ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

ВОЛОГОДСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ КОЛЛЕДЖ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Профессия
43.01.01 Официант, бармен

2017 год

Рассмотрена цикловой комиссией
технологии и сервиса
протокол № 1 от « 06 сентября» 2017 г.
председатель цикловой комиссии
_____ М.И. Гадаева

Утверждаю:
Зам. директора по учебной работе
_____ А.А.Дроздова

Организация-разработчик: ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Разработчик: Комарова А.И., преподаватель ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Программа профессионального модуля составлена в соответствии с требованиями ФГОС и потребностям рынка труда. Рекомендуется для использования в учебном процессе.

ПК Вологодская трапеза председатель _____ подпись _____ Ф.И.О.

МП

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4-5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7-19
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20-22
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	23-26

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **100114.01 Официант, бармен** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков, простых закусок** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.
2. Обслуживать потребителей бара, буфета.
3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.
4. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.
5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.
6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.
7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области пищевой промышленности при наличии основного общего образования. Опыт работы не требуется.

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:

- подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- встречи гостей бара и приема заказа;
- обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;
- приготовления и подачи горячих напитков;
- приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;
- приготовления и подачи простых закусок;
- принятия и оформления платежей;
- оформления отчетно-финансовых документов;
- подготовки бара, буфета к закрытию;
- подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;

уметь:

- подготавливать бар, буфет к обслуживанию;
- обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;

- готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;
- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;
- готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;
- соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;
- производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;
- осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;
- оформлять необходимую отчетно-учетную документацию;
- соблюдать правила профессионального этикета;
- соблюдать правила личной гигиены;

знать:
- виды и классификации баров;
- планировочные решения баров, буфетов;
- материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;
- правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;
- характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;
- правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- виды и методы обслуживания в баре, буфете;
- технологию приготовления смешанных и горячих напитков;
- технологию приготовления простых закусок;
- правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации;
- сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;
- правила личной подготовки бармена к обслуживанию;
- правила охраны труда;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 655 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 295 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 200 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 95 часов;

учебной и производственной практики – 360 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса			*Практика*	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	*Производственная, часов*
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	*8*
ПК 2.1-2.7	**ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок**	295	200	106	95	216	
	Производственная практика, часов						144
	Всего:	295	200	106	95	216	144

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1Выполнение работ при подготовке бара, буфета к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом			
МДК.02.01 Организация и технология обслуживания за барной стойкой и буфетом		**295**	
Тема 1 Общая характеристика процесса обслуживания за барной стойкой и буфетом	**Содержание**	**6**	
	Предмет, цели, задачи, основные понятия.		2
	Охрана труда. Требования, предъявляемые к бармену. Профессиональная подготовка.		
	Основные типы баров и их классификация. Бары: назначение, классификация, характеристика, особенности, перечень услуг, формы обслуживания, характеристика и функции обслуживающего персонала.		
	Обслуживающий персонал: бармен, барист, барбек(помощник бармена) Бармен: функции, профессиональная подготовка, классификация, личные качества, внешний вид.		
	Самостоятельная работа	4	
	Пользуясь дополнительной литературой, определите основные понятия в области барного дела.		
	Составление профессиональной характеристики бармена.		
	Поиск необходимой информации через Интернет по теме: «История возникновения, современное состояние и тенденции развития баров		
	Опираясь на полученные знания составить требования, предъявляемые к бармену		

Тема 2 Материально-техническое и информационное обеспечение деятельности бара	**Содержание**		**8**	
		Торговые помещения бара: определение, виды, назначения, характеристика, планировочные решения, комплексные решения интерьера, освещение, вентиляция, оснащение.		2
		Барная стойка: понятие, назначение, виды, конструктивные особенности, современный дизайн. Размещение кассовой машины за стойкой бара		
		Использование в барах современных компьютерных систем для расчета с потребителями, автоматизированного учета и контроля поступающей выручки, оформления заявок на продукцию бара.		
		Оборудование бара: виды, назначение, рациональное размещение. Оснащение баров кофемолками, кофемашинами, ледогенераторами, холодильниками, установками по розливу пива (драфт), фильтрами для очистки воды, аппаратом для смешивания сиропов с газом и водой (постмиксом), посудомоечной машиной для стаканов и бокалов, соковыжималки.		
		Вспомогательные помещения бара: виды, назначение, организация работы, связь с рабочим местом бармена.		
		Информационное обеспечение деятельности бара: Средства информации, меню, карта вин и коктейлей бара, их виды, назначение.		
		Меню бара: особенности, правила составления и оформления. Особенности составления и оформления карты вин и коктейлей бара. Роль сомелье в их разработке.		
		Барная мебель.		
		Инвентарь бара, буфета. Посуда бара, буфета. Перечень инвентаря в зависимости от типа бара. Назначение инвентаря и требования к нему.		
		Ассортимент барной посуды, краткая характеристика, особенности формы, емкости, правил сервировки.		
	Практические занятия		**12**	
		Заполнение таблицы «Барная мебель, характеристика и назначение»		
		Идентификация представленного ассортимента посуды, инвентаря		
		Составление карты коктейлей для бара		

	Самостоятельная работа		**12**	
		Поиск необходимой информации через Интернет по теме: «Помещения бара, назначение и характеристика».		
		Подготовка устного сообщения по теме: «Помещения бара, назначение и характеристика».		
		Заполнение таблицы «Характеристика торговых помещений бара, буфета»		
		Выполнение творческих заданий: Составить карту вин для бара.		
		Составить карту коктейлей для бара		
Тема 3 **Оборудование бара и буфета**	**Содержание**		**22**	
		Понятие о машине		2
		Основные части машины, классификация машин, применяемых в предприятиях общественного питания. Понятие об электроприводах, аппаратуре управления, техническая документация машин. Требования к материалам. Виды материалов для изготовления машин и механизмов, требования к ним.		
		Передаточные механизмы. Понятие о передачах, их устройство и применение. Достоинства и недостатки передаточных механизмов.		2
		Измельчающее оборудование. Устройство и безопасная эксплуатация ротационных и жерновых кофемолок. Устройство и безопасная эксплуатация погружных, стационарных и комбинированных блендеров. Устройство и безопасная эксплуатация соковыжималок		2
		Режущее оборудование. Машина для нарезки гастрономических продуктов. Устройство и безопасная эксплуатация хлеборезок.		2
		Машины для взбивания коктейлей. Характеристика сменныхвзбивателей. Устройство и безопасная эксплуатация взбивальной машины МВ-6. Планетарный миксер «Фагор».		2

		Жарочно-варочное оборудование Применение кофеварок и кофемашин в барах и буфетах. Устройство и правила эксплуатации кофеварок. Малогабаритные электрические плиты для баров и буфетов. Правила эксплуатации и безопасности труда при работе с плитами. Устройство, правила эксплуатации и безопасность труда при работе с электрическим грилем. Электрическая сосисковарка: устройство и безопасная эксплуатация.		2
		Вспомогательное оборудование. Электромармиты: назначение, классификация, безопасная эксплуатация. Устройство и безопасная эксплуатация электрокипятильника КНЭ-25.		2
		Посудомоечные машины. Устройство и безопасная эксплуатация малогабаритных посудомоечных машин.		2
		Холодильное оборудование. Машинный способ охлаждения продуктов. Понятие о холодильном агрегате. Характеристика торгово-холодильного оборудования по назначению, температурному режиму. Правила эксплуатации холодильного оборудования с машинным охлаждением.		2
		Немеханическое оборудование. Характеристика оборудования торговых залов ресторана, бара и буфета. Требования, предъявляемые к немеханическому оборудованию.		2
		Весоизмерительное оборудование. Характеристика весоизмерительной техники. Правила взвешивания. Характеристика и назначение гирь.		2
	Практические работы:		**20**	
	Электрические кофемолки			
	Блендеры			
	Весоизмерительное оборудование			
	Машины для взбивания коктейлей			
	Установка весов по уровню			
	Сборка слайсера.			
	Механическое оборудование бара и буфета,			
	Тепловое оборудование бара и буфета,			

	Кофемолки.			
	Весоизмерительное оборудование.			
	Самостоятельная работа:		**30**	
		Овощерезательное оборудование для салат-баров.		
		Блинная печь для блинных баров.		
		Универсальный блендер.		
Раздел 2 Организация обслуживания потребителей бара, буфета и эксплуатация в процессе работы инвентаря, оборудования бара, буфета.				
МДК.02.01 Организация и технология обслуживания за барной стойкой и буфетом				
Тема 4 Организация обслуживания в барах, буфетах	**Содержание**		**20**	
		Источники снабжения товарами, методы их поставки. Особенности снабжения бара в зависимости от его типа и размещения. Приемка продуктов по количеству и качеству. Требования к складским помещениям. Условия и сроки хранения продуктов. Ответственность бармена за порчу и неправильное хранение продукции.		2
		Подготовка бара к обслуживанию. Уборка помещений бара. Получение столовой посуды, приборов, белья. Подготовка к работе инвентаря, мерного инструмента, оборудования. Подготовка рабочего места бармена. Подготовка к продаже продукции собственного производства.		2
		Формы и методы обслуживания посетителей в баре. Факторы, определяющие культуру труда бармена. Искусство беседы в общении с гостями. Встреча посетителей, приветствие, прием заказа.		2
		Организация и техника обслуживания посетителей за барной стойкой, в буфете и в торговом зале. Личная подготовка бармена. Правила обслуживания посетителей за столиками в торговом зале бара.		2
		Оформление витрин, барной стойки. Правила отпуска и способы выкладки продукции на барной стойке и витрине.		2

		Общие правила подачи коктейлей, вино - водочных изделий, напитков, блюд и закусок и другой продукции бара. Техника работы бармена при приготовлении напитков, закусок и их оформление.		2
		Очередность и время обслуживания посетителей. Взаимосвязь в работе бармена с официантами.		2
		Техника откупоривания бутылок, банок. Техника разлива основных напитков в баре. Правила откупоривания и подачи шампанского и десерта. Правила подачи минеральных и фруктовых вод, натурального сока.		2
		Правила подачи холодных и горячих закусок, используемая посуда и приборы.		2
		Особенности подачи горячих напитков, используемая посуда и приборы.		2
		Специальные формы обслуживания. Роль бармена в обслуживании по типу «коктейль», организация его рабочего места.		2
	Практические занятия		**16**	
		Подготовка бара и рабочего места бармена к приему и обслуживанию посетителей		
		Упражнения по использованию различных мерных емкостей, дозаторов и гейзерных пробок. Освоение техники работы с джиггером		
		Подбор бокалов для заказанных напитков, разлив напитков		
		Овладение приемами разлива напитков из бутылок		
		Овладение приемами откупоривания бутылок и разлива игристых вин		
		Отработка приемов разлива напитков «на счет» (spil-stop), охлаждения стаканов методами «плейн» и «он-зе-рокс		
		Оформление витрин, барной стойки и выкладка продукции на витринах		
	Самостоятельная работа		**3**	
		Оформление витрин, барной стойки и выкладка продукции на витринах		
		Поиск необходимой информации через Интернет по теме: «Современные виды обслуживания в барах»		

Тема 5 Характеристика ассортимента напитков бара, буфета	**Содержание**		**10**	
		Крепкие алкогольные напитки. Отличительные характеристики крепких алкогольных напитков. Торговые марки крепкого алкоголя и особенности подачи.		3
		Общие характеристики пива как напитка. Разновидности видов и сорта пива. Способы разлития подачи различных видов пива.		
		Общие характеристики и история. Виды вин и сорта винного винограда. Способы и правила подачи вин. Особенности хранения вин.		
		Безалкогольные напитки, соки. Ассортимент. Безалкогольные коктейли и вкусовые характеристики. Способы и правила налива и подачи безалкогольных напитков.		
	Самостоятельная работа		**8**	
		Разработать примерный ассортимент реализуемой продукции в различных барах: винном, кофейном, молочном, пивном, гриль - баре, спортивном - баре и др.		
		Поиск необходимой информации через Интернет по теме: «Ассортимент напитков бара, буфета»		
		Заполнение таблицы «Сравнительная характеристика крепко алкогольных напитков»		
		Составление теста по теме: «Характеристика крепкоалкогольных напитков»		
		Подготовка устного сообщения по теме: «Безалкогольные напитки»		
Тема 6 Составление и ведение учетно-отчетной документации.	**Содержание**		**4**	
		Составление и ведение учетно-отчетной документации. Инвентаризация, правила и сроки проведения. Порядок составления заявок на необходимое количество и ассортимент напитков, продуктов.		
		Оформление, выполнение заказа и расчет с потребителем		
	Практические занятия		**6**	
		Составление и оформление учётно-отчётной документации		
	Самостоятельная работа		**4**	
		Подготовка к практическому занятию по заполнению журнала движения товаров в баре, буфете		

Раздел 3 Организация технологического процесса при изготовлении кулинарной продукции, при приготовлении смешанных напитков различными методами, горячих напитков.			
МДК.02.01 Организация и технология обслуживания за барной стойкой и буфетом			
Тема 7 Технология приготовления коктейлей и напитков	**Содержание**	**16**	
	Классификация смешанных напитков по содержанию алкоголя, по объему, по назначению, по технологии приготовления и использования специфических компонентов, по способу подачи.		2
	Формула построения смешанного напитка (коктейля).		
	Характеристика базы построения смешанного напитка по содержанию алкоголя, сахара. Основные алкогольные напитки, используемые в роли базы при приготовлении коктейлей.		
	Назначение смягчающе-сглаживающих компонентов, используемых в приготовлении коктейлей. Смягчающе-сглаживающие компоненты, используемые в изготовлении коктейлей.		
	Назначение вкусо-ароматических компонентов (сладкие, сладко-ароматические, горько-ароматические).		
	Назначение наполнителя в коктейле. Характеристики алкогольных и безалкогольных наполнителей. Основные алкогольные и безалкогольные напитки, используемые как наполнители в изготовлении коктейлей.		
	Сопутствующие компоненты, участвующие в изготовлении коктейлей. Методы приготовления коктейлей и смешанных напитков. Оформление коктейлей и смешанных напитков. Лёд, применяемый в приготовлении коктейлей и смешанных напитков.		2
	Основные технологии приготовления смешанных напитков. Технология приготовления безалкогольных коктейлей. Технология приготовления и алкогольных коктейлей, смешанных напитков, молочных коктейлей.		3

		Приготовление горячих напитков (чая, кофе).		
	Практические занятия		**42**	
		Приготовление украшений для коктейлей, составить перечень применяемых украшений, выполнить действия по их изготовлению.		
		Приготовление сиропов. Составить перечень применяемых сиропов, выполнить действия по их приготовлению.		
		Освоение приемов приготовления различных смешанных напитков (коктейлей).		
		Приобретение навыков смешивания компонентов коктейля, работа с миксером.		
		Приобретения навыков смешивания безалкогольных коктейлей:		
		Приготовление и оформление классических безалкогольных коктейлей.		
		Приготовление и оформление физов		
		Приготовление и оформление коктейлей с мороженным		
		Приготовление и оформление коктейлей с молоком, сливками, яйцом		
		Приготовление и оформление коктейлей с фруктами и соками		
		Приобретение навыков приготовления групповых смешанных напитков.		
		Приобретение навыков приготовления и подачи безалкогольных молочных коктейлей.		
		Приобретение навыков приготовления и подачи горячих напитков (чая, кофе, какао, шоколада		
	Самостоятельная работа		**26**	
		Составление технологической документации на коктейли (по выбору)		
		Поиск необходимой информации через Интернет по теме: «Классификация коктейлей и смешанных напитков».		
		Составление теста по теме: «Технология приготовления безалкогольных напитков»		
		Подготовка устного сообщения по теме: «Экзотические коктейли»		
		Решение ситуационной задачи по теме: «Технология приготовления коктейлей и напитков»		
		Составление презентации по теме: «Способы приготовления коктейлей», «Современные требования к оформлению коктейлей и смешанных напитков»,		

		«Фреши, свежие соки» (по выбору).		
		Выполнение упражнений по приготовлению и оформлению длинных смешанных напитков «лонг» в соответствии с рецептами наиболее популярных коктейлей мира (по материалам профессиональных журналов)		
		Разработка технологической карты (рецептуры и технологии приготовления) нового длинного смешанного напитка в соответствии с его названием.		
		Выполнение упражнений по приготовлению и оформлению напитков «мидл» в соответствии с рецептами наиболее популярных коктейлей мира.		
		Разработка технологической карты (рецептуры и технологии приготовления) среднего смешанного напитка в соответствии с его названием.		
		Разработка технологической карты (рецептуры и технологии приготовления) короткого смешанного напитка в соответствии с его названием.		
		Подготовка реферата по теме: «Горячие смешанные напитки на основе кофе»		
		Разработка рецептур и технологии приготовления напитков для тематических вечеров: «Татьянин день», «Встреча Нового года», «День влюбленных», оформление технологических карт.		
		Создание презентаций по напиткам для проведения тематических вечеров «Татьянин день», «Встреча Нового года», «День влюбленных»		
Тема 8 Технология приготовления простых закусок и десертов.	**Содержание**		**8**	
		Ассортимент простых закусок предлагаемых в барах и буфетах.		2
		Классификация холодных блюд и закусок. Компоненты и полуфабрикаты для бутербродов.		2
		Приготовление и оформление салатов: Общие сведения о салатах. Салаты из свежих и вареных овощей.		3
		Приготовление и оформление простых холодных закусок: Холодные закуски из мяса, овощей, яиц, грибов.		
		Приготовление сладких блюд. Холодные сладкие блюда. Желированные блюда. Горячие сладкие блюда.		3

	Практические занятия	**10**	
	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями		
	Приготовление и оформление десертов.		
	Самостоятельная работа	**8**	
	Поиск необходимой информации через Интернет по теме: «Закуски и десерты в барах».		
	Составление теста по теме: «Технология приготовления простых закусок»		
	Составление презентации по теме: «Десерты в ассортименте!»		
	Подготовка устного сообщения по теме: «Ассортимент десертов»		
Самостоятельная работа для всех разделов и тем ПМ-02 (внеаудиторная) Систематическая 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 практического занятия, отчета и подготовка к его защите. Изучение современных технологии, форм, методов и средств обслуживания потребителей на предприятиях питания Работа с нормативными документами и законодательной базой: Федеральный закон № 184-ФЗ от 27.12.2002 г. «О техническом регулировании». Национальные стандарты РФ: ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий» ГОСТ Р 50647-2010 «Услуги общественного питания. Термины и определения» ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».		**95**	
Учебная практика **Виды выполняемых работ:** подготовки бара, буфета к обслуживанию; принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета; оформлять необходимую отчётно-учётную документацию; производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию; готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления		**216**	
Производственная практика **Виды выполняемых работ:** подготовки бара, буфета к обслуживанию; встречи гостей бара и приёма заказа;		**144**	

обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками; приготовления и подачи горячих напитков; приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей; приготовления и подачи простых закусок; принятия и оформления платежей; оформления отчётно-финансовых документов; подготовки бара, буфета к закрытию; подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
Реализация программы модуля предполагает наличие:
кабинетов
- Организации обслуживания в общественном питании;

мастерской
- бар

Технические средства обучения: АРМ преподавателя
- мультимедийное оборудование (экран, ПК);
- лицензионное программное обеспечение профессионального назначения;

Оборудование и рабочие места в кабинете Организации обслуживания в общественном питании
- рабочие места по количеству обучающихся: производственные столы;
- оборудование необходимое для работы:
- кухонный инвентарь;
- набор инструкций;

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест в мастерской:

Наименование рабочего места	Оборудование	Инструмент, оснащение, приспособления
Бар	Барная стойка, стулья, буфет, моечные раковины спец.оборудование: кофеварка, соковыжималка, блендер, кофкмашина, весоизмерительное оборудование, контрольно-кассовое оборудование	Посуда для подачи коктейлей и горячих напитков, для подачи простых закусок, десертов Аксессуары для коктейлей

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

а) Нормативно-правовые акты

1. ГОСТ Р 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения [Электронный ресурс]. – Введ. 2015-01-01 / СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
2. ГОСТ Р 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. [Электронный ресурс]. – Введ. 2016-01-01 / СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
3. ГОСТ Р 50763-2007 Продукция общественного питания, реализуемая населению общие технические условия. [Электронный ресурс]. – Введ. 2009-01-01 / СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
4. ГОСТ Р 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. [Электронный ресурс]. – Введ. 2015-01-01. / СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
5. ГОСТ Р 50935-2007 Требования к персоналу. [Электронный ресурс]. – Введ. Дата введения 2010-01-01 / СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
6. ГОСТ Р 31986-2012 Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. [Электронный ресурс]. – Введ. 2015-01-01/ СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
7. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. [Электронный ресурс]. – Введ. 2015-01-01/ СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
8. ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования. [Электронный ресурс]. – Введ. 2001-07-01/ СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
9. ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции. [Электронный ресурс]. –/ СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
10. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, Составители: В. Ананина, С. Ахиба, В. Лапшина, Р. Мальгина, В. Соколов,А. Рубан, З. Ясюченя, 1996 – 618с.
11. Ковалев Ю. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативные документы для предприятий общественного питания Издательство: Дело и Сервис, 2013 – 1064с.
12. Могильный М. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания Издательство: ДеЛи плюс, 2011 – 1008с.
13. Васюкова А.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания.- ИТК Дашков и К, 2012

б) Основные источники

1. Радченко, Лидия Александровна. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : учебник для спо / Л. А. Радченко. - М. : Кнорус, 2013. - 321 с.
2. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / С.И. Главчева, Е.И. Коваленко ; МО РФ, НГТУ. - 2-е изд. - Новосибирск : НГТУ, 2013. - 404 с. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-7782-1766-9 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=229006

в) Дополнительные источники

1. Радченко, Лидия Александровна. Обслуживание на предприятиях общественного питания [Текст] : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. А. Радченко. - Изд. 7-е, стер. - Ростов н/Д : Феникс, 2013. - 318 с. : ил.
2. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учебное пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - 2-е изд. - Новосибирск : НГТУ, 2011. - 204 с. - ISBN 978-5-7782-1767-6 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=229007

г) Периодические издания:

1. Ежемесячный информационный журнал «Общепит: бизнес и искусство»
2. Ежемесячный рекламно-информационный журнал «Современный ресторан»

д) Интернет-ресурсы:

Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания	http://www.horeca.ru/
Всё для общепита	www.pitportal.ru
Портал ресторанного, гостиничного и туристического бизнеса	www.mir-restoratora.ru

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение программы модуля базируется на изучении общепрофессиональных дисциплин «Основы культуры профессионального общения», «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены», «Товароведение пищевых продуктов», «Правовые основы профессиональной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности».

Обязательным условием допуска к учебной практике в рамках профессионального модуля «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок» является освоение первичных профессиональных навыков в рамках междисциплинарного курса **МДК.02.01 «Организация и технология обслуживания в барах, буфетах».**

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Педагогический состав: преподаватели междисциплинарных курсов, имеющие высшее профессиональное образование, соответствующее профилю специальности.

Мастера производственного обучения, которые проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три 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**
Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию	Демонстрация умения контролировать процесс подготовки к обслуживанию, подбирать оборудование, посуду, приборы, рассчитывать необходимое количество в соответствии с типом и классом предприятия общественного питания	– тестирование – экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях и производственной практике
Обслуживать потребителей бара, буфета	Демонстрация умения встречи гостей бара, буфета и приема заказа; обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками; простыми закусками	тестирование зачеты по темам на занятиях учебной практики экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях и производственной практике
Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания	Изложение материала по выбору и использованию инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования в процессе обслуживания	тестирование зачеты по темам на занятиях учебной практики экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях и производственной практике
Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями	Демонстрация знаний по нормативной базе, позволяющей анализировать и производить расчеты работников занятых обслуживанием (официантов, барменов, менеджеров, хостесов, сомелье)	тестирование зачеты по темам на занятиях учебной практики экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях и производственной

		практике
Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции	Демонстрация умения приготовления и подачи простых закусок	тестирование зачеты по темам на занятиях учебной практики экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях и производственной практике
Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета	Демонстрировать умения принятия и оформления платежей, оформления отчетно-финансовых документов	тестирование зачеты по темам на занятиях учебной практики экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях и производственной практике
Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки	Демонстрация умения приготовления и подачи горячих напитков; приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей	тестирование зачеты по темам на занятиях учебной практики экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях и производственной практике

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	– Наличие положительных отзывов от мастера производственного обучения – демонстрация интереса к будущей профессии – активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;	– Наблюдение и оценка мастера производственного обучения на практических и лабораторных занятиях при выполнении квалификационных работ, при выполнении практических заданий во время учебной и производственной практики. – Профориентационное тестирование
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	– правильный выбор и применение способов решения профессиональных задач в области приготовления блюд и гарниров; – грамотное составление инструкционных карт; – демонстрация правильной подачи и оформления блюд;	– соответствие последовательности выполнения тех или иных видов работ – экспертная оценка выполнения практической работы
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	– решение стандартных профессиональных задач в области собственной деятельности по приготовлению блюд; – самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	– Наблюдение и оценка мастера производственного обучения на практических и при выполнении квалификационных работ, при выполнении практических заданий во время учебной и производственной практики.
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения	– Уверенный и правильный поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	– Наблюдение и оценка мастера производственного обучения на практических и при выполнении квалификационных работ, при

профессиональных задач.		выполнении практических заданий во время учебной и производственной практики.
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	– Использование информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	– Наблюдение и оценка мастера производственного обучения на практических и при выполнении квалификационных работ, при выполнении практических заданий во время учебной и производственной практики.
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	– взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	– демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.	Тестирование