

**МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«АСБЕСТОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО
«Асбестовский политехникум»
В.А. Суслопаров
«06» _____ 2018 г



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПРОФЕССИЯМ (ОК 016-94)
КОД 16399 ОФИЦИАНТ; КОД 11176 БАРМЕН**

для специальности
**43.02.01 «Организация
обслуживания в общественном питании»**
Форма обучения – очная
Срок обучения 3 года 10 месяцев

**Асбест
2018**

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 465 от 07 мая 2014 года

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

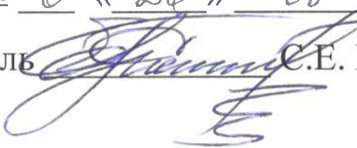
Разработчик:

Калугина Е.А., преподаватель первой квалификационной категории, ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум», г. Асбест

РАССМОТРЕНО

цикловой комиссией профиля торговли, общественного питания и сферы услуг,

протокол № 6 « 26 » 06 2018 г.

Председатель  С.Е. Попова

• СОГЛАСОВАНО

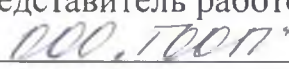
Методическим советом, протокол № 3

« 27 » 06 2018 г.

Председатель  Н.Р. Караваева

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя


наименование организации

 
подпись расшифровка подписи
«26» 06 2018г.



СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	14

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ
(ОК 016-94) КОД 16399 ОФИЦИАНТ; КОД 11176 БАРМЕН**

1.1 Область применения программы

Программа профессионального модуля ПМ 05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ является частью основной профессиональной образовательной программы разработанной в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности **43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 7 мая 2014 г. №465. А так же с учетом требований ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО СТАНДАРТА по профессиям **16399 Официант, 11176 Бармен**. Утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «01» декабря 2015 г. № 910н.

В части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД) **Обслуживание потребителей организаций питания под руководством официанта/бармена**: профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1 Выполнение инструкций и заданий официанта по обслуживанию потребителей организации питания;

ПК 5.2 Выполнение заданий бармена по приготовлению алкогольных и безалкогольных напитков, холодных, горячих блюд и закусок;

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области организации обслуживания в организациях общественного питания 16399 Официант, 11176 Бармен, 11301 Буфетчик при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

уметь

- Готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке столов
- Соблюдать стандарты чистоты в зале питания
- Протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями, накрывать стол скатертью
- Проводить сервировку столов посудой, приборами, и блюдами по предварительным заказам
- Подавать блюда и напитки под руководством официанта
- Проводить оплату за заказ в наличной и безналичной форме
- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при обслуживании потребителей питания
- Соблюдать личную гигиену и правила охраны труда

знать

- Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания
- Правила личной подготовки официанта к обслуживанию
- Правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе
- Способы расстановки мебели в зале обслуживания предприятий питания
- Технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами
- Характеристика столовой посуды, приборов и столового белья
- Правила накрытия столов по предварительным заказам ассортиментом блюд
- Правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд
- Правила и технику уборки использованной посуды

- Правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями на предприятиях питания
- Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности на предприятиях питания.

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

уметь

- 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

знать

- Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания
- Правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию
- Правила нарезки, порционирования, взвешивания, укладки пищи в посуду и подачи блюд
- Технологии приготовления закусок, чая, кофе, молочных коктейлей
- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок и напитков, кулинарных изделий, условиям их хранения
- Правила пользования сборниками рецептур на приготовление закусок и напитков
- Правила личной подготовки бармена к обслуживанию
- Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности на предприятиях питания

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальная учебная нагрузка обучающегося – 363 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 278 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 85 часов;

учебной и производственной практики – 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Обслуживание потребителей организаций питания под руководством официанта/бармена** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Выполнять инструкций и задания официанта по обслуживанию потребителей организации питания;
ПК 5.2	Выполнять задания бармена по приготовлению алкогольных и безалкогольных напитков, холодных, горячих блюд и закусок;
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ (ОК 016-94) КОД 16399 ОФИЦИАНТ; КОД 11176 БАРМЕН

3.1. Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1	МДК 05.01 Выполнение работ по профессии Официант	135	90	60	30	45	-	-	-
ПК 5.2	МДК 05.02 Выполнение работ по профессии Бармен	120	80	50	30	40	-	-	-
ПК 5.1, ПК 5.2	Учебная практика по модулю	36	36	-	-	-	-	36	-
ПК 5.1, ПК 5.2	Производственная практика по модулю	72	72	-	-	-	-	-	72
Всего:		363	278	110	60	95	-	36	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям (ОК 016-94) код 16399 Официант; код 11176 Бармен			
МДК 05.01 Выполнение работ по профессии Официант		135	
Тема 1.1 Характеристика деятельности официанта	Содержание	7	1
	1. Культура обслуживания в современном обществе	1	
	2. Компоненты обслуживания (производственные, организационные, этические и эстетические).	1	
	3. Основной принцип взаимоотношений посетителей и обслуживающего персонала.	1	
	4. Стандарт внешнего вида официанта	1	
	5. Профессиональные и личностные качества официанта.	1	
	6. Квалификационные требования.	1	
	7. Техника безопасности в работе официанта.	1	
	Практическая работа	2	2
	8. Отработка практических навыков безопасной работы	1	
	9. Отработка практических навыков по времени обслуживания	1	
	Самостоятельная работа Оформление инструкционных карт по квалификационным требованиям официанта; подготовить презентаций по форменной одежде официантов.	6	3
Тема 1.2 Столовая посуда, приборы, столовое белье	Содержание	2	1
	10. Виды столового белья.	1	
	11. Правила накрытия столов скатертями.	1	
	Практическая работа	2	2
	12. Отработка навыков накрытия столов скатертями	1	
	13. Отработка навыков накрытия столов скатертями	1	
	14. Виды салфеток.	1	
	Содержание	2	1
	15. Основные приемы складывание салфеток	1	
	Практическая работа	3	
	16. Отработка навыков складывания бумажных салфеток	1	
	17. Отработка навыков складывания тканевых салфеток	1	
	18. Отработка правил пользование салфетками	1	
	Содержание	4	1
	19. Виды столовых приборов.	1	
	20. Виды столовых приборов	1	
	21. Характеристика основных и дополнительных столовых приборов	1	

	22. Характеристика основных и дополнительных столовых приборов	1		
	Практическая работа	2	2	
	23. Отработка правил пользования персональными приборами	1		
	24. Отработка правил пользования персональными приборами	1		
	Содержание	7	1	
	25. Классификация. Требования к посуде.	1		
	26. Виды и характеристика столовой посуды	2		
	27. из различных материалов			
	28. Хрустальная и стеклянная посуда	1		
	29. Кувшина и графины	1		
	30. Правила расстановки бокалов	1		
	31. Сервировочный флористический декор	1		
	Практическая работа	2	2	
	32. Отработка навыков расстановки бокалов	1		
	33. Оформление стола композициями и аксессуарами	1		
	Самостоятельная работа: Подготовить доклад по теме: «Виды посуды из стекла и хрусталя», «Виды посуды из фарфора и фаянса». Составить презентацию «История сервировки» «Флористический декор стола»	6	3	
	Содержание	2	1	
	34. Осуществление учета столовой посуды, приборов.	1		
	35. Составление акта на утрату столовой посуды и приборов	1		
	Практическая работа	3	2	
	36. Составление заявки в сервизную;	1		
	37. Отработка навыков проведения учета столовой посуды и приборов	1		
	38. Отработка навыков составления акта на утрату посуды и приборов	1		
	Самостоятельная работа Подготовка сообщений по теме «вспомогательные службы торгового зала предприятий общественного питания»	6	3	
	Тема 1.3 Сервировка стола.	Содержание	8	1
		39. Подготовка торгового зала	1	
		40. Подготовка столовой посуды, столовых приборов,	1	
		41. Подготовка столового белья	1	
		42. Этапы процесса обслуживания.	1	
		43. Операции подготовительного этапа.	1	
		44. Предварительная сервировка стола.	1	
		45. Правила сервировки стола.	1	
		46. Подготовка персонала к обслуживанию.	1	
Практическая работа		4	2	
47. Отработка правил сервировка различных видов завтраков		1		
48. Техника при сервировке стола приборами.		1		

Тема 1.4 Обслуживание потребителей	49. Техника при сервировке стола фужерами.	1	
	50. Отработка техники сервировки стола салфетками.	1	
	Самостоятельная работа Составление презентации по теме «Подготовка зала к обслуживанию»	6	3
	Содержание	5	1
	51. Встреча и размещение гостей.	1	
	52. Подача воды, хлеба	1	
	53. Представление меню	1	
	54. Прием и оформление заказа.	1	
	55. Правила работы с подносом.	1	
	Практическая работа	2	2
	56. Отработка навыков приема и размещения гостей, подачи воды и хлеба.	1	
	57. Отработка техники приема заказов	1	
	Содержание	3	1
	58. Подача буфетной продукции.	1	
	59. Подача вин.	1	
	60. Общие правила подачи алкогольных напитков.	1	
	Практическая работа	2	2
	61. Отработка правил подачи буфетной продукции	1	
	62. Отработка правил подачи алкогольных напитков.	1	
	Содержание	6	1
	63. Способы подачи блюд и закусок.	1	
	64. Способы подачи блюд в обнос	1	
	65. Способы подачи блюд английским способом	1	
	66. Русский способ подачи блюд	1	
	67. Европейский способ подачи блюд	1	
	68. Комбинированный способ подачи блюд	1	
	Практическая работа	4	2
	69. Отработка методов подачи кулинарной продукции	1	
	70. Отработка методов подачи блюд в обнос	1	
	71. Отработка подачи блюд русским методом	1	
	72. Отработка подачи блюд с помощью (приставного) стола.	1	
	Самостоятельная работа Составление презентации по теме «Правила подачи кулинарных блюд и напитков»	6	3
	Содержание	7	1
	73. Последовательность подачи блюд и напитков	1	
	74. Правила подачи холодных блюд и закусок.	1	
	75. Правила подачи горячих закусок.	1	
	76. Правила подачи супов.	1	
	77. Правила подачи вторых горячих блюд.	1	

	78. Правила подачи сладких блюд и фруктов.	1	
	79. Правила подачи холодных и горячих напитков.	1	
	Практическая работа	2	2
	80. Отработка правил подачи безалкогольных холодных напитков.	1	
	81. Отработка правил подачи безалкогольных горячих напитков.	1	
	Самостоятельная работа Составление рекомендаций по подаче напитков к закускам и блюдам. Ознакомление с правилами поведения и нормами этикета за столом.	6	3
Тема 1.5 Расчет с потребителями.	Содержание	3	1
	82. Наличный и безналичный расчет.	1	
	83. Расчет по картам Чаевые.	1	
	84. Кассовое оборудование терминалы	1	
	Самостоятельная работа Подготовка сообщений по теме «Автоматизация процессов предприятий общественного питания»	4	3
Тема 1.6 Уборка обеденного зала	Содержание	4	
	85. Уборка тарелок, приборов,	2	
	86. расстановка мебели		
	87. Замена скатертей.	1	
	88. Правила сдачи и хранения столовой посуды и приборов.	1	
	Практическая работа	2	2
	89. Отработка навыков уборки со стола.	1	
	90. Отработка навыков замены использованной посуды, приборов	1	
	Самостоятельная работа Составить и оформить инструкцию «Техника уборки со стола»	5	3
	<i>Итого 60 ч. т, 30 ч. пр. р. 45 ч. с. р</i>		
МДК 05.02 Выполнение работ по профессии Бармен		120	
Тема 2. 1 Организация обслуживания в барах	Содержание	5	1
	1. Основные понятия.	1	
	2. История развития бара.	1	
	3. Бары: виды, назначение, классификация, характеристика, особенности деятельности	1	
	4. Услуги, предоставляемые баром, формы обслуживания; обслуживающий персонал, требования к нему, функции.	1	
	5. Обслуживающий персонал: бармен, бариста, барбек, основные требования в соответствии ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.		
	Практическая работа	2	2
	6. Составление таблицы сравнительной характеристики баров.		
	7. Установление класса бара, организационно-правовой формы, состава помещений.		
	Самостоятельная работа Подготовка сообщений по темам « История возникновения, современное состояние и тенденции развития баров». «Происхождение напитков и коктейлей» «Развитие барного дела и питейных заведений»		

Тема 2. 2 Материально-техническое и информационное обеспечение деятельности бара	Содержание	7	
	8. Торговые помещения бара		
	9. Барная стойка: понятие, назначение, виды, конструктивные особенности, современный дизайн		
	10. Зал, взаимосвязь с производственными цехами и моечной столовой посуды.		
	11. Вспомогательные помещения бара		
	12. Оборудование бара. Оснащение баров.		
	13. Информационное обеспечение деятельности бара. Средства информации:		
	14. Санитарные требования к бару.		
	Самостоятельная работа Подготовка сообщений по теме «Современное оборудование и оснащение баров». Изучение современного дизайна, барных стоек и их оснащения, по журналам и интернет ресурсам. Составление схем организации рабочего места бармена.		
Тема 2. 3 Посуда и инвентарь бара.	Содержание	1	
	15. Инвентарь бара: виды, назначения. Требования к мерам объема.		
	Практическая работа	1	
	16. Идентификация инвентаря бара.		
	Содержание	3	
	17. Посуда бара: виды, ассортимент,		
	18. Посуда бара назначение, форма, ёмкость.		
	19. Критерии выбора посуды для бара с учетом его специализации, класса обслуживания, дизайна, прочности, безопасности, возможности доукомплектации		
	Практическая работа	1	
	20. Идентификация стеклянной посуды бара.		
	Содержание		
	21. Барные аксессуары, назначение, особенности использования.		
	Самостоятельная работа подготовка презентаций «Виды и ассортимент стеклянной посуды бара». Составить конспект по теме: «Уход за стеклянной посудой, правила хранения и использования» «Уход за инвентарём бара, правила работы и хранение»		
Тема 2.4 Подготовка бара к обслуживанию	Содержание	6	
	22. Уборка зала и барной стойки. Расстановка мебели в зале.		
	23. Правила подготовки посуды, барного инвентаря, компонентов, льда, расходных материалов к работе.		
	24. Организация рабочего места бармена и требования к нему.		
	25. Правила оформления барной стойки, витрины, способы выкладки продукции.		
	26. Правила подготовки, эксплуатации и обслуживания видео и звуковоспроизводящей аппаратуры.		
	27. Личная подготовка бармена.		
	Практическая работа	2	
	28. Составление алгоритма в подготовке бара к обслуживанию, выполнение схем размещение		

	оборудования, посуды, инструментов, барного инвентаря на рабочем месте бармена.		
	29. Подготовка посуды, барного инвентаря к обслуживанию,		
	Самостоятельная работа Выполнение схем композиционного решения зала. Подготовка презентаций по теме «Виды и назначение барного инвентаря»		
	Содержание	7	
Тема 2.5 Организация обслуживания в баре	30. Методы и формы обслуживания потребителей в барах разных типов.		
	31. Культура труда бармена.		
	32. Приемы работы бармена за барной стойкой		
	33. Стили работы бармена: классический, флейринг, спидмиксинг.		
	34. Элементы флейринга: определение, характеристика, овладение техническими приемами		
	35. Приемы разлива напитков «на счет».		
	36. Лед: назначение, виды, подготовка		
	Практическая работа	3	
	37. Отработка основных приемов работы бармена за барной стойкой		
	38. Отработка техники откупоривания бутылок и разлива напитков		
	39. Подбор бокалов для заказанных напитков, разлив напитков.		
Тема 2. 6 Ассортимент продукции бара	Содержание	4	
	40. Ассортимент продукции бара, готовой к реализации, его классификация.		
	41. Нормативная документация, регулирующая продажу алкогольной продукции.		
	42. Ассортимент продукции собственного производства, виды, классификация, отличительные особенности, требования к производству и реализации.		
	43. Ассортимент компонентов, используемых при приготовлении напитков, виды, отличительные особенности, требования к ним, правила подбора.		
	Практическая работа	4	
	44. Формирование ассортимента продукции, готовой к реализации, составление карты вин.		
	45. Формирование ассортимента продукции собственного производства и компонентов для приготовления напитков.		
	46. Составление меню, карты вин, карты коктейлей.		
	47. Составление прейскурантов.		
	Самостоятельная работа Составить таблицу по теме «Сроки хранения кулинарных изделий, овощей и фруктов для оформления коктейлей» Выполнение рефератов по теме: «История создания виски», «История создания рома», «История виноделия», «История появления ликёров и биттеров»		
	Порядок и форма расчёта с посетителями. Отчётности бармена.		
Тема 2.7 Организация и методы приготовления смешанных напитков	Содержание	12	
	48. Понятие, основные виды смешанных напитков		
	49. Виды, характеристика, методы приготовления; оформление, сервировка и подача безалкогольных смешанных напитков.		
	50. Основы построения, способы и правила приготовления смешанных напитков и коктейлей.		
	51. Технология приготовления и рецептура безалкогольных коктейлей.		

	52. Технология приготовления слабоалкогольных коктейлей.		
	53. Технология приготовления и подача коктейлей с мороженым		
	54. Технология приготовления и подача групповых смешанных напитков.		
	55. Технология приготовления и подача молочных коктейлей		
	56. Безалкогольные горячие напитки		
	57. Украшение коктейлей.		
	58. Закуски к смешанным напиткам.		
	59. Нормы выхода, требования к качеству безалкогольных смешанных напитков.		
	Практическая работа	6	
	60. Изучение способов приготовления, оформления, сервировки и подачи безалкогольных и тонизирующих напитков, выявление дефектов, оценка качества.		
	61. Составление ТТК и ТК.		
	62. Изучение способов приготовления, оформления, сервировки и подачи длинных, средних и коротких смешанных напитков, выявление дефектов, оценка качества.		
	63. Составление ТТК и ТК.		
	64. Изучение способов приготовления, оформления, сервировки и подачи горячих напитков, их оценка качества, выявление дефектов.		
	65. Составление ТТК и ТК.		
	Самостоятельная работа Выполнение технологических карт для безалкогольных аперитивов и освежающих напитков. Выполнение презентации по теме: «Оформление и подача коблеров, джулепов, кулеров и эг-ногов» Выполнение рефератов по теме: «История появления молочных коктейлей и коктейлей с мороженым»		
Тема 2.8 Организация процессов обслуживания потребителей	Содержание		
	66. Характеристика процесса обслуживания потребителей продукцией, готовой к реализации		
	67. Характеристика процесса обслуживания потребителей продукцией собственного производства, его элементы:		
	68. Характеристика процесса обслуживания потребителей в зале, его элементы:		
	Практическая работа		
	69. Отработка навыков организации процесса обслуживания потребителей у барной стойки.		
	70. Отработка навыков организации процесса обслуживания потребителей в зале бара.		
	Самостоятельная работа Изучение организации работы баров в периодической печати (журналы по специальности), и на веб - сайтах. Разработка рецептур, составление алгоритмов разработки калькуляционных и технологических карт.		
Тема 2.9 Учет и отчетность в баре	Содержание		
	71. Порядок и правила получения, хранения продуктов, напитков, продукции с производства. Документальное оформление		
	72. Организация контроля наличия и режима хранения продуктов, напитков.		
	73. Виды ККМ. Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с ККМ, порядок ведения кассовой документации.		

	74. Правила ведения учета продукции, составления отчета о движении продукции по бару.		
	75. Правила проведения инвентаризации, оформления актов на списание.		
	76. Порядок сдачи денежной выручки. Порядок подготовки бара к закрытию.		
	Практическая работа		
	77. Составление алгоритмов и оформление документов по приемке продуктов, составление заявки на продукцию.		
	78. Составление алгоритма действий бармена по оформлению кассовой документации при использовании кассового аппарата и системы «R-kipper».		
	79. Составление счета, реестра счетов.		
	80. Составление отчета о движении продукции в баре		
		<i>Итого 60 ч. т, 30 ч. пр. р. 45 ч. с. р</i>	
Учебная практика	Виды работ: 1. Отработка приемов по сервировке стола на завтрак, обед, ужин 2. Отработка приемов складывания салфеток различными способами 3. Отработка приемов по технике уборки стола 4. Отработка приемов по обслуживанию различных видов банкетов и приемов 5. Отработка приемом расчета с посетителями через кассу и через POS-терминал 6. Ведение учетно-отчетной документации. 7. Составить характеристику структурного подразделения «Бар», установить ассортимент продукции бара. 8. Подготовить бар к обслуживанию 9. Порционировать напитки. 10. Приготавливать смеси, лёд, смешенные напитки, горячие напитки, коктейли, бутерброды, горячие и холодные закуски, используя технологические карты. 11. Оформлять, сервировать и подавать продукцию бара. 12. Встречать и размещать гостей, принимать заказы.	36	2,3
Производственная практика	Виды работ 1. Консультирование потребителей по выбору блюд 2. Правила подачи блюд 3. Разные способы подачи блюд 4. Подготовка торгового зала к обслуживанию 5. Отработка этапов организации обслуживания 6. Отработка основных элементов обслуживания для завтрака, обеда, ужина: 7. Отработка последовательности подачи блюд и напитков. 8. Отработка навыков сервировки стола; предварительной, дополнительной 9. Отработка навыков расчета с посетителями различными методами и проводы гостей; 10. Отработка приемов встречи, приветствия, размещение гостей за столом, подача меню 11. Прием оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания 12. Обслуживать гостя у барной стойки, в том числе одновременно нескольких гостей.	72	3

	13. Контролировать запасы продуктов, условия и сроки хранения. 14. Своевременно оформлять заказ на пополнение запасов. 15. Проверять, количество и качество получаемого товара по накладной. 16. Распознавать товароведную характеристику напитков по этикеткам. 17. Составлять отчёт о движении продуктов по бару, принять участие в инвентаризации. 18. Оформлять счёт, в том числе на автоматизированных системах расчёта с потребителями. 19. Принять участие в оформлении кассовой документации, и сдачи выручки, в обработке дисконтной и кредитной карт. 20. Проанализировать имеющиеся технологические и калькуляционные карты. 21. Составить карту бара (меню, карты вин и карту коктейлей).\ 22. Подготовить бар к закрытию.		
--	---	--	--

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: организации обслуживания в организациях общественного питания; организации и технологии обслуживания в барах.

Оборудование учебного кабинета – 25 рабочих мест.

Оборудование мастерской и рабочих мест: учебные парты, стулья интерактивная доска, производственные столы, настольные циферблатные весы;

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: учебные парты, стулья, интерактивная доска, производственные столы, настольные циферблатные весы и т.д.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

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

Оснащение учебно-производственной лаборатории общественного питания.

Оборудование:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место мастера производственного обучения;
- Банкетные столы (круглые, прямоугольные, квадратные);
- банкетные стулья;
- 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);
- текстиль для сервировки (принадлежность для сервировки стола, скатерть текстильная, салфетка текстильная, рушник);
- поднос;
- 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 линейек барных;
- инструмент для льда;
- турка;
- пробка для бутылок;
- нарзанник;
- наборы для специй;
- кольца для салфеток;
- ведерко для льда;
- набор кондитерский;
- барный стул;
- шоты;
- Олд фешн (рокс);
- Мадлер;
- Сквизер;
- доска барная;
- коврик барный резина;
- фильтры для кофемашины;
- рожок для кофемашины;
- темпер;
- айсбакет.

Средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор;
- компьютерное обеспечение (Р-Киппер или Айка);
- видеоматериал

«Разновидность предприятий общественного питания»;

- комплект учебно-наглядных пособий по учебной практике
- программное обеспечение.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Теоретические занятия проходят в учебных кабинетах. Практические занятия обучающихся проводятся в учебно-производственной мастерской, оборудованной согласно пункта 4.1. настоящей программы.

Программа учебной практики должна быть освоена обучающимися в полном объеме.

4.3. 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. 1 1 2015.- М.: Госстандарт России: ФГУП «Стандартинформ».- 20 с.
2. «Услуги общественного питания. Общие требования». [Текст]: ГОСТ Р 31984-2012– Введ. 1 1 2015.- М.: Госстандарт России: ФГУП «Стандартинформ».- 20 с.
3. «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». [Текст]: ГОСТ Р 30524-2013– Введ. 1 1 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. 1 1 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.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Поддача блюд в европейском стиле».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Технологическое оборудование для п.о.п.»; «Технология приготовления пищи»; «Физиология, санитария и гигиена п.о.п.»; «Товароведение продовольственных товаров»; «Информационные технологии в профессиональной деятельности».

Мастера: наличие 5–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1 Выполнение инструкций и заданий официанта по обслуживанию потребителей организации питания;	Выполняет инструкции и задания официанта по обслуживанию потребителей организации питания. Соблюдение требований нормативной документации Использование нормативных и технологических документов	Наблюдение за выполнением практического задания и участия в деловых играх. Сравнение с эталоном. Контролировать выполнение практических работ Устный опрос
ПК 5.2 Выполнение заданий бармена по приготовлению алкогольных и безалкогольных напитков, холодных, горячих блюд и закусок;	Выполняет заданий бармена по приготовлению алкогольных и безалкогольных напитков, холодных, горячих блюд и закусок. Соблюдение требований нормативной документации Использование нормативных и технологических документов	Наблюдение за выполнением практического задания и участия в деловых играх. Сравнение с эталоном. Контролировать выполнение практических работ Устный опрос

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрирует понимание сущности и социальной значимости профессии	<i>Психологическое анкетирование, наблюдение, собеседование, ролевые игры</i>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Организовывает собственную деятельность в соответствии с поставленными задачами	<i>Наблюдение за организацией деятельности в стандартной ситуации</i>
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Анализирует рабочую ситуацию, определяет проблемы и принимает эффективные решения в стандартных и нестандартных ситуациях..	<i>Наблюдения за деятельностью в смоделированных стандартных и нестандартных ситуациях</i>
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и	Использует в работе различные источники информации, в том числе Интернет-ресурсы	<i>Наблюдение за организацией работы с информацией Экспертная оценка результата работы с</i>

личностного развития		<i>информацией</i>
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Использует в работе и общении различные современные средства коммуникации	<i>Наблюдение за процессом использования средств коммуникации</i>
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Эффективно взаимодействует с субъектами профессиональной деятельности в соответствии с нормами межличностного общения	<i>Наблюдение за организацией коллективной деятельности, общением с клиентами, руководством</i>
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	– Демонстрирует способность к самоанализу и корректировке собственной деятельности и деятельности членов учебной (профессиональной) группы	<i>Наблюдение за организацией работы в учебной производственной ситуации</i>
ОК.10 Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	- Эффективно взаимодействует с субъектами профессиональной деятельности в соответствии с нормами межличностного общения	<i>Наблюдение за организацией коллективной деятельности, общением с клиентами, руководством</i>