

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного
учреждения Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО
Заведующим Судакского филиала
ГБПОУ РК «РКИГ»
_____ С.С. Колыхалин

**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»**



г. Судак, 2020

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии: 43.01.01 Официант, бармен, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм

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

Разработчики:

Зекина О.В. – преподаватель высшей категории Судакского филиала ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

РАССМОТРЕНО и одобрено на заседании методической комиссии профессиональной подготовки
 Протокол № ____ от « ____ » _____ 2022г.
 Председатель МК
 _____ О.В. Зекина

СОГЛАСОВАНО с работодателем
 АО ТОК «Судак»
 Начальник отдела питания
 _____ Н.В. Ушатова

« ____ » _____ 2022 г.
 МП

©) Зекина Ольга Владимировна – автор - составитель

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	21
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	25

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой,

буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.01 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.

Освоение учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионально конструктивного «цифрового следа».

ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР.12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности:

ЛР 13. Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР 14. Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

- всего **994** часа, в том числе:
- максимальной учебной нагрузки обучающегося – **382 часа**, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 256 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 126 часов;
- учебной и производственной практики – **612** 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

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

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.	40	26	14	14		
ПК 2.2	Раздел 2 МДК 02.01 Обслуживание потребителей бара, буфета.	56	36	20	20		
ПК 2.3	Раздел 3 МДК 02.01 Эксплуатация инвентаря, весоизмерительного и торгового - технологического оборудования в процессе обслуживания.	64	48	24	16		
ПК 2.4	Раздел 4 МДК 02.01 Ведение учётно-отчётной документации в соответствии с нормативными требованиями.	38	22	12	16		
ПК 2.5	Раздел 5 МДК 02.01 Изготовление определённого ассортимента кулинарной продукции.	58	40	24	18		
ПК 2.6	Раздел 6 МДК 02.01 Выполнение операций по расчету с потребителями, используя различные формы расчёта.	38	22	12	16		
ПК 2.7	Раздел 7 МДК 02.01 Изготовление смешанных напитков, в том числе коктейлей, различными методами, горячих напитков.	88	62	26	26		
	Учебная практика	216					
	Производственная практика, часов	396					396
	Всего:	994	256	132	126	216	396

3.2.Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объём часов	Домашнее Задание	Уровень усвоения
1	2		3	4	5
Раздел ПМ 1. Подготовка бара, буфета к обслуживанию			40		
МДК.02.01. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах			256		
Тема 1.1. Общие сведения о профессии бармена	Содержание		2		
	1	Введение	1	Д.4 с.328-330	1
	2	История возникновения и перспективы развития баров	1	О.1 с.328-330	1
Тема 1.2. Характеристика и классификация баров	Содержание		4		
	3	Классификация баров, буфетов	1	Д.3 с.149-154	1
	4	Характеристика торговых и подсобных помещений бара	1	Д.4 136-141	1
	5	Устройство барной стойки	1	Д.3 с.154-161	1
	6	Витрина бара с учетом требования	1	Д.3 с.154-161	1
Тема 1.3. Материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета	Содержание		10		
	7	Оборудование бара и буфета. Характеристика и назначение. Правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета	1	О.1 с.330-332	1
	8	Инвентарь бармена. Инвентарь для смешивания. Мерный инструмент. Инвентарь для работы со льдом. Инвентарь для вскрытия тары и др.	1	О.1 с.347-352	1
	9	Посуда бара. Для подачи напитков. Для подачи гарниров	1	О.1 с.342-347	1
	10	Прейскурант, барная карта, винный лист, меню. Назначение, характеристика, особенности составления	1	О.1 с. 62-84	1
	В том числе практических занятий		6		
	Практическое занятие №1		6	М.У. к пр. з.№1	2
	Составление меню, прейскуранта, винной и коктейльной карты бара				
Тема 1.4. Подготовка бара, буфета к обслуживанию	Содержание		10		
	11	Правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию	1	О.1 с.332-336	1
	12	Организация рабочего места бармена. Правила личной подготовки бармена к обслуживанию	1	О.1 с.336-340	1
	В том числе практических занятий		8		
	Практическое занятие №2		4	М.У. к пр. з.№2	2

		Подготовка бара к обслуживанию. Организация рабочего места бармена				
		Практическое занятие №3		4	М.У. к пр. з.№3	2
		Оформление витрины бара, буфета				
Самостоятельная работа при изучении раздела 1 Тематика домашних заданий 1.Составление терминологического словаря новых терминов и определений 2.Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению способов оформления витрин бара 3.Составление слайдовой презентации оформления витрин бара				14		3
Учебная практика 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						2
Раздел 2. Обслуживание потребителей бара, буфета.				56		
Тема 2.1. Организация обслуживания в барах	Содержание		56			
	13	Виды и методы обслуживания в баре, буфете	1	О.1 с.383-388	1	
	14	Формы и методы обслуживания посетителей.	1	О.1 с.383-388	1	
	15	Самообслуживание, обслуживание официантами, барменами, комбинированный метод	1	О.1 с.383-388	1	
	16	Самообслуживание, обслуживание официантами, барменами, комбинированный метод	1	О.1 с.383-388	1	
	17	Организация обслуживания посетителей бара.	1	О.1 с.383-388	1	
	18	Правила приёма гостей.	1	О.1 с.383-388	1	
	19	Приём заказа.	1	О.1 с.383-388	1	
	20	Алгоритм выполнения заказа.	1	О.1 с.383-388	1	
	21	Правила культуры обслуживания	1	О.1 с.383-388	1	
	22	Правила культуры обслуживания	1	О.1 с.383-388	1	
	23	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными напитками в обычном режиме	1	О.1 с.383-388	1	
	24	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом безалкогольными напитками в обычном режиме	1	О.1 с.383-388	1	
	25	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом продукцией бара в обычном режиме	1	О.1 с.383-388	1	
	26	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными напитками на различных массовых банкетных мероприятиях	1	О.1 с.383-388	1	

	27	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными напитками на различных выездных мероприятиях.	1	О.1 с.383-388	1
	28	Обслуживание потребителей за барной стойкой прочей продукцией бара, буфета на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных.	1	О.1 с.383-388	1
	В том числе практических занятий		20		
	Практическое занятие №4		4	М.У. к пр. з.№4	2
	Отработка приемов выполнения заказа и умений давать пояснения потребителям				
	Практическое занятие №5		6	М.У. к пр. з.№5	2
	Обслуживание потребителей за барной стойкой в обычном режиме				
	Практическое занятие №6		4	М.У. к пр. з.№6	2
	Обслуживание потребителей за барной стойкой на различных массовых банкетных мероприятиях				
	Практическое занятие №7		6	М.У. к пр. з.№7	2
Обслуживание потребителей за барной стойкой на выездных мероприятиях					
Самостоятельная работа при изучении раздела 2			20		3
Тематика домашних заданий					
1.Составление терминологического словаря новых терминов и определений					
2.Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению видов баров;					
3.Правила и культура обслуживания в барах;					
4.Соблюдение правил профессионального этикета.					
5.Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями					
Учебная практика					2
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					
Раздел 3 Эксплуатация инвентаря, весоизмерительного и торгово- технологического оборудования в процессе обслуживания			64		
Тема 3.1.	Содержание		10		
Правила работы	29	Инвентарь для смешивания	1	О.1 с.342-353	1

с профессиональным инвентарем	30	Мерный инструмент.	1	O.1 с.342-353	1
	31	Инвентарь для работы со льдом	1	O.1 с.342-353	1
	32	Инвентарь для вскрытия тары и др.	1	O.1 с.342-353	1
	В том числе практических занятий		6		
	Практическое занятие №8		6	М.У. к пр. з.№8	2
	Освоение правил работы со специализированным инвентарем для приготовления напитков и коктейлей				
Тема 3.2. Весоизмерительное оборудование	Содержание		10		
	33	Весы	1	O.2 с.42-47	1
	34	Классификация, назначение, основные требования к весам	1	O.2 с.42-47	1
	35	Ознакомление с устройством весов	1	O.2 с.42-47	1
	36	Правилами пользования весами, правилами проверки и клеймения весов, правилами взвешивания, техника безопасности	1	O.2 с.42-47	1
	В том числе практических занятий		6		
	Практическое занятие №9		6	М.У. к пр. з.№9	2
	Взвешивание различных продуктов Нарезка, взвешивание, порционирование, укладка блюд и закусок в посуду				
Тема 3.3. Оборудование бара, буфета	Содержание		28		
	37	Машины для измельчения кофе	1	O. 2 с.19-21	1
	38	Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации	1	O. 2 с.19-21	1
	39	Машины для приготовления соков	1	O. 2 с.24-26	1
	40	Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности	1	O. 2 с.24-26	1
	41	Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров	1	O. 2 с.13-18	1
	42	Классификация, назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.	1	O. 2 с.13-18	1
	43	Оборудование для приготовления коктейлей	1	O. 2 с.30-31	1
	44	Классификация, назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.	1	O. 2 с.30-31	1
	45	Аппараты для приготовления чая	1	O. 2 с.79-82	1
	46	Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности, правила безопасной эксплуатации.	1	O. 2 с.79-82	1
	47	Аппараты для приготовления кофе	1	O. 2 с.82-86	1
	48	Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.	1	O. 2 с.82-86	1

	49	Винные шкафы назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации	1	О. 2 с.100-116	1
	50	Холодильное оборудование баров	1	О. 2 с.100-116	1
	51	Передвижные шведские столы назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации	1		1
	52	Льдогенераторы назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации	1	О. 2 с.100-116	1
	В том числе практических занятий		12		
	Практическое занятие №10		2	М.У. к пр. з.№10	2
	Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров				
	Практическое занятие №11		4	М.У. к пр. з.№11	2
	Аппараты для приготовления кофе				
	Практическое занятие №12		2	М.У. к пр. з.№12	2
	Машины для измельчения кофе и приготовления соков				
	Практическое занятие №13		4	М.У. к пр. з.№13	2
	Холодильное оборудование баров				
Самостоятельная работа при изучении раздела 3 Тематика домашних заданий 1.Составление терминологического словаря новых терминов и определений 2.Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению посуды, инструментов и инвентаря бара. 3.Изучение оборудования с индукционным нагревом, аппараты с СВЧ нагревом, аппараты с ИК нагревом, импортное оборудование. Составление слайдовой презентации новых видов оборудования, посуды, инвентаря бара. 4.Изучение пожарной безопасности			16		3
Учебная практика 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					2
Раздел ПМ 4. Ведение учётно-отчётной документации в соответствии с нормативными требованиями.			38		
Тема 4.1 Организация учёта	Содержание		10		
	53	Документы учёта	1		1
	54	Понятие, классификация, требования к оформлению	1		1
	55	Материальная ответственность	1	О.4 с.70-74	1
	56	Понятие, виды	1	О.4 с.70-74	1
	В том числе практических занятий		6		

	Практическое занятие №14				
	Оформление основных учетных документов		6	М.У. к пр. з.№14	2
Тема 4.2. Инвентаризация	Содержание		8		
	57	Инвентаризация, правила и сроки проведения	1	О.4 с. 84-88	1
	58	Инвентаризация, правила и сроки проведения	1	О.4 с. 84-88	1
	59	Составление акта о порче, бое, ломе товарно-материальных ценностей	1	О.4 с. 84-88	1
	60	Составление акта на брак и порчу продуктов	1	О.4 с. 84-88	1
	В том числе практических занятий		4		
	Практическое занятие №15				
	Инвентаризация запасов продуктов и напитков в баре. Составление акта о порче, бое, ломе товарно-материальных ценностей. Составление акта на брак и порчу продуктов		4	М.У. к пр. з.№15	2
Тема 4.3. Отчетность бармена	Содержание				
	61	Составление и ведение учетно-отчетной документации	1	О.1 с.523-525	1
	62	Составление и ведение учетно-отчетной документации	1	О.1 с.523-525	1
	В том числе практических занятий		2		
	Практическое занятие №16		2	М.У. к пр. з.№1	2
	Оформление отчетных документов бармена, буфетчика				
Самостоятельная работа при изучении раздела 4 Тематика домашних заданий 1.Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам параграфа и главам учебных пособий составленных преподавателем) 2.Подготовка к практическим и лабораторным работам, контрольной работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических, отчетов. Составление терминологического словаря новых терминов и определений 3.Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению форм материальной ответственности 4.Заполнение отчетной документации бармена Тематика внеурочной самостоятельной работы: подготовка рефератов. 1.Ознакомление с историей развития средств платежа 2.Требования к магнитным и чиповым, виртуальным носителям 3.Ознакомление с оформлением документов продажи товаров при оптовой торговле: счёт, товарная накладная, расходная накладная, счёт-фактура, товарный отчет			16		3
Учебная практика Виды работ 1.Инвентаризационная документация 2.Порядок списания боя посуды, брака, порчи продуктов, правила и последовательность составления актов 3. Правила ведения отчетной документации бармена, порядок заполнения. Оформление кассовой документации					2

Раздел 5. Изготовление определённого ассортимента кулинарной продукции		58		
Тема 5.1 Технология приготовления простых закусок	Содержание	40		
	63 Правила приёмки продукции со склада и производства Ознакомление с приёмкой продукции по количеству и качеству	1	О.4 с.70-82	1
	64 Ознакомление со сроками хранения и условиями различных групп товаров и готовой продукции в баре и буфете	1	О.4 с.70-82	1
	65 Механическая и кулинарная обработка овощей, фруктов	1	О.3 с.8-31	1
	66 Механическая и кулинарная обработка овощей, фруктов	1	О.3 с.8-31	1
	67 Рецептуры приготовления кулинарной продукции	1	О.4 с.38-42	1
	68 Правила пользования сборником рецептов	1	О.4 с.38-42	1
	69 Правила пользования сборником рецептов	1	О.4 с.38-42	1
	70 Правила пользования технологическими картами, правилами составления и расчёта	1	О.4 с.44-45	1
	71 Приготовление, оформление и отпуск простых закусок в условиях бара, буфета	1	О.3 с.300-319	1
	72 Приготовление бутербродов	1	О.3 с.302-305	1
	73 Приготовление салатов	1	О.3 с.305-312	1
	74 Приготовление салатов	1	О.3 с.305-312	1
	75 Приготовление холодных закусок	1	О.3 с.312-316	1
	76 Приготовление холодных закусок	1	О.3 с.312-316	1
	77 Санитарные требования к процессу приготовления	1	О.3 с.319-322	1
	78 Санитарные требования к процессу приготовления	1	О.3 с.319-322	1
	В том числе лабораторных работ	24		
	Лабораторная работа №1	6	М.У. к л.р.№1	2
	Приготовление бутербродов			
	Лабораторная работа №2	6	М.У. к л.р.№2	2
	Приготовление холодных закусок			
	Лабораторная работа №3	6	М.У. к л.р.№3	2
	Приготовление холодных закусок.			
	Лабораторная работа №4	6	М.У. к л.р.№4	2
	Приготовление салатов			

Самостоятельная работа при изучении раздела 5 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам параграфа и главам учебных пособий составленных преподавателем) 2. Подготовка к практическим и лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических и лабораторных работ Тематика домашних заданий, подготовка рефератов 1. Пищевая ценность колбасных изделий 2. Требования к качеству сыров в соответствии со стандартами 3. Химический состав и пищевая ценность сыров 4. Работа со сборником рецептов 5. Работа с дополнительной литературой по темам «Салаты», «Закуски», «Канаше», бутерброды 6. Требования к качеству солёных и копчёных рыб		18		3
Учебная практика Виды работ 1. Работа со сборником рецептов, расчет продуктов для приготовления простых закусок, салатов, канапе 2. Приготовление простых закусок с соблюдением санитарных требований к процессу приготовления 3. Порядок подачи, способы подбора напитков к простым закускам				2
Раздел 6 Выполнение операций по расчету с потребителями, используя различные формы расчета		38		
Тема 6.1 Расчёт потребителем	Содержание	11	O.4 с.114-126	
	79 Расчёт с потребителями бара	1	O.4 с 114-126	1
	80 Расчёт с потребителями бара	1	O.4 с 114-126	1
	81 Наличный и безналичный расчёт	1	O.4 с 114-126	1
	82 Наличный и безналичный расчёт	1	O.4 с 114-126	1
	83 Оформление платежей по счетам	1	O.4 с 114-126	1
	В том числе практических занятий	6		
	Практическое занятие №17	6	М.У. к пр. з. №17	2
	Оформление платежей. Выполнение расчетов с потребителями, оформление платежей по счетам			
Тема 6.2 Контрольно-кассовые аппараты	Содержание	11		
	84 Контрольно-кассовые машины	1	O.2 с.47-51	1
	85 Контрольно-кассовые машины	1	O.2 с.47-51	1
	86 Назначение, классификация, устройство и основные принципы работы	1	O.2 с.47-51	1
	87 Назначение, классификация, устройство и основные принципы работы	1	O.2 с.47-51	1
	88 Снятие показателей ЭККА	1	O.2 с.47-51	1
	В том числе практических занятий	6		
	Практическое занятие №18	6	М.У. к пр. з. №18	2

Эксплуатация контрольно-кассовых машин. Ведение кассовой документации				
Самостоятельная работа при изучении раздела 5		16		3
Тематика внеурочной самостоятельной работы: подготовка рефератов				
Учебная практика				2
Виды работ				
1. Эксплуатация контрольно-кассовой машины				
2. Ведение кассовой документации				
3. Соблюдение техники безопасности при работе на контрольно-кассовых машинах				
Раздел 7. Изготовление смешанных напитков, в том числе коктейлей, различными методами, горячих напитков		88		
МДК.02.01. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах		62		
Тема 7.1 Введение. Характеристика алкогольных и безалкогольных напитков	Содержание	10		
	89 Определение, классификация смешанных напитков и коктейлей	1		1
	90 Классификация и характеристика алкогольных напитков. Характеристика водки, горьких настоек. Характеристика виски, джина, коньяка, виноградных вин	1	O.1 с.358-367	1
	91 Крепкие алкогольные напитки. Отличительные характеристики крепких алкогольных напитков	1	O.1 с.358-367	1
	92 Торговые марки марки крепкого алкоголя. Особенности подачи	1	O.1 с.358-367	1
	93 Общие характеристики пива как напитка. Разновидности видов и сорта пива. Способы разлития подачи различных видов пива.	1	O.1 с.376-378	1
	94 Общие характеристики и история вина. Виды вин и сорта винного винограда. Способы и правила подачи вин. Особенности хранения вин	1	O.1 с.374-376	1
	95 Игристые вина и шампанские	1	O.1 с.375-376	1
	96 Безалкогольные напитки, соки. Ассортимент. Способы и правила налива и подачи безалкогольных напитков	1	O.1 с.378-379	1
	В том числе практических занятий	2		
	Практическое занятие №19	2	М.У. к пр. з.№19	2
	Изучение ассортимента алкогольных и безалкогольных напитков			
Тема 7.2 Характеристика компонентов входящих в состав смешанных напитков	Содержание	8		
	97 Основные компоненты смешанных напитков	1		1
	98 Смягчающе - сглаживающие компоненты смешанных напитков	1		1
	99 Вкус - ароматические компоненты смешанных напитков и коктейлей	1		1
	100 Наполнители и вспомогательные компоненты	1		1
	В том числе практических занятий	4		
	Практическое занятие №20			
	Составление формул смешанных напитков	4	М.У. к пр. з.№20	2

Тема 7.3 Основы приготовления смешанных напитков	Содержание				
	101	Методы приготовления смешанных напитков.	1	O.1 с.395-398	1
	102	Оформление и подача смешанных напитков.	1	O.1. с.388-391	1
	В том числе практических занятий		6		
	Практическое занятие №21				
	Способы смешивания напитков, подача готовых напитков		6	М.У. к пр. з.№21	2
Тема 7.4 Технология приготовления и характеристика групп смешанных напитков и коктейлей	Содержание		36		
	103	Приготовление безалкогольных смешанных напитков Приготовление, оформление и отпуск аперитивов и освежающих напитков	1	O.1 с.404-406	1
	104	Приготовление, оформление и отпуск молочных напитков и эг-ногов	1	O.1 с.406-410	1
	105	Приготовление, оформление и отпуск флипов, физов, шербетов.	1	O.1 с.406-410	1
	106	Приготовление, оформление и отпуск напитков с фруктами, мороженым и сливками	1	O.1 с.410-412	1
	107	Приготовление, оформление и отпуск напитков «смузи» и освежающих прохладительных напитков	1	O.1 с.412-414	1
	108	Приготовление алкогольных смешанных напитков.	1	O.1 с.416-454	1
	109	Приготовление, оформление и отпуск: Эг-ноги; Флипы; Физы; Дейзи и слинги	1	O.1 с.416-418	1
	110	Приготовление, оформление и отпуск длинных смешанных напитков	1	O.1 с.422-431	1
	111	Приготовление, оформление и отпуск средних смешанных напитков	1	O.1 с 431-436	1
	112	Приготовление, оформление и отпуск коротких смешанных напитков	1	O.1 с 437-439	1
	113	Смешанные напитки shot drinks	1	O.1 с.457-468	1
	114	Горячие смешанные напитки	1	O.1 с.442-444	1
	115	Приготовление, оформление и отпуск горячих смешанных напитков на основе чая	1	O.1 с.468-474	1
	116	Приготовление, оформление и отпуск горячих и холодных смешанных напитков на основе кофе	1	O.1 с.457-468	1
	117	Напитки для компании Приготовление, оформление и отпуск:Пунши	1	O.1 с.445-447	1
	118	Глинтвейны; Крюшоны; Сангрия; Сбитни; Медовые смешанные напитки	1	O.1 с.447-454	1
	119	Приготовление коктейлей-аперитивов Приготовление, оформление и отпуск: Коктейли-аперитивы на основе крепких алкогольных напитков	1	O.1 с.475-482	1

	120	Приготовление, оформление и отпуск: Коктейли-аперитивы на основе ароматизированных вин	1	O.1 с.475-482	1
	121	Приготовление коктейлей-диджестивов Приготовление, оформлнение и отпуск: коктейли групп сауэр и фрозен. Коктейли группы смэш	1	O.1 с.484-489	1
	122	Приготовление коктейлей со сливками и с мороженым	1	O.1 с.490-494	1
	123	Слоистые коктейли. Коктейли с шампанским	1	O.1 с.497-501	1
	124	Коктейли фраппе и мист. Оригинальные коктейли с ликером «Самбука». Коктейли с абсентом	1	O.1 с.504-505	1
	В том числе лабораторных работ		14		
	Лабораторная работа №5		2	М.У. к л.р. №5	2
	Приготовление, оформлнение и подача безалкогольных смешанных напитков				
	Лабораторная работа №6		4	М.У. к л.р. №5	2
	Приготовление, оформлнение и подача длинных, средних и коротких смешанных напитков				
	Лабораторная работа №7		4	М.У. к л.р. №5	2
	Приготовление, оформлнение и подача горячих и холодных смешанных напитков				
	Лабораторная работа №8		4	М.У. к л.р. №5	2
	Приготовление и подача аперитивов и диджестивов				
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 7. 1.Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам параграфа и главам учебных пособий составленных преподавателем) 2.Подготовка к практическим и лабораторным работам, контрольной работе с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических и лабораторных работ Тематика внеурочной самостоятельной работы: подготовка рефератов 1.Работа с дополнительной литературой «Оформление напитков» 2.Ознакомление с новыми методами приготовления напитков 3.Ознакомление с качеством напитков в соответствии с санитарными требованиями Подготовка рефератов по темам: «Коктейли с мороженым», «Смешанные напитки», «Экзотические коктейли», «Тематические коктейли»			26		
Промежуточная аттестация в виде экзамена					
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					2

6. Приготовление, оформление и подача аперитивов и диджестивов			
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;	396		2
Всего	994		
Квалификационный экзамен			

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 приготовлению крюшона, щипцы вспомогательные для сахара, щипцы вспомогательные для льда,
- барное оборудование: кофеварка, чайник электрический, крашница, ручной взбиватель-измельчитель универсальный, блендер, миксер, кофемолка.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Официант-бармен учебное пособие, Ростов н/Д: Феникс, 2019. – 540, Среднее профессиональное образование
2. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник для студентов учреждений среднего проф. образования/Н.М. Ларионова. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 208 с.
3. Анфимова Н.А. Кулинария: учебное пособие для студентов учреждений среднего проф. образования/Н.А. Анфимова. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 208 с.

4.Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учебник для студентов учреждений среднего проф. образования/И.И. Потапова.- Издательский центр «Академия», 2020.-192 с.

Дополнительные источники:

1. Кучер Л. С. Технология приготовления коктейлей и напитков: учеб. пособие для нач. проф. образования / Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова. — М.: Издательский центр «Академия», 2005. — 352 с.[

2. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для начального и среднего профессионального образования – М.: КНОРУС, 2016. – 328 с.

3.Ермакова В.И. Официант, бармен: учебное пособие для начального профессионального образования – 2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2012.-272 с.

4. 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.

5. Оробейко Е.С. Организация обслуживания рестораны и бары: учебное пособие – М.: Альфа-М: ИНФРА – М, 2015. – 320 с.

6. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие- 7-е изд.стер.- Ростов н/Д: Феникс, 2013.-318.

7. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: МЦ «Академия», 2013.-112 с.

8. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2014.-320 с.

9. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд – М.: Издательский центр «Академия», 2014 г.

10. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2018.- 240 с.

11. Счесленок Л.Л. Организация обслуживания в организациях общественного питания 2. Потапова И.И. Калькуляция и учет: Издательский центр «Академия», 2013 г.

Шеламова Г.М. Этикет делового общения: Издательский центр «Академия» 2014 г.

3.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.spbnaolog.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
	<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 оборудования 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>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность оформления необходимой учётно-отчетной документации; - правильность оформления отчетно-финансовых документов.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	
<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;
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- способность применять полученные профессиональные знания при выполнении воинской обязанности

**ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ (ДОПОЛНЕНИЙ) В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 02. ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ЗА БАРНОЙ СТОЙКОЙ,
БУФЕТОМ С ПРИГОТОВЛЕНИЕМ СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ
И ПРОСТЫХ ЗАКУСОК**

Учебный год	Группа	Содержание внесенных изменений (дополнений)	Обоснование (причина) внесения изменений (дополнений)	Решение о внесении изменений (дополнений) № протокола, дата, подпись	Подпись преподава- теля
2022- 2023	3.28 ОБ 2.33 ОБ 1.36 ОБ	Внесение изменений согласно Положения РКИГ	Положение «О разработке и утверждению рабочих программ учебных дисциплин и профессиональ- ных модулей в ГБПОУ РК «РКИГ» Приказ № 159/1 от 31.08.2021 г.	Заседание методической комиссии профессиональ- ной подготовки Протокол № 1 от 25.10 2022г.	
