

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

СОГЛАСОВАНО
Организация ООО «Монтана»
ресторан «Рулька»
(наименование)
директор
(должность)

_____ / Шатохина Е.А./
(подпись) (Ф.И.О.)
«29» 08. 2018 г.

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора Учреждения
Т.А.Санниковой
№173 от 29.08.2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПМ. 06. Выполнение работ по профессии рабочего 11176 Бармен
специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном
питании

Самара 2018 г.

ОДОБРЕНА

Предметной (цикловой)

комиссией

Протокол №9 от «29» 08 2018 г.

Председатель ПЦК

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

Автор:

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

«29» 08 2018 г.

Эксперт:

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

Директор ООО «Монтана»

(ученая степень или звание,

должность, наименование

организации, научное звание)

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.06 Выполнение работ по профессии рабочего 11176 Бармен, разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	7
3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	16
ПРИЛОЖЕНИЕ.....	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.06 Выполнение работ по профессии рабочего 11176 Бармен является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО 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.

Программа учебной практики профессионального модуля ПМ.06 может быть использована как программа профессионального обучения, а также в рамках освоения ППССЗ по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

1.2. Цели и задачи учебной практики

Цель учебной практики - формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов.

Задачи учебной практики - совершенствовать умения и способствовать приобретению практического опыта, в соответствии с указанным видом профессиональной деятельности, основными и профессиональными компетенциями.

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,
- 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;

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,
- работать с нормативной документацией.

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики ПМ.06 Выполнение работ по профессии рабочего 11176 Бармен

Всего – 36 часа (1 неделя).

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является - сформированность у обучающихся профессиональных умений первоначального практического опыта в рамках ПМ.06. Выполнение работ по профессии рабочего 11176 Бармен, в соответствии с указанным видом профессиональной деятельности, основными и профессиональными компетенциями.

Код	Наименование результата освоения практики
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. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Виды работ на учебной практике

№	Образовательные результаты (умения, практический опыт, ПК)	Виды работ
	ПК 6.1 Обслуживать потребителей организаций питания напитками.	<ol style="list-style-type: none">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.4. Отработка приемов по работе с весо-измерительным и торгово-технологическим оборудованием.5. Отработка правила подачи вина в бутылках. Изучение температурного режима подачи алкогольных и безалкогольных напитков.6. Отработка переливания вина и напитков.7. Определение диапазона вин по запаху, вкусу и внешнему виду.8. Отработка навыков по подбору стеклянной посуды, выбранному напитку.9. Отработка навыков разливания вина за столом, соблюдая этикет.10. Подача шампанского.11. Декантация вина за столиком с гостями.12. Отработка навыков работы с шампанскими или игристыми винами.13. Приготовление лимонадов. Отработка техники приготовления на примере «Махито» «Лимонад».14. Отработка техники и способов приготовления молочных коктейлей с фруктами, ягодами и сиропами. (Банановый, мятный, карамельный, с черной смородиной).15. Отработка техники и способов приготовления коктейлей на основе кофе. (Южный кофе, кофе «Мехико», Ирландский кофе).16. Отработка техники и способов приготовления горячих напитков. Горячий ром с маслом, «Пчела Майя», «Шарлотта».

Изменение № ____ « ____ » _____ 20__ г.

		<p>17. Отработка техники и способов приготовления напитков группы: «Хайболл», «Колинз», «Физ», «Кулер», «Коблер», «Бак», «Рикки», с яйцом.</p> <p>18. Отработка приготовления и оформления коктейлей, согласно современной классификации (сайт Ibe-word com).</p> <p>19. Отработка нарезки и оформления фруктовой тарелки: яблоко, киви, апельсин, груша, манго.</p>
--	--	--

3.2. Тематический план учебной практики

Код и наименование ПК	Наименование разделов, тем учебной практики	Количество часов
1	2	3
ПК 6.1 Обслуживать потребителей организаций питания напитками.	Раздел 1. Выполнение работ по обслуживанию потребителей организаций питания напитками.	34
	Тема 1.1. Современное состояние, характеристика и тенденции развития баров. Классификация баров согласно ГОСТ.	3
	Тема 1.2. Организация обслуживания в барах	3
	Тема 1.3 Характеристика и культура потребления алкогольных, слабоалкогольных, безалкогольных напитков	6
	Тема 1.4 Технология приготовления коктейлей и напитков	22
Дифференцированный зачет		2

3.3. Содержание учебной практики

Наименование разделов, тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Количество часов
Раздел 1. Выполнение работ по обслуживанию потребителей организаций питания напитками.		34

Изменение № ____ « ____ » ____ 20__ г.

Тема 1.1. Современное состояние, характеристика и тенденции развития баров. Классификация баров согласно ГОСТ.	Урок №1. Отработка оформления витрины бара и барной стойки.	1
	Урок №2. Отработка практических навыков встречи гостей бара и приёма заказа.	1
	Урок №3. Отработка приемов натирания, хранения, подачи стеклянной посуды и приборов.	1
Тема 1.2. Организация обслуживания в барах	Урок №4. Отработка приемов по работе с весо-измерительным и торгово-технологическим оборудованием.	1
	Урок №5. Отработка правила подачи вина в бутылках. Изучение температурного режима подачи алкогольных и безалкогольных напитков.	1
	Урок №6. Отработка переливания вина и напитков.	1
Тема 1.3 Характеристика и культура потребления алкогольных, слабоалкогольных, безалкогольных напитков	Урок №7. Определение диапазона вин по запаху, вкусу и внешнему виду. Отработка навыков по подбору стеклянной посуды, выбранному напитку.	2
	Урок №8. Отработка навыков разливания вина за столом, соблюдая этикет. Подача шампанского	2
	Урок №9. Декантация вина за столиком с гостями. Отработка навыков работы с шампанскими или игристыми винами.	2
Тема 1.4 Технология приготовления коктейлей и напитков	Урок №10. Приготовление лимонадов. Отработка техники приготовления на примере «Махито» «Лимонад».	2
	Урок №11. Отработка техники и способов приготовления молочных коктейлей с фруктами, ягодами и сиропами. (Банановый, мятный, карамельный, с черной смородиной).	2
	Урок №12. Отработка техники и способов приготовления коктейлей на основе кофе. (Южный кофе, кофе «Мехико», Ирландский кофе).	4
	Урок №13. Отработка техники и способов приготовления горячих напитков. Горячий ром с маслом, «Пчела Майя», «Шарлотта».	4
	Урок №14. Отработка техники и способов приготовления напитков группы: «Хайболл», «Колинз», «Физ», «Кулер», «Коблер», «Бак», «Рикки», с яйцом.	4
	Урок №15. Отработка приготовления и оформления коктейлей, согласно современной классификации (сайт Ibe-word com).	4

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

Изменение № ____ « ____ » ____ 20__ г.

	Урок №16. Отработка нарезки и оформления фруктовой тарелки: яблоко, киви, апельсин, груша, манго.	2
		Дифференцированный зачет
		Всего
		36

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие учебно-производственной лаборатории общественного питания.

Оснащение учебно-производственной лаборатории общественного питания.

Оборудование:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место мастера производственного обучения;
- стол для кофемашины;
- кофемолка электрическая (с дозатором);
- пинчер разных размеров, большой и маленький;
- кофемашина профессиональная;
- холодильник барный со стеклянной дверью;
- ледогенератор (кубикового льда);
- 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;
- кольца для салфеток;
- ведерко для льда;
- 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. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия обучающихся проводятся в учебно-производственной мастерской, оборудованной согласно пункта 4.1. настоящей программы. Программа учебной практики должна быть освоена обучающимися в полном объеме. Освоение программы учебной практики обучающимся осуществляется параллельно с междисциплинарным курсом 06.01. Технология обслуживания потребителей организаций питания напитками.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь на 1 - 2 разряда выше, чем

предусматривает ФГОС, высшее образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года.

4.4. 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-6amkut_professi_197.html/свободный.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты обучения (сформированные умения, практический опыт в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
организовывать рабочее место	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
соблюдать требования к стандартам и качеству обслуживания гостей	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
соблюдать требования к внешнему виду и личной гигиене работников сервиса	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
подготавливать зал, бар к обслуживанию, в том числе при массовых мероприятиях	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
соблюдать правила техники безопасности и противопожарной безопасности	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
выполнять правила и нормы охраны труда и требования производственной санитарии и гигиены	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
консультировать потребителей по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
осуществлять прием заказа на блюда и напитки	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
принимать заказ и консультировать потребителей по напиткам и продукции бара, буфета	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
размещать заказ потребителя	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков и закусок	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
готовить и презентовать фирменные напитки и закуски с элементами шоу	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
работать с нормативной документацией	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»
Изменение № ____ « ____ » _____ 20__ г.

	Дифференцированный зачет
--	---------------------------------

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 фруктами, ягодами и сиропами. (Банановый, мятный,

		<p>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 предприятия;- оформление платежей по счетам и ведение кассовой документации в баре предприятия;
--	--	--

		<p>- творческое приготовление и презентация фирменных напитков и закусок с элементами шоу в баре предприятия.</p>
<p>Необходимые умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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>Тематика лабораторных работ /практических занятий</p> <p>Практическое занятие №1 Распознавание класса баров по архитектурно-художественному оформлению торговых помещений и технического оснащения.</p> <p>Практическое занятие №2 Практическое знакомство с оборудованием бара, барной посудой, инвентарем для бара.</p> <p>Практическое занятие №3 Приготовление бара к обслуживанию. Организация рабочего места бармена.</p> <p>Практическое занятие №4 Знакомство с методами и формами обслуживания на примере «Американский коктейль-бар», «Бар-эспрессо».</p> <p>Практическое занятие №5 Знакомство с музыкальными композициями для их использования в барах. Создание фонотеки бара.</p> <p>Практическое занятие №11 Практическое знакомство с безалкогольными напитками. (Напитки на основе соков, сиропов). Молочные напитки.</p> <p>Практическое занятие №12 Правила подачи безалкогольных и алкогольных напитков.</p> <p>Практическое занятие №13 Правила подбора посуды для подачи алкогольных и безалкогольных напитков.</p> <p>Практическое занятие №14 Знакомство с различными способами приготовления безалкогольных напитков</p> <p>Практическое занятие №19</p>

		Освоение различных способов приготовления чая, какао и кофе.
Трудовая функция <i>Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы</i>		
Трудовые действия: - 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.	Иметь практический опыт: – 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.	Виды работ на учебной практике: – 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. Виды работ на производственной практике: - творческое приготовление и презентация фирменных напитков и закусок с элементами шоу в баре предприятия; - правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями.
Необходимые умения: - предоставлять счет потребителям организации питания; - проводить расчет с потребителями согласно счету; - соблюдать правила ресторанного этикета при проходах потребителей; - готовить отчет по выполненным заказам.	Уметь: – соблюдать требования к стандартам и качеству обслуживания гостей, – принимать заказ и консультировать потребителей по напиткам и продукции бара, буфета, – работать с нормативной документацией.	Тематика лабораторных работ /практических занятий Практическое занятие №5 Знакомство с методами и формами обслуживания на примере «Американский коктейль-бар», «Бар-эспрессо».
Трудовая функция <i>Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закуской за барной стойкой</i>		
Трудовые действия: - оформление витрины и барной стойки; - оценка наличия запасов запаса посуды, аксессуаров и инструментов;	Иметь практический опыт: – получения и подготовки к работе необходимых для	Виды работ на учебной практике: – ознакомление с планом учебной практики; осваиваемые

<p>- составление заявок на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок;</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 свежавыжатых 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>выполнения заказов ресурсов,</p> <p>– подготовки зала и инвентаря для обслуживания в организациях питания, в 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>профессиональные компетенции;</p> <p>– ознакомление с инструкцией по технике безопасности в учебной лаборатории;</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>
---	--	---

		<ul style="list-style-type: none">- приготовление лимонадов;- отработка техники приготовления на примере «Махито» «Лимонад»;- 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 смешанных напитков и коктейлей в баре предприятия;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> - 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>Необходимые умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 выполнения помощниками бармена заданий по изготовлению простых видов напитков и закусок; - поддерживать в чистоте и 	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 производственной санитарии и гигиены, – консультировать потребителей по выбору вин, крепких спиртных и 	<p>Тематика лабораторных работ /практических занятий</p> <p>Практическое занятие №1 Распознавание класса баров по архитектурно-художественному оформлению торговых помещений и технического оснащения.</p> <p>Практическое занятие №2 Практическое знакомство с оборудованием бара, барной посудой, инвентарем для бара.</p> <p>Практическое занятие №3 Приготовление бара к обслуживанию. Организация рабочего места бармена.</p> <p>Практическое занятие №4 Знакомство с меню различных баров г. Самары.</p> <p>Практическое занятие №5 Знакомство с методами и формами обслуживания на примере «Американский коктейль-бар», «Бар-эспрессо».</p> <p>Практическое занятие №6 Знакомство с музыкальными композициями для их использования в барах. Создание фонотеки бара.</p> <p>Практическое занятие №7 Знакомство с подачей вина в бутылках и техникой открывания.</p>

<p>порядке столы в баре, барную стойку, барный инвентарь, посуду и оборудование;</p> <p>- соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;</p> <p>- производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;</p> <p>- составлять отчеты о выполненных заказах и реализованной продукции в баре, буфете;</p> <p>- соблюдать правила профессионального этикета.</p>	<p>прочих напитков, их сочетаемости с блюдами,</p> <p>– осуществлять прием заказа на блюда и напитки,</p> <p>– принимать заказ и консультировать потребителей по напиткам и продукции бара, буфета,</p> <p>– размещать заказ потребителя,</p> <p>– комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков и закусок,</p> <p>– готовить и презентовать фирменные напитки и закуски с элементами шоу,</p> <p>– контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед подачей на стол,</p> <p>– подавать к столу заказанные блюда и напитки разными способами,</p> <p>– подавать холодные и горячие закуски, первые блюда, вторые горячие блюда, сладкие блюда, фрукты, горячие, безалкогольные и алкогольные напитки,</p> <p>– работать с нормативной документацией.</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 Приготовления профессиональных заготовок для напитков изо льда, фруктов, ягод, сахара.</p>
---	---	---