

Министерство образования и науки Самарской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора Учреждения
Т.А.Санниковой
№187 а от 01.06.2017г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 Выполнение работ по профессии рабочего 11176 Бармен

специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

2017 г.

ОДОБРЕНА

Предметной (цикловой)

комиссией

Протокол №9 от «23» 05 2017 г.

Председатель ПЦК

_____/Лаврентьева Н.В./
(подпись) (Ф.И.О.)

Автор:

_____/Широкая Н.Н./
(подпись) (Ф.И.О.)

_____/_____
(подпись) (Ф.И.О.)

«18» 05 2017 г.

Эксперт:

_____/Шатохина Е.А./
(подпись) (Ф.И.О.)

Директор ООО «Монтана»
(ученая степень или звание,
должность, наименование
организации, научное звание)

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

Рабочая программа профессионального модуля Выполнение работ по профессии рабочего 11176 Бармен разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 г., № 465, профессионального стандарта Официант/бармен, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015г. № 910н.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.	8
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....	22
ПРИЛОЖЕНИЕ 1.....	24
ПРИЛОЖЕНИЕ 2.....	35

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - выполнение работ по профессии рабочего 11176 Бармен, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Обслуживать потребителей организаций питания напитками.

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

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

иметь практический опыт:

- получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов,
- обслуживания гостей в зале организации питания и за барной стойкой,
- оформления витрины и барной стойки,
- разработки меню бара,
- приготовления, украшения и подачи напитков,
- творческого приготовления и презентации фирменных напитков и закусок с элементами шоу;

уметь:

- организовывать рабочее место,
- соблюдать требования к стандартам и качеству обслуживания гостей,
- соблюдать требования к внешнему виду и личной гигиене работников сервиса,
- подготавливать зал, бар к обслуживанию, в том числе при массовых мероприятиях,
- соблюдать правила техники безопасности и противопожарной безопасности,
- выполнять правила и нормы охраны труда и требования производственной санитарии и гигиены,
- консультировать потребителей по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами,
- осуществлять прием заказа на блюда и напитки,

- принимать заказ и консультировать потребителей по напиткам и продукции бара, буфета,
- размещать заказ потребителя,
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков и закусок,
- готовить и презентовать фирменные напитки и закуски с элементами шоу,
- подавать к столу заказанные блюда и напитки разными способами,
- работать с нормативной документацией,
- подавать блюда, напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях,

знать:

- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания,
- правила и очередность подачи блюд и напитков,
- правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей,
- правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов,
- материально-техническая база обслуживания,
- информационная база обслуживания,
- санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания,
- правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет,
- характеристика блюд, изделий и напитков, включенных в меню,
- правила сочетаемости напитков и блюд,
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля

Всего – 398 часов. Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 254 часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 170 часов;
- самостоятельная работа обучающегося – 94 часа;
- учебная практика – 36 часа;
- производственная практика – 108 часов.

В том числе **часов вариативной части учебных циклов ПССЗ**
максимальная учебная нагрузка обучающегося - 99 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 66 часов,
- самостоятельная работа обучающегося - 33 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности - выполнение работ по профессии рабочего 11176 Бармен, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1.	Обслуживать потребителей организаций питания напитками.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.2. Обслуживать потребителей организаций питания напитками.	Раздел 2. Выполнение работ по обслуживанию потребителей организаций питания напитками.	254	170	76		94		36	
	Учебная практика, часов	36							
	Производственная практика, часов	108							
	Всего:	398	170	76		94		36	108

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

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	4
Раздел 1. Выполнение работ по обслуживанию потребителей организаций питания напитками.		290	
МДК 06.01. Технология обслуживания потребителей организаций питания напитками		254	
Тема 1.1. Современное состояние, характеристика и тенденции развития баров. Классификация баров согласно ГОСТ.	Содержание учебного материала	8	
	1. Основы барного дела.		1
	2. Характеристика различных видов баров как предприятий общественного питания в соответствии с ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».		1
	3. Состав и назначение помещений. Складские помещения.		1
	4. Административно-бытовые помещения. Помещения для обслуживания гостей (вестибюль, гардероб, туалетные комнаты, обеденный зал).		1
	5. Санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре		1
	6. Торгово-производственные помещения бара. Организация помещения бара.		1
	7. Виды оборудования бара, их характеристика. Барная посуда. Инвентарь бара.		1
	8. Подготовка бара к обслуживанию. Организация рабочего места бармена.		2
	9. Требования, предъявляемые к бармену, его обязанности		1
	10. Барные ассоциации (МАБ, БАР, БАЕ).		1
	11. Способы доставки продуктов и МТС в бары. Организация приемки и хранения продуктов и МТС.		1
	12. Правовое обеспечение деятельности бара.		1
	Практическое занятие №1 Распознавание класса баров по архитектурно-художественному оформлению торговых помещений и технического оснащения.		1
Практическое занятие №2 Практическое знакомство с оборудованием бара, барной посудой, инвентарем для бара.		2	2

	<p>Практическое занятие №3 Приготовление бара к обслуживанию. Организация рабочего места бармена.</p>	1	2
	<p>Самостоятельная работа №1 Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ. Подготовить презентацию на темы: 1. Ассортимент стеклянной посуды для бара. 2. Виды баров. 3. Виды оборудования бара. 4. Виды барных стоек. Выполнить рефераты по темам: 1. Современный интерьер баров и требования к нему. 2. Современные требования к мебели для бара.</p>	18	
<p>Учебная практика Виды работ: 1. Отработка оформления витрины бара и барной стойки. 2. Отработка практических навыков встречи гостей бара и приёма заказа. 3. Отработка приемов натирания, хранения, подачи стеклянной посуды и приборов.</p>	3	3	
<p>Тема 1.2. Организация обслуживания в барах</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика меню, карты вин и коктейлей бар. 2. Методы и формы обслуживания в баре. Стили работы бармена. 3. Алгоритм исполнения заказа в баре. 4. Сервис в барах. Музыка в баре. 5. Техника откупоривания бутылок. Техника разлива основных напитков в баре. 6. Особенности подачи горячих напитков 7. Расчет с потребителями в баре. Ответственность бармена. 8. Информационное обеспечение процесса обслуживания. 9. Техника безопасности при эксплуатации теплового, механического и электрического оборудования в баре. 10. Противопожарная техника безопасности в баре. <p>Практическое занятие №4</p>	14	
		2	2

	Знакомство с меню различных баров г. Самары.		
	Практическое занятие №5 Знакомство с методами и формами обслуживания на примере «Американский коктейль-бар», «Бар-эспрессо».	2	2
	Практическое занятие №6 Знакомство с музыкальными композициями для их использования в барах. Создание фонотеки бара.	2	2
	Практическое занятие №7 Знакомство с подачей вина в бутылках и техникой открывания.	2	2
	Практическое занятие №8 Разработка и составление меню, карты вин и коктейлей.	4	2
	Самостоятельная работа №2 Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ. Подготовить презентацию на темы: 1. Сервис напитков. 2. Карты напитков. 3. Словарь специальных названий, используемых в барах. Выполнить написание рефератов по темам: 1. Предприятия общественного питания г. Самары. 2. Алкогольные напитки. Классификация, страны производители, основные правила приготовления.	22	
Учебная практика Виды работ: 1. Отработка приемов по работе с весо-измерительным и торгово-технологическим оборудованием. 2. Отработка правила подачи вина в бутылках. Изучение температурного режима подачи алкогольных и безалкогольных напитков. 3. Отработка переливания вина и напитков.		3	3
Тема 1.3 Характеристика и культура потребления	Содержание учебного материала	26	
	1. История возникновения коктейлей. Искусства коктейля.		1

алкогольных, слабоалкогольных, безалкогольных напитков	2.	Алкогольная политика: мировой опыт и российские реалии.		1
	3.	Характеристика алкогольных напитков (коньяк, бренди, водка, ром и т.д., бальзамы, биттеры, ликеры, кремы, пиво)		2
	4.	Разновидности водки и виски.		2
	5.	Характеристика и категории коньяка. Основные виды и марки бренди		2
	6.	Джин, ром, текила. Основные характеристики и основные марки.		2
	7.	Ликеры и настойки. Основные характеристики и основные марки.		2
	8.	Пиво. Основные характеристики и основные марки.		2
	9.	Виноградные вина: особенности и классификация. Особенности производства и библиотека вин. Страны-производители вин.		2
	10.	Шампанское и игристые вина. Декантация вин. Экспертиза вин		2
	11.	Безалкогольные напитки (витаминные напитки, напитки на основе соков).		2
	12.	Подача вина и напитков в баре. Культура потребления вина. Дегустация алкогольных напитков.		2
	13.	Рекомендации алкогольных напитков к закускам и блюдам (эногастрономическая гармония). Работа сомелье.		1
	Практическое занятие №9			6
Практическое знакомство с крепкими, средне - и слабо - алкогольными напитками.				
Практическое занятие №10			6	2
Практическое знакомство с винами, присутствующими на Российском рынке, на примере производителей Крымских и Кубанских вин. Дегустация вин.				
Практическое занятие №11			6	2
Практическое знакомство с безалкогольными напитками. (Напитки на основе соков, сиропов). Молочные напитки.				
Практическое занятие №12			3	2
Правила подачи безалкогольных и алкогольных напитков.				
Практическое занятие №13			3	2
Правила подбора посуды для подачи алкогольных и безалкогольных напитков.				
Самостоятельная работа №3			24	
Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к				

	<p>параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ. Подготовить презентацию на темы: 1. История возникновения коктейлей. 2. Разновидность вин. 3. Разновидность алкогольных напитков. 4. Разновидность безалкогольных напитков. 5. Разновидность и способы приготовления национальных напитков. Выполнить написание рефератов по темам: 1. Разновидность и способы приготовления национальных напитков. 2. Употребление в разных странах алкогольных напитков.</p>																				
<p>Учебная практика Виды работ: 1. Определение диапазона вин по запаху, вкусу и внешнему виду. 2. Отработка навыков по подбору стеклянной посуды, выбранному напитку. 3. Отработка навыков разливания вина за столом, соблюдая этикет. 4. Подача шампанского. 5. Декантация вина за столиком с гостями. 6. Отработка навыков работы с шампанскими или игристыми винами.</p>		6	3																		
<p>Тема 1.4 Технология приготовления коктейлей и напитков</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="546 1007 622 1050">1.</td> <td data-bbox="622 1007 1789 1050">Характеристика смешанных напитков и коктейлей. Формула построения.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="546 1050 622 1093">2.</td> <td data-bbox="622 1050 1789 1093">Характеристика основных баз для коктейлей.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="546 1093 622 1136">3.</td> <td data-bbox="622 1093 1789 1136">Характеристика смягчающе-сглаживающих компонентов коктейлей.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="546 1136 622 1209">4.</td> <td data-bbox="622 1136 1789 1209">Характеристика наполнителей коктейлей. Характеристика сопутствующих компонентов для коктейлей.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="546 1209 622 1252">5.</td> <td data-bbox="622 1209 1789 1252">Методы и техника приготовления смешанных напитков</td> </tr> <tr> <td data-bbox="546 1252 622 1326">6.</td> <td data-bbox="622 1252 1789 1326">Оформление и украшение коктейлей. Приготовление гарниров для оформления коктейлей.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="546 1326 622 1369">7.</td> <td data-bbox="622 1326 1789 1369">Технология приготовления безалкогольных смешанных напитков.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="546 1369 622 1412">8.</td> <td data-bbox="622 1369 1789 1412">Технология приготовления алкогольных смешанных напитков.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="546 1412 622 1453">9.</td> <td data-bbox="622 1412 1789 1453">Технология приготовления длинных, коротких и средних смешанных напитков.</td> </tr> </table>	1.	Характеристика смешанных напитков и коктейлей. Формула построения.	2.	Характеристика основных баз для коктейлей.	3.	Характеристика смягчающе-сглаживающих компонентов коктейлей.	4.	Характеристика наполнителей коктейлей. Характеристика сопутствующих компонентов для коктейлей.	5.	Методы и техника приготовления смешанных напитков	6.	Оформление и украшение коктейлей. Приготовление гарниров для оформления коктейлей.	7.	Технология приготовления безалкогольных смешанных напитков.	8.	Технология приготовления алкогольных смешанных напитков.	9.	Технология приготовления длинных, коротких и средних смешанных напитков.	46	
1.	Характеристика смешанных напитков и коктейлей. Формула построения.																				
2.	Характеристика основных баз для коктейлей.																				
3.	Характеристика смягчающе-сглаживающих компонентов коктейлей.																				
4.	Характеристика наполнителей коктейлей. Характеристика сопутствующих компонентов для коктейлей.																				
5.	Методы и техника приготовления смешанных напитков																				
6.	Оформление и украшение коктейлей. Приготовление гарниров для оформления коктейлей.																				
7.	Технология приготовления безалкогольных смешанных напитков.																				
8.	Технология приготовления алкогольных смешанных напитков.																				
9.	Технология приготовления длинных, коротких и средних смешанных напитков.																				

10.	Технология приготовления коктейлей-аперитивов.		2
11.	Технология приготовления коктейлей-диджестивов.		2
12.	Технология приготовления оригинальных коктейлей.		2
13.	Приготовление напитков для компании.		2
14.	Технология приготовления горячих напитков.		2
15.	Приготовление холодных и горячих закусок. Приготовление десертов.		2
Практическое занятие №14 Знакомство с различными способами приготовления безалкогольных напитков		6	2
Практическое занятие №15 Приготовления профессиональных заготовок для напитков изо льда, фруктов, ягод, сахара.		6	2
Практическое занятие №16 Работа с фруктами для использования их в украшении коктейлей		6	2
Практическое занятие №17 Знакомство и приготовление простых закусок для коктейлей		6	2
Практическое занятие №18 Освоение различных способов нарезки фруктов, используемых в оформлении, а так же как закуски		6	2
Практическое занятие №19 Освоение различных способов приготовления чая, какао и кофе.		6	2
Самостоятельная работа №4 Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ. Подготовить презентацию на тему: 1. Ассортимент смешанных напитков и коктейлей. 2. Ассортимент наполнителей для коктейлей и сопутствующих компонентов. 3. Ассортимент лимонадов. 4. Ассортимент напитков на основе кофе. 5. Ассортимент горячих напитков. 6. Ассортимент напитков по современной классификации (сайт Ibe-word com).		30	

	Подготовить презентацию на тему: «Горячие напитки на основе чая»		
<p>Учебная практика Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление лимонадов. Отработка техники приготовления на примере «Махито» «Лимонад». 2. Отработка техники и способов приготовления молочных коктейлей с фруктами, ягодами и сиропами. (Банановый, мятный, карамельный, с черной смородиной). 3. Отработка техники и способов приготовления коктейлей на основе кофе. (Южный кофе, кофе «Мехико», Ирландский кофе). 4. Отработка техники и способов приготовления горячих напитков. Горячий ром с маслом, «Пчела Майя», «Шарлотта». 5. Отработка техники и способов приготовления напитков группы: «Хайболл», «Колинз», «Физ», «Кулер», «Коблер», «Бак», «Рикки», с яйцом. 6. Отработка приготовления и оформления коктейлей, согласно современной классификации (сайт Ibe-word com). 7. Отработка нарезки и оформления фруктовой тарелки: яблоко, киви, апельсин, груша, манго. 		24	3
<p>Производственная практика Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с планом практики. 2. Подготовка бара предприятия к обслуживанию. 3. Встреча гостей бара предприятия и приёма заказа. 4. Обслуживание потребителей алкогольными и прочими напитками в предприятии. 5. Приготовления и подачи горячих напитков в баре предприятия. 6. Приготовление и подача смешанных напитков и коктейлей в баре предприятия. 7. Приготовление и подача простых закусок в баре предприятия. 8. Принятие и оформление платежей оформления отчётно-финансовых документов в баре предприятия. 9. Оформление платежей по счетам и ведение кассовой документации в баре предприятия. 10. Творческое приготовление и презентация фирменных напитков и закусок с элементами шоу в баре предприятия. 11. Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями. 12. Подготовка залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий. 13. Соблюдение требований к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей. 14. Встреча, приветствие, размещение гостей предприятия общественного питания за столом, подача меню. 15. Прием, оформление и выполнение заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания. 16. Подача к столу заказанных блюд и напитков разными способами. 		108	3

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

Изменение № _____ « _____ » _____ 20__ г.

17. Обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера.		
18. Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания.		
Всего	398	

1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета, лаборатории общественного питания, тренинговой лаборатории по сервису.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, доска настенная учебная, экран. Рабочие места по количеству обучающихся.

Технические средства обучения:

1. Проектор.
2. Компьютер.
3. Комплект видеоматериалов.
4. Комплект учебно-методической документации.
5. Доступ к сети «Интернет».
6. Фото-материал на дисках.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: бокалы и стаканы, салфетки, барная стойка, электрическая плита, столы кухонные, шкафы для посуды, мойка, блендер, миксер, слайстер, холодильник, кофеварка, кофемолка, барное стекло, инструменты и приспособления для бара.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Специализированная мебель, компьютеры, принтер, сканер, программное обеспечение, специальное оборудование.

Оборудование и технологическое оснащение тренинговой лаборатории по сервису: стол, стулья, сервировочный столик.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

1. Столовый стол.
2. Стул.
3. Мойка.
4. Стол для кофемашины.
5. Кофемолка электрическая (с дозатором).
6. Пинчер разных размеров, большой и маленький.
7. Кофемашина профессиональная.
8. Холодильник барный со стеклянной дверью.
9. Ледогенератор (кубикового льда).

10. Кухонное оборудование.

Инструменты и приспособления:

- виноскоп;
- посуда (столовый сервиз, чайный сервиз, кофейный сервиз);
- стекло (стакан, фужер, рюмка, графин, бокал для напитков, мартинка, хайбол);
- приборы (нож поварской, столовые приборы в ассортименте, нож, ложка барменская);
- штопор;
- миксер;
- блендер;
- шейкер;
- джиггер (мерный стакан);
- лопатка для подачи;
- щипцы в ассортименте;
- доска разделочная;
- барная стойка;
- рейнер (фильтр);
- ситечко конической формы;
- открывалка;
- гейзер;
- стакан для смешивания;
- риммер (декоратор);
- кремер (сифон для сливок);
- воронка;
- ступка;
- набор линеек барных;
- инструмент для льда;
- турка;
- пробка для бутылок;
- нарзанник;
- ведерко для льда;
- набор кондитерский;
- барный стул;
- шоты;
- Олд фешн (рокс);
- Мадлер;

- сквизер;
- доска барная;
- коврик барный резина;
- фильтры для кофемашины;
- рожок для кофемашины;
- темпер;
- айсбакет.

Средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
 - мультимедиапроектор;
 - компьютерное обеспечение (Р-Киппер или Айка);
 - видеоматериал «Разновидность предприятий общественного питания»;
 - комплект учебно-наглядных пособий по учебной практике.
- программное обеспечение.

4.2. Информационное обеспечение Основные источники

1. Барановский, В. А. Официант-бармен. [Текст]/: учеб. пособие для учащихся профессиональных лицеев, училищ и работников баров, ресторанов / В. А. Барановский, Л. В. Кулькова – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2012. – 352 с. – (Серия «Учебники XXI века»).

2. Богушева, В. И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания. [Текст] Учебное пособие. /В.И. Богушева – Ростов н/Д.: изд-во «Феникс», 2006. - 352 с.

3. Ермакова, В. И. Официант, бармен / В.И. Ермакова. - М.: Академия, 2012. - 272 с.

4. Кучер, Л. С. Бармен. Базовый уровень[Текст]/ Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. - М.: Академия, 2011. - 630 с.

5. Кучер, Л. С. Бармен. Повышенный уровень / Л.С. Кучер, Л.Н. Шкуратова. - М.: Академия, 2011. - 794 с.

6. Кучер, Л. С. Ресторанный бизнес в России: технология успеха. [Текст]/ Л.С. Кучер, Л.М Шкуратова и др. – М.: РКонсультант, 2009. - С. 78-173.

7. Кучер, Л. С. Организация обслуживания общественного питания. [Текст]/ Л.С. Кучер, Л.М Шкуратова Учебник. – М.: Издательский дом «Деловая культура», 2006. - 544 с.

8. Оробейко, Е.С., Организация обслуживания: рестораны и бары [Текст]: Учебное пособие. / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер – М.: Альфа – М; ИНФРА – М, 2010. – 320 с.:ил. – (ПРОФИЛЬ).

9. Радченко, Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания. [Текст]/ Л.А. Радченко - Ростов н/Д.: изд-во «Феникс», 2006. - 384 с.

10. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. [Текст]/ В.В. Усов Учебник. Изд. 2-ое. М.: «Академия», 2006. - 416 с.

Дополнительные источники

1. «Услуги общественного питания. Термины и определения». [Текст]: ГОСТ Р 31985-2013– Введ. 01. 01. 2015.- М.: Госстандарт России: ФГУП «Стандартинформ». - 20 с.

2. «Услуги общественного питания. Общие требования». [Текст]: ГОСТ Р 31984-2012– Введ. 01. 01. 2015.- М.: Госстандарт России: ФГУП «Стандартинформ». - 20 с.

3. «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». [Текст]: ГОСТ Р 30524-2013– Введ. 01. 01. 2015.- М.: Госстандарт России: ФГУП «Стандартинформ». - 20 с.

4. «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования». [Текст]: ГОСТ Р 30389-2013– Введ. 01. 01. 2015.- М.: Госстандарт России: ФГУП «Стандартинформ». - 20 с.
5. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (утв. Приказом Ростехрегулирования от 27.12.2007 № 473-ст.
6. Закон РФ «О защите прав потребителей».
7. СанПиН 2. 2. 4. 548-96 «Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы».
8. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
9. Азбука ресторатора. М.: Современные ресторанные технологии, Изд-во Жигулевского, 2003.
10. Ридель, Х. Бары и рестораны. Техники обслуживания [Текст]: Х. Ридель. - М.: Феникс, 2015. - 351 с.

Интернет-ресурсы

1. Российская государственная библиотека [Электронный ресурс] / Центр информ. Технологий РГБ; ред. Власенко Т.В.; Web – мастер Козлова Н.В. - Электрон. Дан. – М.: Рос. Гос. Б-ка, 1997 –. – Режим доступа: <http://www.rsl.ru>, свободный. – Загл. с экрана – Яз. русс., англ.
2. Книгосайт [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://knigosite.org>/свободный.
3. Электронная библиотека bookz.ru [Электронный ресурс] Режим доступа: http://bookz.ru/authors/ol_ga-bamkut_/professi_197.html/свободный.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия обучающихся проводятся в кабинетах, оборудованных согласно пункта 4.1. настоящей программы. Программа данного профессионального модуля должна быть освоена обучающимися в полном объеме. Во время освоения профессионального модуля обучающимся оказывается консультационная помощь. Освоение данного профессионального модуля обучающимся осуществляется параллельно с дисциплинами общепрофессионального цикла «Бухгалтерский учет», «Техническое оснащение организации общественного питания и охрана труда», «Русский язык и культура речи».

Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Педагогические работники должны иметь высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Мастера: должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным мастеров производственного обучения, они должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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 6.1. Обслуживать потребителей организаций питания напитками.	- проявление ответственности и дисциплинированности при соблюдении норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены; - демонстрация навыков и умений работы в перчатках; - демонстрация знаний в области санитарно-гигиенических норм; - демонстрация знаний в области температурного режима подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - демонстрация навыков работы с острорежущими приборами; - демонстрация умений и навыков по приготовлению алкогольных и безалкогольных напитков.	Наблюдение и оценка практических занятий Наблюдение и оценка практических занятий Экспертная оценка на практическом занятии
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-демонстрация интереса к будущей профессии;	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	-обоснование выбора применения методов и способов решения профессиональных задач в области бронирования; -демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач;	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	-демонстрация способностей принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач;	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, а также при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности;	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения;	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- проявление ответственности за порученную работу и результат выполнения заданий; проявление интереса к новым знаниям;	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности;	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности;	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности;	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Конвертация образовательных результатов

ПС Официант/бармен		
Трудовая функция <i>Выполнение заданий бармена по приготовлению алкогольных и безалкогольных напитков, холодных, горячих блюд и закусок</i>		
<p>Трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовка мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию; – нарезка, взвешивание, порционирование, укладка блюд и закусок в посуду; – подготовка закусок и напитков к подаче по заданию бармена; – приготовление и оформление закусок по заданию бармена; – приготовление чая кофе, молочных коктейлей по заданию бармена; – помощь бармену в приготовлении закусок и их подаче; – помощь бармену в приготовлении алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и их подаче; – уборка использованной барной посуды со столов бара и барной стойки; – сбор, сдача пищевых и других отходов, тары, стеклянной посуды, макулатуры; – упаковка штучных и развесных товаров по заданию бармена. 	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов, – обслуживания гостей в зале организации питания и за барной стойкой, – оформления витрины и барной стойки, – разработки меню бара, – приготовления, украшения и подачи напитков, – творческого приготовления и презентации фирменных напитков и закусок с элементами шоу. 	<p>Виды работ на учебной практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ознакомление с планом учебной практики; осваиваемые профессиональные компетенции; – ознакомление с инструкцией по технике безопасности в учебной лаборатории; – приобретение навыков уборки помещения в соответствии с санитарными требованиями; – получение продукции буфета (сервис-бара), проверка ее качества и соответствия заказу; – отработка техники работы с подносом и подачи буфетной продукции; – отработка оформления витрины бара и барной стойки; – отработка практических навыков встречи гостей бара и приёма заказа; – отработка приемов натирания, хранения, подачи стеклянной посуды и приборов; – отработка приемов по работе с весо-измерительным и торгово-технологическим оборудованием; – приготовление лимонадов; – отработка техники приготовления на примере «Махито» «Лимонад»; – отработка техники и способов приготовления молочных коктейлей с

		<p>фруктами, ягодами и сиропами. (Банановый, мятный, карамельный, с черной смородиной);</p> <ul style="list-style-type: none">- отработка техники и способов приготовления коктейлей на основе кофе. (Южный кофе, кофе «Мехико», Ирландский кофе);- отработка техники и способов приготовления горячих напитков. Горячий ром с маслом, «Пчела Майя», «Шарлотта»;- отработка техники и способов приготовления напитков группы: «Хайболл», «Колинз», «Физ», «Кулер», «Коблер», «Бак», «Рикки», с яйцом;- отработка приготовления и оформления коктейлей, согласно современной классификации (сайт Ibe-word com);- отработка нарезки и оформления фруктовой тарелки: яблоко, киви, апельсин, груша, манго. <p>Виды работ на производственной практике:</p> <ul style="list-style-type: none">- ознакомление с планом практики;- подготовка бара предприятия к обслуживанию;- приготовления и подачи горячих напитков в баре предприятия;- приготовление и подача смешанных напитков и коктейлей в баре предприятия;- приготовление и подача простых закусок в баре предприятия;- принятие и оформление платежей оформления отчётно-финансовых документов в баре
--	--	---

		<p>предприятия; - оформление платежей по счетам и ведение кассовой документации в баре предприятия; - творческое приготовление и презентация фирменных напитков и закусок с элементами шоу в баре предприятия.</p>
<p>Необходимые умения: – проводить работы по подготовке бара, буфета к обслуживанию; – выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении закусок и напитков; – аккуратно и экономно обращаться с продуктами в процессе приготовления закусок и напитков; – готовить чай, кофе, молочные коктейли и закуски, используя необходимые методы приготовления и оформления; – эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос; – выполнять санитарно-гигиенические требования и правила охраны труда.</p>	<p>Уметь: – организовывать рабочее место, – соблюдать требования к стандартам и качеству обслуживания гостей, – соблюдать требования к внешнему виду и личной гигиене работников сервиса, – подготавливать зал, бар к обслуживанию, в том числе при массовых мероприятиях, – оценивать наличие столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, и прогнозировать потребность в них, – выполнять правила и нормы охраны труда и требования производственной санитарии и гигиены, – комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков и закусок.</p>	<p>Тематика лабораторных работ /практических занятий Практическое занятие №1 Распознавание класса баров по архитектурно-художественному оформлению торговых помещений и технического оснащения. Практическое занятие №2 Практическое знакомство с оборудованием бара, барной посудой, инвентарем для бара. Практическое занятие №3 Приготовление бара к обслуживанию. Организация рабочего места бармена. Практическое занятие №4 Знакомство с методами и формами обслуживания на примере «Американский коктейль-бар», «Бар-эспрессо». Практическое занятие №5 Знакомство с музыкальными композициями для их использования в барах. Создание фонотеки бара. Практическое занятие №11 Практическое знакомство с безалкогольными напитками. (Напитки на основе соков, сиропов). Молочные напитки. Практическое занятие №12 Правила подачи безалкогольных и алкогольных напитков. Практическое занятие №13</p>

		<p>Правила подбора посуды для подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Практическое занятие №14 Знакомство с различными способами приготовления безалкогольных напитков Практическое занятие №19 Освоение различных способов приготовления чая, какао и кофе.</p>
<p>Необходимые знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания; – правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию; – правила нарезки, порционирования, взвешивания, укладки пищи в посуду и подачи блюд; – технологии приготовления закусок, чая, кофе, молочных коктейлей; – требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок и напитков, кулинарных изделий, условиям их хранения; – правила пользования сборниками рецептов на приготовление закусок и напитков; – правила личной подготовки бармена к обслуживанию; – правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности на предприятиях питания. 	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, – правила и очередность подачи блюд и напитков, – правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей, – материально-техническая база обслуживания, – информационная база обслуживания, – санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре; – требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания, – правила сочетаемости напитков и блюд, 	<p>Перечень тем, включенных в МДК Тема 1.2. Организация обслуживания в барах Тема 1.3 Характеристика и культура потребления алкогольных, слабоалкогольных, безалкогольных напитков</p>

	– правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания.	
Трудовая функция <i>Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы</i>		
<p>Трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы подачи блюд в организациях питания; - правила и очередность подачи блюд и напитков; - требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; - правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей; - виды инструментов и оборудования, используемого для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей; - правила и технику замены использованной столовой посуды и столовых приборов. 	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовки зала и инвентаря для обслуживания в организациях питания, в том числе для обслуживания массовых мероприятий, – обслуживания гостей в зале организации питания и за барной стойкой, – оформления витрины и барной стойки, – разработки меню бара, – приготовления, украшения и подачи напитков, – творческого приготовления и презентации фирменных напитков и закусок с элементами шоу. 	<p>Виды работ на учебной практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> – отработка правила подачи вина в бутылках; – изучение температурного режима подачи алкогольных и безалкогольных напитков; – отработка навыков разливания вина за столом, соблюдая этикет; – подача шампанского; – декантация вина за столиком с гостями. <p>Виды работ на производственной практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> - творческое приготовление и презентация фирменных напитков и закусок с элементами шоу в баре предприятия; - правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями.
<p>Необходимые умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - предоставлять счет потребителям организации питания; - проводить расчет с потребителями согласно счету; - соблюдать правила ресторанного этикета при проходах потребителей; - готовить отчет по выполненным заказам. 	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать требования к стандартам и качеству обслуживания гостей, – принимать заказ и консультировать потребителей по напиткам и продукции бара, буфета, – работать с нормативной документацией. 	<p>Тематика лабораторных работ /практических занятий</p> <p>Практическое занятие №5</p> <p>Знакомство с методами и формами обслуживания на примере «Американский коктейль-бар», «Бар-эспрессо».</p>
Необходимые знания:	Знать:	Перечень тем, включенных в

<p>- порядок оформления счетов и расчета по ним с потребителями организации питания;</p> <p>- формы расчетов с потребителями организаций питания;</p> <p>- правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов;</p> <p>- правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности на предприятиях питания</p>	<p>– нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания,</p> <p>– правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании,</p> <p>– материально-техническая база обслуживания,</p> <p>– информационная база обслуживания,</p> <p>– санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре;</p> <p>– требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания,</p> <p>– правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания.</p>	<p>МДК</p> <p>Тема 1.1. Современное состояние, характеристика и тенденции развития баров. Классификация баров согласно ГОСТ.</p> <p>Тема 1.2. Организация обслуживания в барах.</p>
<p>Трудовая функция <i>Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закуской за барной стойкой</i></p>		
<p>Трудовые действия:</p> <p>- оформление витрины и барной стойки;</p> <p>- оценка наличия запасов посуды, аксессуаров и инструментов;</p> <p>- составление заявок на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок;</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <p>– получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов,</p> <p>– подготовки зала и инвентаря для обслуживания в организациях питания, в</p>	<p>Виды работ на учебной практике:</p> <p>– ознакомление с планом учебной практики; осваиваемые профессиональные компетенции;</p> <p>– ознакомление с инструкцией по технике безопасности в учебной лаборатории;</p>

<p>- проверка наличия маркировки вино-водочных изделий, получаемых со склада, а также наличия сопроводительной документации (товаротранспортные накладные, сертификаты, декларации);</p> <p>- встреча потребителей бара и прием заказа на продукцию бара;</p> <p>- разработка меню бара;</p> <p>- приготовление и подача алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и напитков;</p> <p>- приготовление и подача свежевыжатых соков и прочих безалкогольных напитков;</p> <p>- приготовление холодных и горячих закусок;</p> <p>- приготовление заготовок и украшений для приготовления и оформления напитков и закусок;</p> <p>- контроль хранения и расхода продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок;</p> <p>- эксплуатация и обслуживание музыкальной аппаратуры бара;</p> <p>- принятие и оформление платежей за выполненный заказ;</p> <p>- оформление отчетно-финансовых документов о работе бара;</p> <p>- подготовка бара, буфета к закрытию;</p> <p>- творческое приготовление и презентация фирменных напитков и закусок с элементами шоу.</p>	<p>том числе для обслуживания массовых мероприятий,</p> <p>– обслуживания гостей в зале организации питания и за барной стойкой,</p> <p>– оформления витрины и барной стойки,</p> <p>– разработки меню бара,</p> <p>– приготовления, украшения и подачи напитков,</p> <p>– творческого приготовления и презентации фирменных напитков и закусок с элементами шоу;</p> <p>– ;</p> <p>•</p>	<p>– отработка приемов полирования столовой и стеклянной посуды, приборов;</p> <p>– получение продукции буфета (сервис-бара), проверка ее качества и соответствия заказу;</p> <p>– отработка техники работы с подносом и подачи буфетной продукции;</p> <p>– отработка оформления витрины бара и барной стойки;</p> <p>– отработка практических навыков встречи гостей бара и приёма заказа;</p> <p>– отработка приемов натирания, хранения, подачи стеклянной посуды и приборов;</p> <p>– отработка приемов по работе с весо-измерительным и торгово-технологическим оборудованием;</p> <p>– отработка правила подачи вина в бутылках;</p> <p>– изучение температурного режима подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</p> <p>– отработка переливания вина и напитков;</p> <p>– определение диапазона вин по запаху, вкусу и внешнему виду;</p> <p>– отработка навыков по подбору стеклянной посуды, выбранному напитку;</p> <p>– отработка навыков разливания вина за столом, соблюдая этикет;</p> <p>– подача шампанского;</p> <p>– декантация вина за столиком с гостями;</p> <p>– отработка навыков работы с шампанскими или игристыми винами;</p> <p>– приготовление лимонадов;</p> <p>– отработка техники</p>
--	---	--

		<p>приготовления на примере «Махито» «Лимонад»;</p> <ul style="list-style-type: none">- отработка техники и способов приготовления молочных коктейлей с фруктами, ягодами и сиропами. (Банановый, мятный, карамельный, с черной смородиной);- отработка техники и способов приготовления коктейлей на основе кофе. (Южный кофе, кофе «Мехико», Ирландский кофе);- отработка техники и способов приготовления горячих напитков. Горячий ром с маслом, «Пчела Майя», «Шарлотта»;- отработка техники и способов приготовления напитков группы: «Хайболл», «Колинз», «Физ», «Кулер», «Коблер», «Бак», «Рикки», с яйцом;- отработка приготовления и оформления коктейлей, согласно современной классификации (сайт Ibe-word com);- отработка нарезки и оформления фруктовой тарелки: яблоко, киви, апельсин, груша, манго. <p>Виды работ на производственной практике:</p> <ul style="list-style-type: none">- подготовка бара предприятия к обслуживанию;- встреча гостей бара предприятия и приёма заказа;- обслуживание потребителей алкогольными и прочими напитками в предприятии;- приготовления и подачи горячих напитков в баре предприятия;- приготовление и подача
--	--	--

		<p>смешанных напитков и коктейлей в баре предприятия; - приготовление и подача простых закусок в баре предприятия; - принятие и оформление платежей оформления отчётно-финансовых документов в баре предприятия; - оформление платежей по счетам и ведение кассовой документации в баре предприятия; - творческое приготовление и презентация фирменных напитков и закусок с элементами шоу в баре предприятия.</p>
<p>Необходимые умения: - подготавливать бар, буфет к обслуживанию; - принимать заказ и консультировать потребителей по напиткам и продукции бара, буфета; - проводить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок; - эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил; - комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков и закусок; - готовить и презентовать фирменные напитки и закуски с элементами шоу; - обосновывать предложения по изменению ассортимента продукции бара; - осуществлять контроль</p>	<p>Уметь: – организовывать рабочее место, – соблюдать требования к стандартам и качеству обслуживания гостей, – соблюдать требования к внешнему виду и личной гигиене работников сервиса, – подготавливать зал, бар к обслуживанию, в том числе при массовых мероприятиях, – оценивать наличие столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, и прогнозировать потребность в них, – соблюдать правила техники безопасности и противопожарной безопасности, – выполнять правила и нормы охраны труда и требования</p>	<p>Тематика лабораторных работ /практических занятий Практическое занятие №1 Распознавание класса баров по архитектурно-художественному оформлению торговых помещений и технического оснащения. Практическое занятие №2 Практическое знакомство с оборудованием бара, барной посудой, инвентарем для бара. Практическое занятие №3 Приготовление бара к обслуживанию. Организация рабочего места бармена. Практическое занятие №4 Знакомство с меню различных баров г. Самары. Практическое занятие №5 Знакомство с методами и формами обслуживания на примере «Американский коктейль-бар», «Бар-эспрессо». Практическое занятие №6 Знакомство с музыкальными композициями для их использования в барах.</p>

<p>выполнения помощниками бармена заданий по изготовлению простых видов напитков и закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> - поддерживать в чистоте и порядке столы в баре, барную стойку, барный инвентарь, посуду и оборудование; - соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете; - производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию; - составлять отчеты о выполненных заказах и реализованной продукции в баре, буфете; - соблюдать правила профессионального этикета. 	<p>производственной санитарии и гигиены,</p> <ul style="list-style-type: none"> – консультировать потребителей по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами, – осуществлять прием заказа на блюда и напитки, – принимать заказ и консультировать потребителей по напиткам и продукции бара, буфета, – размещать заказ потребителя, – комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков и закусок, – готовить и презентовать фирменные напитки и закуски с элементами шоу, – контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед подачей на стол, – подавать к столу заказанные блюда и напитки разными способами, – подавать холодные и горячие закуски, первые блюда, вторые горячие блюда, сладкие блюда, фрукты, горячие, безалкогольные и алкогольные напитки, – работать с 	<p>Создание фонотеки бара.</p> <p>Практическое занятие №7 Знакомство с подачей вина в бутылках и техникой открывания.</p> <p>Практическое занятие №8 Разработка и составление меню, карты вин и коктейлей</p> <p>Практическое занятие №9 Практическое знакомство с крепкими, средне - и слабо - алкогольными напитками.</p> <p>Практическое занятие №10 Практическое знакомство с винами, присутствующими на Российском рынке, на примере производителей Крымских и Кубанских вин. Дегустация вин.</p> <p>Практическое занятие №11 Практическое знакомство с безалкогольными напитками. (Напитки на основе соков, сиропов). Молочные напитки.</p> <p>Практическое занятие №15 Приготовление профессиональных заготовок для напитков изо льда, фруктов, ягод, сахара.</p>
---	---	--

	нормативной документацией.	
<p>Необходимые знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания; - виды и классификации баров, планировочные решения баров, буфетов; - ассортимент, рецептуры, современные технологии приготовления, правила оформления и подачи алкогольных, слабоалкогольных коктейлей, напитков, а также закусок и изделий, реализуемых в баре; - нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов; - материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета; - правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета; - правила ведения учётно-отчётной и кассовой документации; - сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции; - принципы и приемы презентации напитков и закусок потребителям; - технологии наставничества и обучения на рабочих местах; - правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности на предприятиях питания. 	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания, – правила и очередность подачи блюд и напитков, – материально-техническая база обслуживания, – информационная база обслуживания, – санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре; – правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет, – характеристика блюд, изделий и напитков, включенных в меню, – правила сочетаемости напитков и блюд, – правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания. 	<p>Перечень тем, включенных в МДК</p> <p>Тема 1.1. Современное состояние, характеристика и тенденции развития баров. Классификация баров согласно ГОСТ.</p> <p>Тема 1.2. Организация обслуживания в барах</p> <p>Тема 1.3 Характеристика и культура потребления алкогольных, слабоалкогольных, безалкогольных напитков</p> <p>Тема 1.4 Технология приготовления коктейлей и напитков</p>

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Планирование учебных занятий с использованием активных и интерактивных форм и методов обучения

№ п / п	Тема учебного занятия	Кол-во часов	Активные и интерактивные формы и методы обучения	Код формируемых компетенций
1.	Тема 1.1. Современное состояние, характеристика и тенденции развития баров. Классификация баров согласно ГОСТ.	2	Проблемная лекция	ПК.6.1.,ОК.1.1-1.9
2.	Практическое занятие №2 Практическое знакомство с оборудованием бара, барной посудой, инвентарем для бара.	2	Ситуационное упражнение	ПК.6.1.,ОК.1.1-1.9
3.	Тема 1.2. Организация обслуживания в барах	4	Лекция - визуализация	ПК.6.1.,ОК.1.1-1.9
4.	Тема 1.3 Характеристика и культура потребления алкогольных, слабоалкогольных, безалкогольных напитков	10	Лекция - визуализация	ПК.6.1.,ОК.1.1-1.9
5.	Практическое занятие №12 Правила подачи безалкогольных и алкогольных напитков.	1	Ситуационное упражнение	ПК.6.1.,ОК.1.1-1.9
6.	Практическое занятие №13 Правила подбора посуды для подачи алкогольных и безалкогольных напитков.	1	Ситуационное упражнение	ПК.6.1.,ОК.1.1-1.9
7.	Тема 1.4 Технология приготовления коктейлей и напитков	30	Лекция – визуализация Партнерская беседа Тестирование	ПК.6.1.,ОК.1.1-1.9
8.	Практическое занятие №14 Знакомство с различными способами приготовления безалкогольных напитков	4	Ситуационное упражнение	ПК.6.1.,ОК.1.1-1.9
9.	Практическое занятие №15 Приготовления профессиональных заготовок для напитков изо льда, фруктов, ягод, сахара.	4	Ситуационное упражнение	ПК.6.1.,ОК.1.1-1.9
10.	Практическое занятие №16	4	Ситуационное	ПК.6.1.,ОК.1.1-

	Работа с фруктами для использования их в украшении коктейлей		упражнение	1.9
11.	Практическое занятие №17 Знакомство и приготовление простых закусок для коктейлей	4	Ситуационное упражнение	ПК.6.1.,ОК.1.1-1.9
12.	Практическое занятие №18 Освоение различных способов нарезки фруктов, используемых в оформлении, а так же как закуска	4	Ситуационное упражнение	ПК.6.1.,ОК.1.1-1.9
13.	Практическое занятие №19 Освоение различных способов приготовления чая, какао и кофе.	4	Ситуационное упражнение	ПК.6.1.,ОК.1.1-1.9