

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

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

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:

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

	<ul style="list-style-type: none"> – принятия и оформления платежей; – оформления отчётно-финансовых документов; – подготовки бара, буфета к закрытию; – подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> – подготавливать бар, буфет к обслуживанию; – 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; – принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета; – готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления; – эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил; – готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; – соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете; – производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию; – осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете; – оформлять необходимую отчётно-учётную документацию; – соблюдать правила профессионального этикета; – соблюдать правила личной гигиены; - <i>организовывать рабочее место и технологический процесс в соответствии с требованиями ДЭ по компетенции: Ресторанный сервис;</i> - <i>эффективно коммуницировать и навыков межличностного общения при работе с гостями и коллегами в соответствии с требованиями ДЭ по компетенции: Ресторанный сервис;</i> - <i>сервировать стол и подготовить украшения для него в соответствии с требованиями ДЭ по компетенции: Ресторанный сервис;</i> - <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> - <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>
Знать	<ul style="list-style-type: none"> – виды и классификации баров; – планировочные решения баров, буфетов; – материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета; – правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета; – характеристику алкогольных и безалкогольных напитков; – правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;

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

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:

Код	Наименование результата обучения
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	-
	Экзамен (квалификационный)							
	Всего:	1032	208	208	-	180	540	104

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	
ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок		1032	
МДК.02.01. Организация и технология обслуживания за барной стойкой и буфетом		312	
Раздел 1. Организация обслуживания в барах и буфетах		82	
Тема 1.1 Общая характеристика процесса обслуживания за барной стойкой и буфетом	Содержание учебного материала	10	
	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	
	Практические занятия 1,2,3	6	
	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		
Тема 1.2 Торговые помещения бара, их характеристика и оснащение. Подготовка бара к обслуживанию	Содержание учебного материала	16	
	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	
	Практические занятия 4,5,6		6	
	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	Содержание учебного материала		32	
	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	
	Практические занятия 7,8,9,10,11,12,13,14,15		18	
	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	
Тема 1.4 Организация обслуживания в барах, буфета	Содержание учебного материала		24	
	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	
Практические занятия № 16,17,18,19,20		10	
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>		
Раздел 2. Классификация напитков бара			28	
Тема 2.1 Крепкие алкогольные напитки	Содержание учебного материала		10	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	
	Практические занятия № 21,22		4	
	1.	<i>Ознакомление с крепким алкоголем</i>	2	
2.	<i>Идентификация крепкого алкоголя.</i>	2		
Тема 2.2 Пиво	Содержание учебного материала		2	2
	1.	Общие характеристики пива как напитка. Разновидности видов и сорта пива. Способы разлития подачи различных видов пива.	2	
Тема 2.3 Вино	Содержание учебного материала		16	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	
	Практические занятия № 23,24,25,26		8	
	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	
Раздел 3. Технология приготовления коктейлей и напитков			82	
Тема 3.1 Технология приготовления коктейлей и напитков	Содержание учебного материала		34	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	
Практические занятия № 27-50		48	
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: Американо, капучино, эспрессо, раф.</i>	2	
Раздел 4. Простые закуски			16	
Тема 4.1 Технология приготовления простых закусок и десертов	Содержание учебного материала		8	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	
	Практические занятия № 51,52,53,54			8

	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	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ			104	
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы 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».				
Учебная практика Виды работ – подготовки бара, буфета к обслуживанию; – встречи гостей бара и приёма заказа; – обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками; – приготовления и подачи горячих напитков; – приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей; – приготовления и подачи простых закусок; – принятия и оформления платежей; – оформления отчётно-финансовых документов; – подготовки бара, буфета к закрытию; – подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;			180	

<p>Производственная практика Виды работ</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготавливать бар, буфет к обслуживанию; – 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; – принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета; – готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления; – эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил; – готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; – соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете; – производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию; – осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете; – оформлять необходимую отчетно-учётную документацию; – соблюдать правила профессионального этикета; – соблюдать правила личной гигиены; 	540	
Всего	1032	

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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
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.