
	2.	Приготовление закусок, десертов.	2	
	3.	<i>Приготовление и организация рабочего места к траншированию курицы. Транширование курицы.</i>	2	
	4.	<i>Приготовление и организация рабочего места к филетированию лосося. Филетирование лосося.</i>	2	
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ</b>			<b>104</b>	
<p><b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>  Составление таблицы «Бары, их виды и классификация». Работа с технологическими картами. Схема: подготовка рабочего места в баре  Подготовить сообщение: « Виды инвентаря и оборудования для работы в баре»  Приготовление презентаций по темам: «Организация работы десерт-бара.»  «Организация работы коктейль-бара».  Приготовление сообщений «Формы обслуживания и роль бармена».  «Музыкальное сопровождение в баре».  «Современные виды обслуживания в барах».  Сделать мультимедийные презентации по темам «Применение механического и теплового оборудования в барах и буфетах».  «Характеристика теплового оборудования предприятий питания».  «Охрана труда и техника безопасности при работе с технологическим оборудованием бара и буфета».  «Холодильное оборудование бара и буфета».</p>				
<p><b>Учебная практика Виды работ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовки бара, буфета к обслуживанию;</li> <li>– встречи гостей бара и приёма заказа;</li> <li>– обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;</li> <li>– приготовления и подачи горячих напитков;</li> <li>– приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;</li> <li>– приготовления и подачи простых закусок;</li> <li>– принятия и оформления платежей;</li> <li>– оформления отчётно-финансовых документов;</li> <li>– подготовки бара, буфета к закрытию;</li> <li>- подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;</li> </ul>			<b>180</b>	

<p><b>Производственная практика Виды работ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготавливать бар, буфет к обслуживанию;</li> <li>– обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;</li> <li>– принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;</li> <li>– готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;</li> <li>– эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;</li> <li>– готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;</li> <li>– соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;</li> <li>– производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;</li> <li>– осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;</li> <li>– оформлять необходимую отчетно-учетную документацию;</li> <li>– соблюдать правила профессионального этикета;</li> <li>– соблюдать правила личной гигиены;</li> </ul>	<b>540</b>	
<b>Всего</b>	<b>1032</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Организация обслуживания в общественном питании», мастерских: бар, банкетный зал

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя,
- комплект посуды, инвентаря, инструментов, столового белья,
- комплект бланков технологической документации,
- комплект учебно-методической документации,
- наглядные пособия (плакаты, схемы).

Технические средства обучения:

- ПК,
- мультимедийный проектор.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест обучающихся:

- комплект инвентаря, инструментов и приспособлений для приготовления простых закусок,
- посуда для приготовления пищи,
- комплект нормативной документации,
- наглядные пособия (плакаты, схемы),
- инвентарь и барный инструментарий,
- столовая посуда,
- столовые приборы,
- комплекты столового белья,
- технологическое оборудование для бара,
- комплект спецодежды.

#### **Информационное обеспечение**

##### **Основные источники**

1. Анфимова Н. А. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2012
2. Анфимова Н. А., Татарская Л. Л. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2010
3. Ахрапоткова Н. Б. Справочник официанта-бармена – М., Изд-во «Академия», 2010

4. Богушева В. И. Бары и рестораны – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2011
5. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания – М., Изд-во «Профобриздат», 2010
6. Иванникова Е. И., Иванникова Т. В., Семенова Г. В. Барное дело – М., Изд-во «Академия», 2011
7. Извекова В. Г. Бармен. Официант – М., 2012
8. Калашников А. Ю. Кафе, бары и рестораны – М., 2011
9. Кучер Л. С., Шкуратова Л. М. Технология приготовления коктейлей и напитков – М., Изд-во «Академия», 2010
10. Никитченко Л.И. Контрольно-кассовые машины. Учебное пособие. М.:Изд. центр «Академия»2013
11. Потапова И. И. Торговые вычисления для официантов – М., Изд-во «Академия», 2010
12. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2012
13. Радужан М. Ю., Митева И. Ю. Курс бармена, официанта – М., 2010
14. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания – М., Изд-во «Академия», 2011
15. Улейский Н. Т., Улейская Р. И. Оборудование торговых предприятий – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2012

#### **Дополнительные источники:**

1. Искусство сервировки – М., Изд-во «АСТ-пресс книга», 2011
2. Коктейли мира – М., Изд-во «Юнион паблик», 2012
3. Коктели. Энциклопедия лучших рецептов – М., Изд-во «АСТ-пресс книга», 2010
4. Молочные коктейли – Челябинск, Изд-во «Аркаим», 2012
5. Магия кофе – Челябинск, Изд-во «Аркаим», 2012
6. Полински С. Иллюстрированная энциклопедия коктейлей – М., Изд-во «Лабиринт-пресс», 2013
7. Фактистов П. 131 Легендарный коктейль – Челябинск, Изд-во «Аркаим», 2010

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию	<p>Подготовка зала к обслуживанию в соответствии с ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования.,</p> <p>Правильный подбор оборудования, посуды, приборов в соответствии с ГОСТ Р 50762-94 Общественное питание. Классификация предприятий.; Норма оснащения предприятий общественного питания торгово-технологическим и кладовым оборудованием Приказ №156 от 30 июня 1986г, Нормой оснащения предприятий общественного питания посудой, мебелью и кухонным инвентарём Приказ №8 от 09.02.1973г..</p> <p>Правильный расчёт необходимого количества посуды, столовых приборов и белья в соответствии с типом и классом предприятия. ГОСТ Р 50762-94 Общественное питание. Классификация предприятий.; Норма оснащения предприятий общественного питания торгово-технологическим и кладовым оборудованием Приказ №156 от 30 июня 1986г, Нормой оснащения предприятий общественного питания посудой, мебелью и кухонным инвентарём Приказ №8 от 09.02.1973г..</p>	Экспертная оценка процесса деятельности
ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета	<p>Выполнение процесса обслуживания потребителей в соответствии с ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования.</p> <p>Консультирование посетителей, рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков в соответствии</p>	Экспертная оценка процесса деятельности

	<p>с классификацией и характеристикой (Справочник бармена)</p> <p>Правильная подача блюд и напитков потребителям в правилами отпуска;</p> <p>Соблюдение правил этикета при обслуживании гостей. ГОСТ Р50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»;</p> <p>Соблюдение личной гигиены в соответствии с ГОСТ Р50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»;</p>	
ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания	<p>Использование весоизмерительного и прочего оборудования, имеющегося в баре и буфете в соответствии с инструкцией по эксплуатации.</p> <p>Использование по назначению инструментария и инвентаря, находящегося в распоряжении бармена. (Справочник официанта, бармена.)</p>	Экспертная оценка процесса деятельности
ПК 2.4. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.	Правильное ведение учётно-отчётной документацию в соответствии с нормативными требованиями. (Справочник официанта, бармена.)	Экспертная оценка процесса деятельности, продукта деятельности
ПК 2.5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции	Приготовление простых блюд и закусок в соответствии с технологическим процессом. (Сборник рецептов)	Экспертная оценка процесса деятельности, продукта деятельности.
ПК 2.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета	Правильный расчет с посетителями с применением различных форм расчета. (Справочник официанта, бармена.)	Экспертная оценка процесса деятельности
ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки	Приготовление смешанные напитки коктейлей; сиропов, соков, морсов, напитков на основе кофе, чая; горячих напитков в соответствии с технологическим процессом. (Сборник рецептов)	Экспертная оценка процесса деятельности, продукта деятельности.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Участие в конкурсах, выставках, внеклассных мероприятиях, мастер-классах, выполнение творческих работ	Портфолио учащегося
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Рациональное планирование и организация деятельности; выбор оптимального алгоритма деятельности (формы и методы соответствуют целям и задачам);	Интерпретация результатов наблюдений за учебной и учебно-производственной деятельностью обучающихся
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Своевременность осуществления контроля качества выполняемой работы в соответствии с алгоритмом деятельности.	Интерпретация результатов наблюдений за учебной и учебно-производственной деятельностью обучающихся
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая Интернет в соответствии с поставленной задачей;	Электронное портфолио учащегося
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Качественное оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ в соответствии с целью деятельности	Электронное портфолио учащегося
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в	Интерпретация результатов наблюдения за

	ходе выполнения работы.	ролью обучающихся в группе
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Уровень интеллектуального развития, физической готовности, психологической готовности в соответствии с установленным методиками оценки.	Мониторинг психолога, руководителя физического воспитания.