

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий Судакским филиалом
ГБПОУ РК «РКИГ»


А.Н. Загорюлькин
2016 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Для программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 43.01.01. «Официант, бармен»
На базе среднего общего образования

Рассмотрено на заседании
методической комиссии
профессиональной подготовки
Протокол № 10 от «20» июня 2016 г.
Председатель МК


Э.М. Аблямитова

Судак
2016

Программа профессионального модуля разработана на основе следующих нормативных документов:

1. Приказ Министерства образования Российской Федерации от 02.08.2013 г. № 731 (редактирован 09.04.2015 г.) «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен»;
2. Приказ Минтруда России от 01.12.2015 г. № 910 н «Об утверждении профессионального стандарта «Официант, бармен» (зарегистрировано в Минюсте России 25.12.2015 № 40269)

Организация-разработчик: Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчики:

Загорулькин Александр Николаевич – Заведующий Судакским филиалом ГБПОУРК «РКИГ», кандидат экономических наук.

Филонидова Елена Анатольевна – методист, преподаватель.

Аблямитова Эльвира Мемедовна - преподаватель спецдисциплин.

Барна Светлана Николаевна - мастер производственного обучения.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	23
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	29

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.01 (100114.01) Официант, бармен в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.

ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.

ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.

ПК 2.4. Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.

ПК 2.5. Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.

ПК 2.6. Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.

ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

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:

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:
иметь практический опыт:

- подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- встречи гостей бара и приёма заказа;
- обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;
- приготовления и подачи горячих напитков;
- приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;
- приготовления и подачи простых закусок;
- принятия и оформления платежей;

- оформления отчётно-финансовых документов;
- подготовки бара, буфета к закрытию;
- подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;

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 расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;
- осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;
- оформлять необходимую отчётно-учётную документацию;
- соблюдать правила профессионального этикета;
- соблюдать правила личной гигиены;

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 учётно-отчётной и кассовой документации;
- сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;
- правила личной подготовки бармена к обслуживанию;
- правила охраны труда;

- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

- всего **594** часов, в том числе:
- максимальной учебной нагрузки обучающегося – **270 часов**, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **180 часов**;
- самостоятельной работы обучающегося – **90 часов**;
- учебной и производственной практики – **324 часов.**

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **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 учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.
ПК 2.5	Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.
ПК 2.6	Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.
ПК 2.7	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.
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 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, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 2.1	Раздел 1 МДК 02.01. Подготовка бара, буфета к обслуживанию.	46	18	14	10	18	18
ПК 2.2	Раздел 2 МДК 02.01 Обслуживание потребителей бара, буфета.	78	32	24	16	30	30
ПК 2.3	Раздел 3 МДК 02.01 Эксплуатация инвентаря, весоизмерительного и торгово - технологического оборудования в процессе обслуживания.	72	36	26	18	18	42
ПК 2.4	Раздел 4 МДК 02.01 Ведение учётно-отчётной документации в соответствии с нормативными требованиями.	42	16	14	8	18	36
ПК 2.5	Раздел 5 МДК 02.01 Изготовление определённого ассортимента кулинарной продукции.	56	26	20	12	18	18
ПК 2.6	Раздел 6 МДК 02.01 Выполнение операций по расчету с потребителями, используя различные формы расчёта.	30	16	12	8	6	12
ПК 2.7	Раздел 7 МДК 02.01 Изготовление смешанных напитков, в том числе коктейлей, различными методами, горячих напитков.	90	36	20	18	36	24
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	180					180
	Всего:	594	180	130	90	144	180

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 работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 1. Подготовка бара, буфета к обслуживанию.		46	
МДК.02.01. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах		18	
Тема 1.1. Общие сведения о профессии бармена	Содержание:		
	Лекция	1	
	1 Введение. Цели и задачи дисциплины и ее роль в формировании у студентов общих и профессиональных компетенций. Краткая характеристика основных разделов. Порядок и форма проведения занятия. Использование основной и дополнительной литературы. Рекомендации по организации самостоятельных работ.		2
	2 Общие требования к бармену в соответствии с профессиональным стандартом. Требования к профессии бармена. Общие требования по соблюдению правил охраны труда, санитарии и гигиены. Правила личной подготовки бармена к обслуживанию.		
Тема 1.2. Характеристика и классификация баров	Содержание	1	
	Лекция		2
	1 Нормативно – правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций баров.		
	2 Виды и классификации баров. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.		
	3 Классификация баров по ассортименту реализуемой и выпускаемой продукции, их характеристика. Уровень и виды услуг в баре.		

	4	Торгово-производственные помещения бара.		
Тема 1.3. Материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета.	Содержание		1	
	Лекция			
	1	Оборудование бара и буфета Характеристика и назначение. Правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета.		2
	2	Инвентарь бармена Инвентарь для смешивания. Мерный инструмент. Инвентарь для работы со льдом. Инвентарь для вскрытия тары и др.		
	3	Посуда бара Для подачи напитков. Для подачи гарниров.		
	4	Прейскурант, барная карта, винный лист, меню. Назначение, характеристика, особенности составления.		
	Практические занятия		6	
	1	Составление меню	2	
	2	Составление прейскуранта	2	
	3	Составление барной карты, винного листа.	2	
Тема 1.4. Подготовка бара, буфета к обслуживанию.	Содержание		9	
	Лекция		1	
	1	Правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию.		2
	2	Организация рабочего места бармена.		
	3	Правила личной подготовки бармена к обслуживанию.		
	Практические занятия		8	

	1	Подготовка бара к обслуживанию. Организация рабочего места бармена.	4	
	2	Оформление витрины бара, буфета с соблюдением сроков хранения.	4	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.			10	
Тематика домашних заданий				
Составление терминологического словаря новых терминов и определений Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению способов оформления витрин бара. Составление слайдовой презентации оформления витрин бара				
Учебная практика			18	
Виды работ:				
1.Последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию. Организация рабочего места бармена. Оформление витрины бара, буфета с соблюдением сроков хранения и товарного соседства				
2.Подготовка барного инвентаря, мерного инструмента. Полирование барного стекла.				
3. Составление меню, прейскуранта, барной карты, винного листа.				
Раздел ПМ 2 Обслуживание потребителей бара, буфета.			80	
МДК.02.01. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах			32	
Тема 2.1. Организация обслуживания в барах		Содержание	32	
		Лекция	8	2
1	Виды и методы обслуживания в баре, буфете. Формы и методы обслуживания посетителей. Самообслуживание, обслуживание официантами, барменами, комбинированный метод	2		
2	Организация обслуживания посетителей бара. Правила приёма гостей. Приём заказа. Алгоритм выполнения заказа.	2		
3	Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.	2		
4	Обслуживание посетителей. Обслуживание 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.	8		
		Практические занятия	24	

	1	Отработка приемов выполнения заказа и умений давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара буфета. Правила личной гигиены	6	
	2	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме Соблюдение правил профессионального этикета.	6	
	3	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета на различных массовых банкетных мероприятиях.	6	
	4	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета на выездных мероприятиях. Соблюдение правил профессионального этикета	6	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2.			16	
Тематика домашних заданий Составление терминологического словаря новых терминов и определений Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению видов баров; -Правила и культура обслуживания в барах; -Соблюдение правил профессионального этикета. - Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.				
Учебная практика Виды работ: 1. Отработка приемов при обслуживании посетителей способом самообслуживания, обслуживании официантами, барменами, комбинированном методе. 2. Соблюдение правил культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена с гостями при встречи гостей, приеме заказа, алгоритме выполнения заказа, умении давать пояснения потребителей характеристику и состав напитков, и продукцию бара, буфета. 3. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом на различных массовых банкетных мероприятиях. 4. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом на выездных мероприятиях. 5. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками, и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме с соблюдением правил профессионального этикета.			30	
Раздел ПМ 3 Эксплуатация инвентаря, весоизмерительного и торгово- технологического оборудования в			72	

процессе обслуживания.			
МДК.02.01. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах		36	
Тема 3.1. Правила работы с профессиональным инвентарем.	Содержание	12	
	Лекция	4	2
	1 Инвентарь для смешивания. Мерный инструмент. Инвентарь для работы со льдом. Инвентарь для вскрытия тары и др.		
	Практические занятия	8	
	1 Освоение правил работы со специализированным инвентарем для приготовления напитков и коктейлей.	4	
	2 Освоение правил работы со специализированным инвентарем для приготовления холодных закусок и десертов.	4	
Тема 3.2. Весоизмерительное оборудование.	Содержание:	10	
	Лекция	2	2
	1 Весы. Классификация, назначение, основные требования к ним. Ознакомление устройством весов, правилами пользования весами, правилами проверки и клеймения весов, правилами взвешивания, техника безопасности.		
	Практические занятия	8	
	1 Взвешивание различных продуктов. Нарезка, взвешивание, порционирование, укладка блюд и закусок в посуду.	4	
	2 Заполнение таблиц, решение задач.	4	
Тема 3.3. Оборудование бара, буфета.	Содержание:	24	2
	Лекция	4	
	1 Машины для измельчения кофе. Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.		
	2 Машины для приготовления соков	1	

	Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности		
3	Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров: Классификация, назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.		
4	Оборудование для приготовления коктейлей, блендеры: Классификация, назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.	1	
5	Аппараты для приготовления чая и кофе: Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности, правила безопасной эксплуатации.	1	
6	Холодильное оборудование баров Винные шкафы, передвижные шведские столы, льдогенераторы: назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.	1	
Практические занятия: Эксплуатация в процессе работы оборудования бара, буфета с соблюдением охраны труда и санитарных норм и правил.		10	
1	Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров.	2	
2	Аппараты для приготовления кофе.	4	
3	Машины для измельчения кофе и приготовления соков	2	
4	Холодильное оборудование баров	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3.		18	
Тематика домашних заданий Составление терминологического словаря новых терминов и определений Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению посуды, инструментов и инвентаря бара. Изучение оборудования с индукционным нагревом, аппараты с СВЧ нагревом, аппараты с ИК нагревом, импортное оборудование. Составление слайдовой презентации новых видов оборудования, посуды, инвентаря бара. Изучение пожарной безопасности			

Учебная практика			
Виды работ:			
1. Составление калькуляционных карточек, их понятие, характеристика, порядок заполнения.		18	
2. Инвентаризационная документация. Порядок списания боя посуды, брака, порчи продуктов, правила и последовательность составления актов.			
3. Правила ведения отчетной документации бармена, порядок заполнения. Оформление кассовой документации.			
Раздел ПМ 4 Ведение учётно-отчётной документации в соответствии с нормативными требованиями.		42	
МДК.02.01. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах		16	2
Тема 4.1 Организация учёта	Содержание:	5	
	Лекция	1	2
1	Документы учёта. Понятие, классификация, требования к оформлению.		
2	Материальная ответственность. Понятие, виды.		
	Практические занятия	4	
	1 Оформление основных учетных документов.		
Тема 4.2. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания.	Содержание:	3	
	Лекция	1	2
1	Понятие о цене и ценообразовании. Особенности ценообразовании.		
2	Калькуляционные карточки. Понятие, характеристика, порядок составления.		
	Практические занятия	2	
	1 Составление калькуляционной карточки.		
Тема 4.3. Инвентаризация.	Содержание:	6	
	Практические занятия	6	

	1	Инвентаризация запасов продуктов и напитков в баре. Сроки и правила проведения.	2	
	2	Составление акта о порче, бое, ломе товарно-материальных ценностей.	2	
	3	Составление акта на брак и порчу продуктов, сбор, сдачу отходов, тары, стеклянной посуды, макулатуры.	2	
Тема 4.4. Отчетность бармена.	Содержание:		2	
	Практические занятия		2	
	1	Оформление отчетных документов бармена, буфетчика.		
	2	Оформление кассовой документации		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 4.			8	
<p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам параграфа и главам учебных пособий составленных преподавателем).</p> <p>Подготовка к практическим и лабораторным работам, контрольной работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических, отчетов. Составление терминологического словаря новых терминов и определений</p> <p>Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению форм материальной ответственности.</p> <p>Заполнение отчетной документации бармена.</p> <p style="text-align: center;">Тематика внеурочной самостоятельной работы: подготовка рефератов.</p> <p>Ознакомление с историей развития средств платежа.</p> <p>Требования к магнитным и чиповым, виртуальным носителям.</p> <p>Ознакомление с оформлением документов продажи товаров при оптовой торговле: счёт, товарная накладная, расходная накладная, счёт-фактура, товарный отчет.</p>				
Учебная практика			18	
Виды работ:				
1. Выполнение работ с мерным инструментом и инвентарем, инвентарем для работы со льдом.				
2. Выполнение работ с весоизмерительным оборудованием. Взвешивание продуктов, заполнение таблиц, решение расчетов по взвешиванию продуктов.				
3. Эксплуатация оборудования бара, буфета с соблюдением охраны труда, санитарных норм и правил.				

Раздел ПМ 5 Изготовление определённого ассортимента кулинарной продукции.		56	
МДК.02.01. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах		26	
Тема 5.1 Технология приготовления простых закусок.	Содержание:	26	
	Лекция	6	
1	Правила приёмки продукции со склада и производства. Ознакомление с приёмкой продукции по количеству и качеству. Ознакомление со сроками и условием хранения различных групп товаров и готовой продукции в баре и буфете.	1	
2	Механическая и кулинарная обработка овощей, фруктов.	1	
3	Рецептура приготовления кулинарной продукции. Правила пользования сборником рецептов, технологическими картами, правилами составления и расчёта.	2	
4	Приготовление, оформление и отпуск простых закусок в условиях бара, буфета. Требования к качеству безопасности пищевых продуктов, используемы в приготовлении закусок и напитков, кулинарных изделий к условиям и хранения. Санитарные требования к процессу приготовления. Приготовление, оформление и отпуск бутербродов: открытых, закрытых, комбинированных, закусочных (канапе). Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей. Приготовление, оформление и отпуск салатов из варёных овощей. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из мяса, птицы. Приготовление, оформление и отпуск закусок из рыбы и не рыбных продуктов моря. Правила отпуска кулинарной продукции через бар и буфет. Упаковка штучных и развесных товаров.	2	
	Лабораторные работы: Приготовление и оформление простых закусок, с соблюдением санитарных требований к процессу приготовления.	20	
1	Приготовление бутербродов.	6	
2	Приготовление холодных закусок.	6	

	3	Приготовление салатов.	8	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 5.			12	
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам параграфа и главам учебных пособий составленных преподавателем). Подготовка к практическим и лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических и лабораторных работ.				
Тематика домашних заданий: подготовка рефератов. Пищевая ценность колбасных изделий. Требования к качеству сыров в соответствии со стандартами. Химический состав и пищевая ценность сыров. Работа со сборником рецептов. Работа с дополнительной литературой по темам «Салаты», «Закуски», «Канаше», бутерброды. Требования к качеству солёных и копчёных рыб.				
Учебная практика Виды работ: 1. Работа со сборником рецептов, расчет продуктов для приготовления простых закусок, салатов, канаше. 2. Приготовление простых закусок с соблюдением санитарных требований к процессу приготовления. 3. Порядок подачи, способы подбора напитков к простым закускам.			18	
Раздел ПМ 6 Выполнение операций по расчету с потребителями, используя различные формы расчёта.			30	
МДК.02.01. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах			16	
Тема 6.1. Расчёт с потребителем.	Содержание		6	
	Лекция		2	
	1	Расчёт с потребителями бара. Наличный и безналичный расчёт. Оформление платежей по счетам.		2
	Практические занятия.		4	
	1	Оформление платежей Выполнение расчётов с потребителями, оформление платежей по счетам.		
Тема 6.2. Контрольно-кассовые аппараты	Содержание		10	
	Лекция		2	

	1	Контрольно-кассовые машины. Назначение, классификация устройство и основные принципы работы. Требования к контрольно-кассовым машинам. Техника безопасности при работе на контрольно-кассовых машинах.		2
	Практические занятия		8	
	1	Эксплуатация контрольно-кассовых машин	4	
	2	Ведение кассовой документации.	4	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 6.			8	
Тематика внеурочной самостоятельной работы: подготовка рефератов.				
Учебная практика Виды работ: 1. Эксплуатация контрольно-кассовой машины. Ведение кассовой документации. Соблюдение техники безопасности при работе на контрольно-кассовых машинах.			6	
Раздел ПМ 7 Изготовление смешанных напитков, в том числе коктейлей, различными методами, горячих напитков.			90	
МДК.02.01. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах			36	
Тема 7.1 Введение. Характеристика алкогольных и безалкогольных напитков	Содержание		6	
	Лекция		4	
	1	Определение, классификация смешанных напитков и коктейлей. Классификация и характеристика алкогольных напитков Характеристика водки, горьких настоек. Характеристика виски, джина, коньяка, виноградных вин.	2	2
	2	Классификация и характеристика слабоалкогольных и безалкогольных напитков. Пиво, соки, газированные напитки.	2	2

	Практические работы	2	
	1 Изучение ассортимента алкогольных и безалкогольных напитков		
Тема 7.2 Характеристика компонентов входящих в состав смешанных напитков	Содержание	4	
	Лекция	2	
	1 Основные компоненты смешанных напитков и коктейлей.		2
	2 Смягчающе-сглаживающие компоненты смешанных напитков и коктейлей.		
	3 Вкусоароматические компоненты смешанных напитков и коктейлей.		
	4 Наполнители и вспомогательные компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков и коктейлей.		
	Практические занятия	2	
	1 Составление формул смешанных напитков	2	
Тема 7.3 Основы приготовления смешанных напитков	Содержание	4	
	Лекция	2	
	1 Методы приготовления смешанных напитков и коктейлей.		
	2 Оформление и подача смешанных напитков и коктейлей.		
	Практические занятия	2	
	1 Способы смешивания напитков, подача готовых напитков		
Тема 7.4 Технология приготовления и характеристика групп смешанных напитков и коктейлей	Содержание	22	
	Лекция	8	2
	1 Приготовление и подача горячих напитков	1	
	2 Приготовление безалкогольных смешанных напитков. Приготовление, оформление и отпуск аперитивов и освежающих напитков. Приготовление, оформление и отпуск молочных напитки и эг-ногов.	1	

	Приготовление, оформление и отпуск флипов, физов, шербетов. Приготовление, оформление и отпуск напитки с фруктами, мороженым и сливками.		
3	Приготовление алкогольных смешанных напитков. Приготовление, оформление и отпуск Эг-ноги; Флипы; Физы; Дейзи и слинги.	1	
4	Приготовление длинных смешанных напитков, средних и коротких. Приготовление, оформление и отпуск Хайболы; Коллинзы; Кулеры.	1	
5	Горячие и холодные смешанные напитки и коктейли. Приготовление, оформление и отпуск Гроги; Тодди. Приготовление, оформление и отпуск горячие смешанные напитки на основе чая. Приготовление, оформление и отпуск горячие и холодные смешанные напитки на основе кофе.	1	
6	Напитки для компании. Приготовление, оформление и отпуск Пунши; Глинтвейны; Крюшоны; Сангрия; Сбитни; Медовые смешанные напитки.	6	
7	Приготовление коктейлей-аперитивов. Приготовление, оформление и отпуск Коктейли-аперитивы на основе крепких алкогольных напитков. Приготовление, оформление и отпуск Коктейли-аперитивы на основе ароматизированных вин.	1	2
8	Приготовление коктейлей-диджестивов. Приготовление, оформление и отпуск: коктейли групп сауэр и фрозен. Коктейли группы смэш. Приготовление коктейлей со сливками и с мороженым. Слоистые коктейли. Коктейли с шампанским. Коктейли фраппе и мист. Оригинальные коктейли с ликером «Самбука». Коктейли с абсентом.	1	
Практические занятия		2	
1	Составление формул различных видов коктейлей	2	
Лабораторные работы		12	
1	Приготовление, оформление и подача безалкогольных и алкогольных смешанных напитков	4	
2	Приготовление, оформление и подача длинных, средних и коротких смешанных	4	

	напитков		
3	Приготовление, оформление и подача горячих и холодных смешанных напитков	2	
4	Приготовление, оформление и подача аперитивов и диджестивов	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 7. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам параграфа и главам учебных пособий составленных преподавателем). Подготовка к практическим и лабораторным работам, контрольной работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических и лабораторных работ.		18	
Тематика внеурочной самостоятельной работы: подготовка рефератов. Работа с дополнительной литературой «Оформление напитков». Ознакомление с новыми методами приготовления напитков. Ознакомление с качеством напитков в соответствии с санитарными требованиями. Подготовка рефератов по темам: «Коктейли с мороженым», «Смешанные напитки», «Экзотические коктейли», «Тематические коктейли».			
Учебная практика Виды работ: 1. Составление формул смешанных напитков. 2. Способы смешивания напитков, подача готовых напитков. 3. Приготовление, оформление и подача безалкогольных и алкогольных смешанных напитков 4. Приготовление, оформление и подача длинных, средних и коротких смешанных напитков 5. Приготовление, оформление и подача горячих и холодных смешанных напитков 6. Приготовление, оформление и подача аперитивов и диджестивов		36	
Производственная практика Виды работ -подготовки бара, буфета к обслуживанию; -встреча гостей бара и приёма заказа; -обслуживание потребителей алкогольными и прочими напитками; -приготовление и подачи горячих напитков; -приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей; -приготовление и подачи простых закусок; -прием и оформление платежей; -оформление отчётно-финансовых документов; -подготовка бара, буфета к закрытию; -подготовка к обслуживанию выездного мероприятия;		180	
Всего		594	
Экзамен квалификационный			

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

- физиологии питания, санитарии и гигиены;
- культуры профессионального общения;
- товароведения пищевых продуктов;
- безопасности жизнедеятельности;
- организации обслуживания в общественном питании.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочее место преподавателя.
- рабочие места для обучающихся;
- стеллажи барные;
- сервант;
- раковина с тумбой;
- раковина для мытья рук;
- комплект бланков технологической документации.
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор;

Мастерские «Бар»;

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

- натуральные образцы посуды, столовых приборов, белья, кофейные комплекты, чайные комплекты, стеклянная посуда для приготовления и подачи напитков и коктейлей;

- барный рабочий инструмент и инвентарь: шейкеры, барный стакан универсальный, барный стакан классический, стрейнеры, джигеры, штопоры с ножичками для подрезания крон-пробки, нож барный универсальный, ступка с пестиком, барный органайзер с наличием трубочек, шпажек и различных приспособлений для декорирования коктейлей, формовочная ложка для

мороженого со сбрасывателем, формовочная ложечка для подрезания мягких фруктов, мерные стаканы, мерная ложка для кофе, барные ложки, лопатка для размешивания коктейлей, ведро для льда, ведро для подачи шампанского, ведро для приготовления крутона, щипцы вспомогательные для сахара, щипцы вспомогательные для льда,

- барное оборудование: кофеварка, чайник электрический, крашница, ручной взбиватель-измельчитель универсальный, блендер, миксер, кофемолка, самова

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для начального и среднего профессионального образования – М.: КНОРУС, 2016. – 328 с.
2. Ермакова В.И. Официант, бармен: учебное пособие для начального профессионального образования – 2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2012.-272 с.
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для начального профессионального образования - 11 изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2013.-432 с.
4. Оробейко Е.С. Организация обслуживания рестораны и бары: учебное пособие – М.:Альфа-М: ИНФРА –М, 2015. – 320 с.
5. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие- 7-е изд.стер.- Ростов н/Д: Феникс, 2013.-318.
6. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: МЦ «Академия», 2013.-112 с.
7. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2014.-320 с.
8. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд – М.: Издательский центр «Академия», 2014 г.

Дополнительные источники:

1. Шеламова Г.М. Этикет делового общения: Издательский центр «Академия» 2014 г.
2. Потапова И.И. Калькуляция и учет: Издательский центр «Академия», 2013 г.

Нормативная литература:

1. Альбом унифицированных форм первичной учетной документации по учету кассовых операций и результатов инвентаризации (утв. Постановлением Госкомстата России от 18.08.1998 N 88).

2. Федеральный закон от 2 января 2000г. в редакции от 2001г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» // СЗ РФ.
3. Федеральный закон от 22 мая 2003г № 54-ФЗ «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных и безналичных денежных расчётов и (или) расчётов с использованием платёжных карт»// СЗ РФ.21.
4. Российская федерация закон о защите прав потребителей (в ред. Федеральных законов от 09.01.1996 N 2-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 23.07.2008 N 160-ФЗ)
5. Положение о правилах организации наличного денежного обращения на территории Российской Федерации.
6. Приказ Министра здравоохранения РФ от 14 апреля 2000г. №122 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте на транспортные средства для перевозки пищевых продуктов» // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти.-2000г. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
7. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.
8. СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое.
9. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».
- 10.ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
- 11.ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
- 12.Порядок ведения кассовых операций в Российской Федерации. — М.: Приор, 1996.
- 13.Правила торговли: [сборник законодат. актов и нормативных докум.].

Журнал:

1. «Ресторанные ведомости» - информационный журнал для рабочих профессий повар, кондитер; официант, бармен.

Электронные источники:

1. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Главчева С.И., Чередниченко Л.Е.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост,

2014.— 206 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40877>.— ЭБС «IPRbooks»

2. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Главчева С.И., Коваленко Е.И.— Электрон. текстовые данные.— Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2011.— 404 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/47706>.— ЭБС «IPRbooks»

3. Оганесянц Л.А. Технология безалкогольных напитков [Электронный ресурс]: учебник/ Оганесянц Л.А., Панасюк А.Л., Гернет М.В.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2012.— 344 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15948>.— ЭБС «IPRbooks»

4. Миллион салатов и закусок [Электронный ресурс]/ — Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2007.— 480 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/37441>.— ЭБС «IPRbooks»

5. Мглинец А.И. Технология приготовления ресторанной продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Мглинец А.И.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2014.— 206 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40911>.— ЭБС «IPRbooks»

6. Зайцев В.Б. Великолепная книга закусок [Электронный ресурс]: от деревенского застолья до светского приема/ Зайцев В.Б.— Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2008.— 320 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/37333>.— ЭБС «IPRbooks»

Интернет ресурс.

1. <http://www.garant.ru> – информационный сайт о законах, указах, изменениях в законодательстве.
2. <http://www.spbnalog.ru> – информационный сайт в помощь бухгалтеру о нормах заполнения документации, ведение документооборота на малых предприятиях.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Организация обучения по профессиональному модулю

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

планируется в соответствии с учебным планом учебного заведения. Учебные дисциплины и профессиональные модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного профессионального модуля:

ОП.01. Основы культуры профессионального общения

ОП.02. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены

ОП.03. Товароведение пищевых продуктов

ОП.04. Правовые основы профессиональной деятельности

ОП.05. Безопасность жизнедеятельности

ПМ. 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля

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

является освоение учебной практики. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (на предприятиях питания). Учебная практика проводится рассредоточено, производственная практика проводится концентрированно. Для обучающихся планируется проведение групповых и индивидуальных консультаций.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация профессионального модуля ПМ.02 обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю профессионального модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
<p>ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - рациональность организации рабочего места; - соблюдение последовательности подготовки бара, буфета к обслуживанию и к закрытию; - соблюдение правил личной подготовки бармена к обслуживанию; - соблюдение правил профессионального этикета; - соблюдение правил встречи гостей бара и прием заказа; - соблюдение техники безопасности в процессе выполнения работ по подготовке бара к обслуживанию.
<p>ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - рациональность организации рабочего места; - соблюдение правил личной подготовки бармена к обслуживанию; - соблюдение правил профессионального этикета; - соблюдение последовательности алгоритма обслуживания; - правильность приема заказа с пояснениями потребителям по напиткам и продукции бара, буфета; - соблюдение правильности выбора методов обслуживания; - правильность произведения расчета с потребителями, оформление платежей по счетам, ведение кассовой документации;

<p>ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК .5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -соблюдение правил безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета; -соблюдение правил охраны труда и техники безопасности; -правильность эксплуатации оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил в процессе работы; -правильность использование необходимого инвентаря и весоизмерительного торгово-технологического оборудования в процессе обслуживания; - грамотность подготовки посуды и приборов к обслуживанию; - соблюдение правил техники безопасности и охраны труда.
<p>ПК 2.4 Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность оформления необходимой учётно-отчетной документации; - правильность оформления отчетно-финансовых документов.
<p>ПК 2.5 Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность применения технологии приготовления простых закусок; - правильное определение сроков и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции; - соблюдение правил приемки товара; - правильное и грамотное использование рецептуры приготовления кулинарной продукции; - соблюдение правил отпуска кулинарной продукции; - правильное и качественное приготовление

	простых закусок, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления.
<p>ПК 2.6 Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил расчета с потребителями; - правильность оформления платежей по счетам;
<p>ПК 2.7 Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность определения характеристики алкогольных и безалкогольных напитков; - правильность выбора приемов и способов отпуска напитков; - соблюдение технологии приготовления смешанных напитков; - правильность подготовки рабочего места при изготовлении напитков; - грамотность подготовка сырья; - соблюдение правил культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями; - соблюдение технологии приготовления смешанных напитков, алкогольных и безалкогольных коктейлей; - соблюдение правил личной гигиены. - правильность подготовки сырья для смешанных напитков;
<p>ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<ul style="list-style-type: none"> - способность применять полученные профессиональные знания при выполнении воинской обязанности