

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»

_____ А.Н.Жеребцов

Распоряжение № _____ «_____» _____ 2025 г

**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, 2025

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 профессий 43.00.00 Сервис и туризма

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

Разработчик: Чепурнова Э.Е. – преподаватель Судакского филиала ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Рабочая программа профессионального модуля «ПМ. 02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок» рассмотрена на заседании методической комиссии профессиональной подготовки

Протокол № ____ от «__» _____ 2025 г.

Председатель МК _____ Кононенко В.А.

Рабочая программа профессионального модуля «ПМ. 02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок» рекомендована методическим советом Судакского филиала ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен

СОГЛАСОВАНО с работодателем

АО ТОК «СУДАК»

Начальник отдела питания

_____ Н.В. Ушатова

«__» _____ 2025 г.

МП

СОГЛАСОВАНО с работодателем

ООО «ОБЩЕПИТ»

Директор

_____ И.М. Андреенков

«__» _____ 2025 г.

МП

©) Чепурнова Эллада Евгеньевна – автор - составитель

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1 Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	4
2 Структура и содержание профессионального модуля	13
3 Условия реализации профессионального модуля	32
4 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	35
5 Лист внесения изменений (дополнений) в рабочую программу профессионального модуля	37

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенций:

1.1.1. Перечень общих компетенций

<i>Код ОК, ПК</i>	Уметь	Знать
ОК 01	- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - составлять план действия; - определять необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовывать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
ОК 02	- определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств;

	- использовать современное программное обеспечение; - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;	- выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ; - использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники; - получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях; - применять графические редакторы для создания и редактирования изображений; - применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы); - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности; - основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации;
--	---	---

		- основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
ОК 03	- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; - определять источники финансирования;	- содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты;
ОК 04	- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;	- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности;
ОК 05	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;	- особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений;
ОК 06	- описывать значимость своей профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения; - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России;	- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения;

	- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; - пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ; - раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий; - обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв; - давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов; - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;	- основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России; - итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.; - основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве; - основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; - необходимости проведения СВО , задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины); - истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;
ОК 07	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; - пользоваться первичными средствами пожаротушения; - применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения; - принципы бережливого производства; - основные направления изменения климатических условий региона; - основы пожаробезопасности и электробезопасности;

	природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; - обеспечивать устойчивость объектов экономики; - прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; - применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; - определять виды Вооруженных Сил, рода войск; - ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; - владеть общей физической и строевой подготовкой; - пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе; - демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим. - оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; - осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; - определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; - составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания; - систематизировать и анализировать первичные статистические данные с	- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - основы военной службы и обороны государства; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим; - общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; - классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний; - основы здорового образа жизни; - содержание и формы бережливого производства;
--	--	---

	использованием различных статистических методов; - планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности; - использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь; - пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; - осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - соблюдать нормы экологической безопасности; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;	- основы принципы, методы и инструменты бережливого производства; - методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности; - основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля; - система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации; - инструменты бережливого производства, основы процессного подхода; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности; - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные направления изменения климатических условий региона; - технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;
ОК 08	- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии;	- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; - средства профилактики перенапряжения;
ОК 09	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;

	и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - в области иностранного языка; - понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью; - понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях); - читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем); - общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности; - применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями); - презентовать работы;	- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенностей произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; - формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;
--	---	---

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 2.1	– соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подаче меню; – осуществлять прием заказа на блюда и напитки; – размещать заказ потребителя;	– правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания; – информационную базу обслуживания в организации питания;	– предложения потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков; – приема, оформления и уточнения заказа потребителей организации питания; – передачи заказа потребителей организации питания в основное производство и бар, буфет; – досервировки стола по меню заказа потребителей организации питания;
ПК 2.2	– характеристику блюд, изделий и напитков, включенных в меню; – правила сочетаемости напитков и блюд; – требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;	– предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания; – консультировать потребителей по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;	– рекомендации потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков; – передачи заказа потребителей организации питания в основное производство, бар, буфет;
ПК 2.3	– соблюдать правила ресторанного этикета при обслуживании потребителей; – контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед подачей на стол;	– нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; – требования к качеству, температуре блюд и напитков при подаче;	– получения блюд из основного производства организации питания; – получения напитков, фруктов и других продуктов в бар, буфет;
ПК 2.4	– подавать потребителю заказанные	– методы подачи блюд и напитков в организациях питания;	– подачи холодных закусок;

	блюда и напитки разными способами;	– правила и очередность подачи блюд и напитков;	– подачи горячих закусок; – подачи первых блюд; – подачи вторых блюд; – подачи сладких блюд, десертов и других кондитерских изделий; – подачи горячих напитков; – подачи алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков;
ПК 2.5	– порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей; – проводить презентации в присутствии потребителей;	– правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей; – виды инструментов и оборудования, используемых для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей;	– проведения заключительных операций по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей; – замены использованной посуды, приборов и столового белья;
ПК 2.6	– производить работы по подготовке зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания;	– нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие проведение массовых мероприятий в организации питания; – назначение массовых мероприятий, проводимых в организациях питания;	– подготовки зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания;
ПК 2.7	– производить работы по подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на массовых выездных мероприятиях;	– правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании;	– подготовки помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на массовых выездных мероприятиях;

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 724

в том числе в форме практической подготовки – 616 часов

Из них на освоение МДК – 328 часов

в том числе самостоятельная работа – 108 часов,

практики, в том числе

учебная – 108 часов,

производственная – 288 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия, в т.ч.:	220	220
теоретические занятия	100	100
лабораторные и практические занятия	120	120
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	108	108
Практика, в т.ч.:	396	396
учебная	108	108
производственная	288	288
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 02.01 в форме экзамена УП 02 и ПП 02 в форме комплексного дифференцированного зачета ПМ 02 в форме экзамена	-	-
Всего	724	616

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

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	теоретические занятия	лабораторные и практические занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6			7	8	9	10
ПК 2.1– 2.7 ОК 01-09	Раздел 1.. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах.	328	220	328	220	100	120	-	108		
	Учебная практика	108	108							108	
	Производственная практика	288	288								288
	Промежуточная аттестация	6									6
	Всего:	724	616	328	220	100	120	-	108	108	288

2.3. Тематический план и содержание профессионального модуля

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия		Домашнее задание	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической	Коды компетенций, формированию которых способствует
1	2			3	
Раздел 1. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах				328/220	
МДК.02.01. Организация и технология обслуживания в барах и буфетах					
Тема 1.1. Общие сведения о баре	Содержание			4	ОК 01-09 ПК 2.1-2.7
	1 2	Введение. Движение Профессионалы в России.	Л.2Стр 7-10 конспект	1	
		История возникновения баров.			
		Классификация баров, буфетов		1	
	3 4	Классификация баров, буфетов. Витрина бара	Л.1Стр.10-23 конспект	1	
	Характеристика подсобных помещений бара	1			
Самостоятельная работа при изучении темы 1.1.Общие сведения о баре Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности. Тематика домашних заданий 1.Классификация баров. 2.Торгово-производственные помещения				4	

Тема 1.2. Материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета	Содержание			16	ОК 01-09 ПК 2.1-2.7	
	5	Классификация оборудования	Л.2 Стр.39-50 конспект	1		
	6	Блендеры, соковыжималки, машины для нарезки товаров, электрические грили		1		
	7	Фризеры, граниторы, сокоохладители. Оборудование для разлива пива94 Техника безопасности при работе с оборудованием с учетом требования «Профессионалы».	Л.2 Стр.86- конспект	1		
	8			1		
	9	Контрольно-кассовое оборудование.	Л.2 Стр.100-107 конспект	1		
	10	Виды барной мебели		1		
	11	Характеристика инвентаря бара	Л.2 Стр.108-119 конспект	1		
	12	Характеристика посуды бара		1		
	13	Организация рабочего места бармена с учетом требования «Профессионалы». Профессиональные требования к бармену с учетом требования «Профессионалы».	Л.7 Стр.336-337 конспект	1		
	14			1		
	15	Подготовка бара к работе с учетом требования «Профессионалы».	Л.7Стр.330-340 конспект	1		
	16	Личная подготовка бармена к работе.		1		
	17	Виды и формы обслуживания в барах.	Л.7Стр.383-385 конспект	1		
	18	Критерии и показатели качества обслуживания.		1		
	19	Прейскурант бара. Назначение и правила составления.	Д.Л.9 Стр.219-226 конспект	1		
	20	Правила составления винной карты.		1		
		Коктейльная карта бара Назначение и правила составления. Типы винных карт				
	Практические занятия					8
	21	Практическое занятие 1 Подготовка бара, буфета к обслуживанию.		С.р.1		2
	22	Организация рабочего места бармена с учетом требования «Профессионалы».				

	23	<i>Практическое занятие 2</i> Изучение барного инвентаря, его характеристика	С.р.2	2	
	24				
	25	<i>Практическое занятие 3</i> Составление прејскуранта бара.	Оформить отчет	2	
	26				
	27	<i>Практическое занятие 4</i> Составление карт вин и коктейлей бара.	Оформить отчет	2	
	28				
	Лабораторные работы			8	
	29	<i>Лабораторная работа 1</i> Организация рабочего места бармена с учетом требования «Профессионалы».	С.р.1	4	
30					
31					
32					
33	<i>Лабораторная работа 2</i> Оформление витрины бара с учетом требования «Профессионалы».	С.р.2	4		
34					
35					
36					
Самостоятельная работа при изучении темы 1.2. Материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности. Тематика домашних заданий 1.Характеристика оборудования бара и барной посуды. 2.Организация рабочего места бармена. 3. Требования предъявляемые к персоналу бара.				16	
Тема 1.3. Техника работы бармена	Содержание			6	ОК 01-0 9 ПК 2.1- 2.7
	37 38	Способы смешивания напитков с учетом требования индустрии гостеприимства	Л.7Стр.392-398 конспект	1	
		Стили работы бармена. ехника работы бармена с посетителями с учетом требования индустрии гостеприимства.		1	

	39	Расчет с потребителями. Культура обслуживания.	Л.7 Стр.162-169	1		
	40	Кассовая документация.	конспект	1		
	41	Учетно-отчетная документация в работе бармена.	конспект	1		
	42	Окончание рабочего дня. Закрытие бара		1		
	Лабораторные работы					14
	43	Лабораторная работа 3 Приготовление компонентов и гарниров для оформления смешанных напитков с учетом требования индустрии гостеприимства.	С.р.3	4		
	44					
	45					
	46					
	47	Лабораторная работа 4 Техника расчета с потребителями с использованием РРО».	С.р.4	6		
	48					
	49					
	50					
51						
52						
53	Лабораторная работа 5 Проведение инвентаризации в баре. Инвентаризация запасов продуктов и напитков. Порядок списания боя посуды, брака и порчи продуктов.	С.р.5	4			
54						
55						
56						
Самостоятельная работа при изучении темы 1.3. Техника работы бармена Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности. Тематика домашних заданий 1.Характеристика региональной карты (Крым)				10		
Тема 1.4. Классификация смешанных напитков	Содержание			4	ОК 01-09 ПК 2.1-2.7	
	57	Введение. История создания смешанных напитков.	Л.7 Стр.328	1		
	58	Классификация смешанных напитков	конспект	1		
	59	Схемы составления смешанных напитков.	Л.3 Стр.32-34	1		

	60	Формулы коктейлей	Конспект	1	
Самостоятельная работа при изучении темы 1.4 Классификация смешанных напитков				3	
Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий).					
Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности.					
Тематика домашних заданий					
1.История создания коктейля.					
2.Способы приготовления коктейлей.					
3. Правила работы с кассовой документацией.					
Тема 1.5. Характеристика баз	Содержание			18	ОК 01-09 ПК 2.1-2.7
	61	Алкогольные напитки.	конспект	1	
	62	Общие сведения о базах смешанных напитков		1	
	63	Характеристика водки.	Л.3 Стр.38-47	1	
	64	Технология производства.	конспект	1	
	65	Характеристика джина.	Л.3 Стр.51-53	1	
	66	Технология производства.	конспект	1	
	67	Характеристика рома.	Л.3 Стр.57-60	1	
	68	Технология производства.	конспект	1	
	69	Характеристика текилы.	Л.3 Стр.60-62	1	
	70	Технология производства.	конспект	1	
	71	Характеристика бренди.	Л.3 Стр.60-63	1	
	72	Технология производства.	конспект	1	
	73	Характеристика коньяка.	Л.3 Стр.63-70	1	
	74	Технология производства.	конспект	1	
	75	Характеристика виски.	л.3 Стр.63-70	1	
	76	Технология производства.	конспект	1	
	77	Общая характеристика виноградных вин.	Л.3 Стр.53-57	1	

	78	Характеристика вин	конспект	1	
	Практические занятия			4	
	79 80	<i>Практическое занятие 5</i> Характеристика крепкоалкогольных напитков. - классификация по содержанию спирта и сахара; - правила и техника подачи алкогольных напитков; - правила сочетаемости напитков и блюд. - правила культуры обслуживания.	С.р.5	2	
	81 82	<i>Практическое занятие 6</i> Характеристика виноградных вин.	С.р.6	2	
Самостоятельная работа при изучении темы 1.5 Характеристика баз Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности. Тематика домашних заданий 1.Схемы составления смешанных напитков.				10	
Тема 1.6. Характеристика смягчающе- сглаживающих компонентов (ССК) смешанных напитков	Содержание			4	ОК 01-09 ПК 2.1-2.7
	83	Ароматическая группа ССК.	Д.Л.9 Стр.105-120 конспект	1	
	84	Соковая группа ССК		1	
	85	Эмульгаторная группа ССК	Д.Л.9 Стр.105-120 конспект	1	
	86	Эмульгаторная группа ССК		1	
	Практические занятия			2	
	87 88	<i>Практическое занятие 7</i> Характеристика вин ароматической группы.	С.р.7	2	
	Лабораторные работы			6	
	89 90 91 92	<i>Лабораторная работа 6</i> Приготовление фруктово-ягодных и овощных коктейлей.	С.р.6	6	

	93				
	94				
Самостоятельная работа при изучении темы 1.6. Характеристика смягчающе-сглаживающих компонентов (ССК) смешанных напитков Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности. Тематика домашних заданий 1.Изучение крепкоалкогольных напитков: водка, виски, джин, коньяк, ром. 2.Характеристика виноградных вин.				10	
Тема 1.7. Характеристика вкусо- ароматических компонентов (ВАК), используемых в смешанных напитках	Содержание			2	ОК 01- 09 ПК 2.1- 2.7
	95	Сладко-ароматическая группа ВАК.	Д.Л.9 Стр.105-112 конспект	1	
	96	Горько-ароматическая группа ВАК		1	
	Лабораторные работы			4	
	97	<i>Лабораторная работа 7</i> Приготовление сиропов.	С.р.7	4	
	98				
99					
100					
Самостоятельная работа при изучении темы 1.7. Характеристика вкусо-ароматических компонентов (ВАК), используемых в смешанных напитках Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности. Тематика домашних заданий 1.Изучение напитков ароматической группы: мадера, херес, портвейн, вермут.				10	
	Содержание			4	

Тема 1.8. Характеристика наполнителей, используемых в смешанных напитках	101	Характеристика шампанских вин.	Д.Л.9 Стр.120-127 конспект	1	ОК 01- 09 ПК 2.1- 2.7
	102	Характеристика игристых и других видов вин.		1	
	103	Характеристика пива.	Д.Л.9 Стр.127-133 конспект	1	
	104	Характеристика минеральных вод. Характеристика газированных напитков		1	
	Практические занятия			4	
	105	Практическое занятие 8 Безалкогольные напитки.	С.р.8	4	
	106				
	107				
	108				
	Лабораторные работы			4	
	109	Лабораторная работа 8 Приготовление коктейлей с шампанским.	С.р.8	4	
	110				
111					
112					
Самостоятельная работа при изучении темы 1.8. Характеристика наполнителей, используемых в смешанных напитках Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности. Тематика домашних заданий 1.Характеристика шампанских, игристых вин. 2.Характеристика пива.				10	
Тема 1.9. Характеристика модификаторов и сопутствующих компонентов, используемых в	Содержание			2	ОК 01- 06 ПК 2.1- 2.7
	113	Характеристика модификаторов. Характеристика сопутствующих компонентов.	Д.Л.9 Стр.141-151 конспект	1	
		114		Гарнирование смешанных напитков. Сервировка смешанных напитков.	

смешанных напитках					
		Самостоятельная работа при изучении темы 1.9. Характеристика модификаторов и сопутствующих компонентов, используемых в смешанных напитках Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности. Тематика домашних заданий 1.Характеристика соков. 2.Характеристика ликеров, бальзамов, битеров.		2	
Тема 1.10. Технология приготовления и характеристика групп алкогольных смешанных напитков	Содержание			20	ОК 01-09 ПК 2.1-2.7
	115	Эгг-ноги и флипы	Л.1 С.416-422	1	
	116	Физы, дейзи, слинги.	конспект	1	
	117	Длинные смешанные напитки	Л.1 С.422-431	1	
	118	Хайбоы. Коллинзы	конспект	1	
	119	Средние смешанные напитки	Л.1 С.431-437	1	
	120	Коблеры, джулепы, фиксы	конспект	1	
	121	Короткие смешанные напитки	Л.1 С.437-440	1	
	122	Характеристика, технология приготовления	конспект	1	
	123	Смешанные напитки shot drinks	Л.1 С.440-444	1	
	124	Горячие смешанные напитки	конспект	1	
	125	Приготовление напитков для компании	Л.1 С.445-448	1	
	126	Пунши. Глинтвейны	конспект	1	
	127	Лимонады	Л.1 С.445-448	1	
	128	Крюшоны и сангрия	конспект	1	
	129	Приготовление коктейлей дилжестивов	Л.1 С.484-489	1	
	130	Коктейли сауэр и фрозен	конспект	1	
	131	Коктейли смеш	Л.1 С.489-497	1	

	132	Коктейли с крепкими алкогольными напитками, ликерами	конспект	1
	133	Коктейли группы ойстер	Л.1 С.503-504 С.508-515	1
	134	Экзотические коктейли. Экстрим коктейли. Тики коктейли		1
	Практические занятия			2
	135	Практическое занятие 9 Составление технологических карт для приготовления смешанных напитков.	С.р.9	2
	136			
	Лабораторные работы			22
	137	Лабораторная работа 9 Приготовление коктейлей типа Сауэр.	С.р.9	4
	138			
	139			
	140			
	141	Лабораторная работа 10 Приготовление слоистых коктейлей	С.р.10	4
	142			
	143			
	144			
	145	Лабораторная работа 11 Приготовление коллинзов, хайболлов, физзов и др. ДСН	С.р.11	4
	146			
	147			
	148			
	149	Лабораторная работа 12 Приготовление тодди, джулепов, грогов и др. ДСН.	С.р.12	4
	150			
	151			
	152			
	153	Лабораторная работа 13 Приготовление пуншей, эгг-ногов, крюшонов, глинтвейнов.	С.р.13	6
	154			
	155			
	156			
	157			
	158			

Самостоятельная работа при изучении темы 1.10. Технология приготовления и характеристика групп алкогольных смешанных напитков				20	
Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности.					
Тематика домашних заданий					
1.Характеристика модификаторов: эфирные масла, эссенции.					
2.Правила гарнирования напитков.					
3.Технология приготовления смешанных напитков-аперетивов.					
Тема 1.11. Технология приготовления безалкогольных смешанных напитков	Содержание			6	ОК 01-09 ПК 2.1-2.7
	159 160	Характеристика молочных смешанных напитков.	Л.1 С.404- 406 конспект	1	
		Эгг-ноги, флипы, физы			
		Характеристика напитков с мороженым, щербетов.		1	
		Напитки с фруктами			
	161	Технология приготовления кофейных и чайных напитков.	Л.1 С.412-414 конспект	1	
	162	Приготовление «смузи»		1	
	163	Технология приготовления соковых смешанных напитков,	Л.1 С.416-422 конспект	1	
	164	Приготовление морсов, сбитней.		1	
	Практические занятия			2	
	165	Практическое занятие 10 Составление технологических карт для приготовления безалкогольных смешанных напитков.	С.р.10	2	
	166				
	Лабораторные работы			6	
167 168 169 170 171 172	Лабораторная работа 14 Приготовление молочных коктейлей».	С.р.14	6		

Самостоятельная работа при изучении темы 1.11. Технология приготовления безалкогольных смешанных напитков Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности. Тематика домашних заданий 1.Технология приготовления безалкогольных напитков. 2. История сбитней. Рецепты				5	
Тема 1.12. Технология приготовления горячих напитков	Содержание			6	ОК 01-09 ПК 2.1-2.7
	173	Чай. История чая	Л.1 Стр.457 конспект	1	
	174	Технология производства чая.		1	
		Виды чая. Правила заваривания чая. Посуда			
	175	Технология производства кофе.	Л.1 Стр.457-468 конспект	1	
	176	Сорта кофе. Технология приготовления кофе и напитков на основе кофе.		1	
	177	Характеристика и технология приготовления какао	Л.1 С.457-468 конспект	1	
	178	Характеристика и технология приготовления горячего шоколада.		1	
	Практические занятия			2	
	179	Составление технологических карт для приготовления смешанных напитков на основе чая и кофе.		2	
	180				
	Лабораторные работы			20	
	181	<i>Лабораторная работа 15</i> Правила заваривания и подачи чая. Технология заваривания Матэ	С.р. 15	4	
182					
183					
184					
185	<i>Лабораторная работа 16</i> «Приготовление кофе разными способами.	С.р. 16	6		
186					
187					

	188 189 190				
	191 192 193 194	Лабораторная работа 17 Приготовление какао, горячего шоколада.	С.р. 17	4	
	195 196 197 198 199 200	Лабораторная работа 18 Приготовление горячих и холодных напитков на вынос на основе чая и кофе	С.р.18	6	
Самостоятельная работа при изучении темы 1.12. Технология приготовления горячих напитков Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности. Тематика домашних заданий Технология приготовления кофейных и чайных смешанных напитков. Технология производства чая. Виды чая. Технология производства кофе. Сорта кофе. Технология приготовления кофе и напитков на основе кофе.				5	
Тема 1.13.	Содержание			8	ОК 01-09 ПК 2.1-2.7
Технология приготовления простых закусок и десертов	201	Классификация холодных блюд и закусок	О.2	2	
	202	Закуски из мяса, мясопродуктов, птицы	213-214		
	203	Закуски из овощей и грибов	О.2	2	
	204	Закуски из яиц	215-216		
	205	Бутерброды	О.2	2	
	206	Салаты	116-124		

	207	Приготовление сладких блюд	О.2	2	
	208	Холодные сладкие блюда. Горячие сладкие блюда	224-232		
	Лабораторные работы			12	
	209	Лабораторная работа 19 «Приготовление, оформление и отпуск бутербродов (открытых, закрытых, канапе, горячих)»		6	
	210				
	211				
	212				
	213				
	214				
	215	Лабораторная работа 20 «Приготовление, оформление и подача сырной тарелки		6	
	216				
	217				
	218				
	219				
	220				
Самостоятельная работа при изучении темы 1.13 Технология приготовления простых закусок и десертов Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности. Тематика домашних заданий Классификация холодных закусок Канапе. Правила подачи				3	
Промежуточная аттестация по МДК 02.01					
Учебная практика Виды работ Вступление. Охрана труда, безопасность работы бармена, пожарная безопасность на рабочем месте Требования, предъявляемые к бармену				108	ОК 01-09 ПК 2.1-2.7

Изучение меню баров Изучение прейскурантов цен на спиртные напитки и табачные изделия Изучение винных и барных карт ресторанов и баров. Составление меню, винных и барных карт ресторанов и баров Изучение столовой посуды, барного стекла, приборов и белья для работы бармена Оформление отчетно-финансовых документов Подготовка бара, буфета к обслуживанию Подготовка барной стойки к обслуживанию Методы организации рабочего места бармена за барной стойкой Встреча и прием гостей. Техника обслуживания. Прием заказа Организация работы бармена. Обслуживание потребителей за барной стойкой Системы автоматизации обслуживания Расчет с посетителем. Ответственность бармена Технология приготовления горячих напитков (чая) Технология приготовления горячих напитков (Кофе) Технология приготовления и подача холодных безалкогольных напитков Отработать технику оформления коктейлей Технология приготовления и подачи коктейлей на основе сока Технология приготовления и подача кваса Особенности работы в пивном баре Технология приготовления безалкогольных смешанных напитков на основе молока Технология приготовления витаминных и протеиновых коктейлей Технология приготовления и подачи коктейлей методом « шейк» Технология приготовления и подачи коктейлей методом « бленд» Технология приготовления и подачи коктейлей методом « билд» Технология приготовления и подачи коктейлей методом « стир» Технология приготовления и подачи коктейлей методом «пускафе» Способы подачи крепких алкогольных напитков Техника подачи вина Технология приготовления пуншей, глинтвейнов, крюшонов Технология приготовления джулепов, физов, флипов		
---	--	--

Приготовление и подача простых закусок Подготовка к выездному обслуживанию		
Производственная практика Виды работ Вступление. Охрана труда. Подготовка бара к обслуживанию. Отработать навыки подготовки барной стойки к обслуживанию. Отработать методы организации рабочего места бармена за барной стойкой. Отработать навыки при встрече и приема гостей. Отработать технику обслуживания и прием заказа. Закрепить полученные знания при организации работы бармена. Отработать обслуживание потребителей за барной стойкой. Отработать полученные навыки при полировании барного стекла для приготовления коктейлей. Закрепить полученные знания при составлении меню, винных и барных карт ресторанов и баров. Отработать различные стили работы бармена. Закрепить полученные навыки по технике откупоривания бутылок и технике розлива основных напитков в баре. Отработать технику приготовления и подачи горячих напитков на основе чая: правила заваривания различных сортов чая. Отработать технику приготовления и подачи горячих напитков на основе кофе: правила заваривания кофе различными способами. Отработать технику приготовления и подачи безалкогольных напитков. Отработать технику подачи табачных изделий. Замена пепельниц. Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом шейк. Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом стир. Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом билд. Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом бленд. Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом мадл. Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом лейер (слоистые). Отработать технику оформления коктейлей. Отработать технику приготовления и подачи безалкогольных смешанных напитков на основе молока («Молочно-ягодный», «Молочно-клубничный коктейль со сливками», «Молочно-шоколадный напиток») .Отработать технику приготовления и подачи безалкогольных смешанных напитков группы «Молочные коктейли с мороженым» («Молочно-персиковый с мороженым», «Малиновый», «Молочно-клубничный с мороженым»).	288	ОК 01-09 ПК 2.1-2.7

Отработать технику приготовления и подачи безалкогольных коктейлей на основе фруктово-ягодного сырья («Банановый мастер», «Чай со льдом», «Я за рулем»). Отработать технику приготовления и подачи безалкогольных коктейлей «Укрозное местечко», «Укус пчелы», «Флорида». Отработать технику приготовления и подачи соковых смешанных напитков (напиток «Здоровье», «Комбисок», «Абрикосовый микс»). Отработать технику приготовления кваса. Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе водки («Синий тихий океан», «Черный русский», «Летающий кузнечик»). Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе виски («Ирландская роза», «Рики», «Слинг с виски»). Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе текилы («Сауэр с текилой», «Текила «восход солнца», «Замороженная текила»). Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе коньяка («Зум», «Роллс- Ройс», «Лумумба 1»). Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе джина («Бронкс», «Голубая леди», «Экстерминатор»). Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе рома («Коктейль «Александр» с ромом», «Робсон», «Гавана-Клуб»). Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе шампанского («Королевский Кир», «Северное сияние», «Случайное знакомство Гарри»). Отработать технику приготовления и подачи группы слоистых коктейлей («БИ-52» , «Медуза», «Российский флаг»). Отработать технику приготовления и подачи коктейлей с абсентом («Томатный», «Бланш», «Горизонт»). Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе белого сухого вина («Кир», «Брызги», «Крепкий сангари»). Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе ароматизированных вин («Вермут с тоником», «Мартини», «Золотой лев»). Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе портвейна («Портвейн сангария», «Порто», «Флип с портвейном»)		
--	--	--

Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе хереса («Коктейль Гордона», «Шерри-Флип», «Дворец Копакабана»). Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе мадеры (Винные коктейли). Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе пива («Дьявольский», «Ерш»). Отработать технику приготовления и подачи группы сливочно-десертных коктейлей («Бренди Александер», «Пчелка», «Тореро»). Отработать технику приготовления и подачи коктейлей группы «Фраппе»(битый, колотый) : «Айсберг», «Дикий пляж», «Черный в пятнышко». Отработать технику приготовления и подачи коктейлей группы Флиппов («Клубничный флип», «Херес флипп», «Морковный флипп»). Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН) : «Ром-хайбол», «Огни Москвы», «Отвертка». Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН) : «Аперетивный шприцер», «Каберне шприцер», «Мускат шприцер». Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН) : «Яхтенный куулер», «Яблочный куулер», Бархатный куулер»). Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН) : «Том Коллинз», «Федор Коллинз», «Пьер Коллинз»). Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН) : «Джин физз», «Серебряный физз», «Золотой Физз»). Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН) : «Бренди коблер», «Мускатный коблер», «Цыганка»). Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН): «Адмиральский грог», «Морской волк», «Вишневый грог»). Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН): «Старинный джулепс», «Капитан Морган», «Газ Джулепс». Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа «Эгг-Ногс» : «Классический», «Дед Мороз- Красный нос». Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа пуншей: «Пунш Завертка», «Пунш одноглазого Флинта», «Пунш коньячный».		
---	--	--

Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа круассанов: «Круассан клубничный», «Персиковый круассан», «Арбузный круассан». Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа глинтвейнов: «Белый глинтвейн», «Красный глинтвейн», «ЮБК глинтвейн». Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа щербетов («Щербет Алый восход», «Щербет банановый», «Щербет малиновый с мороженым»). Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа щербетов («Щербет Алый восход», «Щербет банановый», «Щербет малиновый с мороженым»). Отработать технику приготовления и подачи старинных русских напитков Сбитней : «Сбитень Московский», «Сбитень народный». Отработать технику приготовления и подачи морсов: «Ягодный морс», «Яблочно-морковный», «Клюквенный». Отработать технику приготовления и подачи простых закусок. Отработать технику приготовления десертов. Отработать технику принятия и оформления платежей. Отработать технику оформления отчетно-финансовых документов. Отработать технику подготовки бара, буфета к закрытию. Отработать технику обслуживания выездного мероприятия.		
Промежуточная аттестация по модулю	6	
Всего	724	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. 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, ведерко для льда, ведерко для подачи шампанского, ведерко для приготовлению крошона, щипцы вспомогательные для сахара, щипцы вспомогательные для льда,

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

3.2. 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, 2020. – 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», 2020. – 208 с.
3. Анфимова Н.А. Кулинария: учебное пособие для студентов учреждений среднего проф. образования/Н.А. Анфимова. - М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 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 рецептур 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.

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

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 2.1. ОК 1. ОК 2. ОК 4. ОК 6.	Знает виды и классификация баров; Знает планировочные решения баров; Умеет выполнять подготовку бара к обслуживанию; Знает правила и последовательность подготовки бара к обслуживанию; Следует правилам личной подготовки бармена к обслуживанию.	Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК 2.2 ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4 ОК 6.	Знает виды и методы обслуживания в баре; Умеет принимать заказ и предоставлять пояснения потребителям по напиткам и продукции бара; Обслуживает потребителей за барной стойкой алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, в обычном режиме и на различных массовых мероприятиях, в том числе выездных.	
ПК 2.3. ОК 1. ОК 2. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.	Знает материально-техническое и информационное оснащение бара; Эксплуатирует в процессе работы оборудование бара с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил; Применяет правила охраны труда; Применяет правила безопасности эксплуатации оборудования бара.	
ПК 2.4. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 6.	Осуществляет инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре; Оформляет необходимую отчетно-учетную документацию.	
ПК 2.5. ОК 7. ОК 8. ОК 9.	Умеет выполнять приготовление простых закусок, соблюдение санитарных требований к процессу приготовления; Соблюдает необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре.	
ПК.2.6.	Производит расчет с потребителем, оформляет платежи по счетам и ведет кассовую документацию.	
ПК.2.7.	Умеет готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления.	

**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 преподавателя