

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце: **МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

**РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение**

**высшего образования**

Дата подписания: 17.10.2023 17:00:03

**«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef981

**Пятигорский институт (филиал) СКФУ**

**Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ**

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

**МДК.02.03 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СМЕШАННЫХ  
НАПИТКОВ И КОКТЕЙЛЕЙ»**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ  
РАБОТЫ**

**Профессия СПО 43.01.01.Официант, бармен**

**Квалификация: Официант. Бармен. Буфетчик**

Пятигорск, 20\_\_

Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине МДК 02.03 «Технология приготовления смешанных напитков и коктейлей» составлены в соответствии с требованиями ФГОС СПО к подготовке выпуска для получения квалификации Официант. Бармен. Буфетчик. Предназначены для студентов, обучающихся по профессии 43.01.01 Официант, Бармен.

### **Пояснительная записка**

Самостоятельная работа студентов — одно из основных средств овладения учебным материалом вовремя, свободное от аудиторных учебных занятий. Самостоятельная работа студентов над МДК.02.03 «Технология приготовления смешанных напитков и коктейлей» в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.01 Официант, бармен включает следующие формы:

- подготовка к семинарским занятиям;
- подготовка дифференцированному зачету.

Самостоятельная работа осуществляется студентами при подготовке к семинарским занятиям, выполнении контрольной и других форм учебно-исследовательской работы.

**Цель** самостоятельной работы является закрепление, расширение и углубление приобретенных в процессе аудиторной работы знаний, умений и навыков, а также самостоятельное изучение и усвоение нового материала под руководством преподавателя, но без его непосредственного участия.

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

#### **Цели и задачи:**

В результате освоения учебной дисциплины 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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен 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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен 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.

### Виды и содержание самостоятельной работы студента; формы контроля

№	Наименование разделов и тем дисциплины, их краткое содержание; вид самостоятельной работы	Форма контроля	Зачетные единицы (часы)
<b>2 семестр</b>			
1	<b>Тема 1. Характеристика ассортимента напитков бара, буфета.</b> Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям	<i>Собеседование</i>	2
2	<b>Тема 2. Классификация смешанных напитков.</b> Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям	<i>Собеседование</i>	2
3	<b>Тема 3. Формула построения смешанного напитка (коктейля).</b> Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям	<i>Собеседование</i>	2
4	<b>Тема 4. Назначение наполнителя в коктейле</b> Вид самостоятельной работы:	<i>Собеседование</i>	2

	Подготовка к практическим занятиям		
5	<b>Тема 5. Методы приготовления коктейлей и смешанных напитков.</b> Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям	<i>Собеседование</i>	2
6	<b>Тема 6. Оформление коктейлей и смешанных напитков.</b> Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям	<i>Собеседование</i>	2
7	<b>Тема 7. Основные технологии приготовления смешанных напитков.</b> Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям	<i>Собеседование</i>	2
8.	<b>Тема 8. Технология приготовления коротких и средних алкогольных коктейлей.</b> Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям	<i>Собеседование</i>	4
9.	<b>Тема 9. Технология приготовления длинных смешанных напитков.</b> Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям	<i>Собеседование</i>	4
10.	<b>Тема 10. Технология приготовления молочных коктейлей.</b> Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям	<i>Собеседование</i>	4
11.	<b>Тема 11. Приготовление горячих напитков (чая, кофе).</b> Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям	<i>Собеседование</i>	4
	<b>ИТОГО</b>		<b>30</b>

## 1. Контроль самостоятельной работы студентов

Развернутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Оценка «5» ставится, если:

1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;

2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;

3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

«4» – студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

«3» – студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;

2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

## **Литература**

### **Основная литература:**

1. Кучер, Л.С. Официант-бармен : учебное пособие / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2017. – 562 с. : ил. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486040>

2. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06) : учебное пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 181 с. : табл., схем. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486054>

3. Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07) : учебное пособие / авт.-сост. О.В. Пичугина, А.А. Богачева, Н.Н. Клименко. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 196 с. : табл., схем. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486055>

### **Дополнительная литература:**

1. Рагель, С.И. Технология приготовления пищи : учебное пособие : [12+] / С.И. Рагель. – Минск : РИПО, 2018. – 604 с. : ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=497505>

### **Интернет-ресурсы:**

[www.chefs.ru](http://www.chefs.ru) – сайт Национальной Гильдии Шеф - поваров

[www.foodservice-info.ru](http://www.foodservice-info.ru) – журнал индустрии общественного питания

[www.hotres.ru](http://www.hotres.ru) – ресторанный и гостиничный бизнес

[www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru) - Вестник индустрии питания

[www.friro.ru](http://www.friro.ru) – федерация рестораторов и отельеров России