

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 22.05.2019 г.

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение**

**высшего образования**

**«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**Пятигорский институт (филиал) СКФУ**

**Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ**

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор Пятигорского института

(филиал) СКФУ

Т.А.Шебзухова

### **Рабочая программа дисциплины**

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

Профессия СПО	43.01.01	Официант, бармен
Форма обучения		очная

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 3 июня 2013 г. N 466 и примерной основной образовательной программы СПО, с учетом направленности на удовлетворение потребностей регионального рынка труда и работодателей.

Рабочая программа профессионального модуля разработана:

Луста Светлана Станиславовна, преподаватель колледжа

---

фамилия, имя, отчество, ученая степень, ученое звание, место работы преподавателя

**СОГЛАСОВАНО:**

**Представитель работодателя**

Руководитель службы питания ООО  
«Русь»,  
г. Ессентуки

---

должность представителя работодателя,  
наименование организации и город ее расположения

Коломийцева Н.Г.

---

подпись

---

Фамилия, инициалы

М.П.

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 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 образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 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.

Использование рабочей программы профессионального модуля в дополнительном профессиональном образовании не предусмотрено.

#### 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:

**иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

- подготавливать бар, буфет к обслуживанию;
- обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;

- готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;
- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;
- готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;
- соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;
- производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;
- осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;
- оформлять необходимую отчётно-учётную документацию;
- соблюдать правила профессионального этикета;
- соблюдать правила личной гигиены.

**знать:**

- виды и классификации баров;
- планировочные решения баров, буфетов;
- материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;
- правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;
- характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;
- правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- виды и методы обслуживания в баре, буфете;
- технологию приготовления смешанных и горячих напитков;
- технологию приготовления простых закусок;
- правила ведения учётно-отчётной и кассовой документации;
- сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;
- правила личной подготовки бармена к обслуживанию;
- правила охраны труда;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.

**1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

всего – 389 часов, в том числе:  
 в форме практической подготовки 32 часа;  
 Из них:  
 на освоение МДК 508 часов, в том числе:  
 самостоятельную работу обучающегося 119 часов;  
 практики, в том числе учебной 72 часа;  
 производственной 288 часов.

**2. Результаты освоения профессионального модуля**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимся 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:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 2.1.	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.
ПК 2.2.	Обслуживать потребителей бара, буфета.

ПК 2.3	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.
ПК 2.4	Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.
ПК 2.5	Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.
ПК 2.6	Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.
ПК 2.7	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### 3. Структура и содержание профессионального модуля

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

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

		Объем профессионального модуля, ак. ч								
Код профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов <i>(макс. учебная нагрузка и практики)</i>	В т.ч. в форме практик. подготовки	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
				Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
				Всего, часов	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	В т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	В т.ч. курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7	Раздел 1. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	<b>231</b>	<b>14</b>	<b>162</b>	<b>84</b>	-	<b>69</b>	-		-

ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7	Раздел 2. Оборудовани е бара, буфета	68	8	48	24	-	20	-	-	
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7	Раздел 3. Технология приготовлен ия смешанных напитков и коктейлей	90	10	60	36	-	30	-	-	
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7	Учебная практика	72	72						72	
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7	Производств енная практика, часов	288	32							288
<b>Всего:</b>		<b>389</b>	<b>264</b>	<b>270</b>	<b>144</b>	<b>-</b>	<b>119</b>	<b>-</b>	<b>72</b>	<b>288</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем в часах	Уровень освоения
Раздел 1. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах		162	
МДК. 02.01 Организация и технология обслуживания в барах, буфетах		162	
Тема 1.1 Классификация и характеристика баров.	Содержание	2	3
	Типы и классы баров. Планировочные решения баров, буфетов. Стили интерьера. Бары на круизных лайнерах. Клубы, их виды.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	
	Предложить планировку и стилевое решение		

	тематического бара		
Тема 1.2 Виды услуг, принципы размещения сети предприятий.	Содержание	2	3
	Структура управления баром, буфетом. Права и обязанности работников бара, буфета.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	
	Разработать стилевое решение буфета. Основные направления и перспективы развития сферы питания в развитых странах.		
Тема 1.3 Производственные помещения, их характеристика и оборудование.	Содержание	2	3
	Торговые помещения, их характеристика и оборудование. Организация снабжения баров.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	
	Описать торговые помещения, их характеристика и оборудование. Организация снабжения баров.		
Тема 1.4 Организация снабжения баров.	Содержание	2	3
	Составление заявки на сырье. Приемка сырья и товаров осуществляется по количественным и качественным показателям.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		3
	Практические занятия	2	
	Составление схемы организации снабжения бара.		
Тема 1.5 . Барная посуда.	Содержание	2	3
	Шейкеры, их виды (бостонский, стандартный). Инвентарь и аксессуары бара. Мерная посуда (джигер, мерный стакан). Международные единицы измерения жидкостей.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	
	Изучить шейкеры, их виды (бостонский, стандартный), инвентарь и аксессуары бара. Мерная посуда (джигер, мерный стакан). Международные единицы измерения жидкостей.		
Тема 1.6 Оборудование баров.	Содержание	2	3
	Оборудование баров, буфетов. Меню бара, буфета. Порядок расположения блюд и закусок с учетом последовательности их подачи. Фирменные блюда в меню.		
	Прейскурант. Назначение и содержание прейскуранта. Последовательность размещения вино-водочных изделий, напитков, кондитерских и табачных изделий.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	
Описать оборудование баров, буфетов. Меню бара, буфета. Порядок расположения блюд и закусок с учетом последовательности их подачи. Фирменные			

	блюда в меню. Прейскурант. Назначение и содержание преЙскуранта. Последовательность размещения вино-водочных изделий, напитков, кондитерских и табачных изделий.		
Тема 1.7 Подготовительный этап обслуживания	Содержание	2	3
	Расстановка столов, стульев. Полировка посуды, стеклянного инвентаря. Размещение полотенец и салфеток.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	4	3
	1. Подготовка бара к работе, полировка стеклянного инвентаря.	2	
	2. Работа с салфетками варианты складывания салфеток.	2	
Тема 1.8 Подготовка оборудования и бара к работе.	Содержание	2	3
	Проверка исправности электрооборудования. Правила расположения посуды и инвентаря за стойкой бара. Материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета. Культура оформления и дизайн столов.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	3
	Проверка исправности электрооборудования. Правила расположения посуды и инвентаря за стойкой бара. Материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета. Культура оформления и дизайн столов.		
Тема 1.9 Барная стойка.	Содержание	2	3
	Модули передней линии. Модули задней линии.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	3
	Описать модули передней линии. Модули задней линии.		
Тема 1.10 Оформление барной стойки.	Содержание	2	3
	Правила и последовательность подготовки бара и буфета к обслуживанию. Требования к организации рабочего места бармена.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	3
	Правила и последовательность подготовки бара и буфета к обслуживанию. Требования к организации рабочего места бармена.		
Тема 1.11 Карты баров разных стран.	Содержание	2	3
	Карта вин. Карта коктейлей. Сигарные карты. Оформление карт вин, коктейлей и сигарных карт. Особенности составления карты баров разных стран.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	3

	Изучить карту вин. Карта коктейлей. Сигарные карты. Оформление карт вин, коктейлей и сигарных карт. Особенности составления карты баров разных стран.		
Тема 1.12 Личная подготовка бармена к работе.	Содержание	2	3
	Значение личной гигиены. Основные требования к форменной одежде, обуви.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	3
	Значение личной гигиены. Основные требования к форменной одежде, обуви.		
Тема 1.13 Приемы работы бармена за барной стойкой.	Содержание	2	
	Правила отпуска прохладительных и алкогольных напитков за барной стойкой.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	4	
	1. Отработка приемов работы за барной стойкой.	2	
	2. Применение правил отпуска прохладительных и алкогольных напитков за барной стойкой.	2	
Тема 1.14 Обслуживание потребителей.	Содержание	2	
	Встреча гостей бара, прием заказа, рекомендация напитков и продукции бара, буфета. Рекомендация закусок к выбранным напиткам.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	
	Ознакомление со стилями работы бармена.		
Тема 1.15 Характеристика алкогольных и безалкогольных напитков.	Содержание	2	
	Ассортимент и характеристика алкогольных и безалкогольных напитков импортного и отечественного производства		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	
	Сервис бутылочного пива.		
Тема 1.16 Характеристика алкогольных и безалкогольных напитков.	Содержание	2	
	Приёмы работы бармена за барной стойкой.		
	Правила и техника отпуска прохладительных и алкогольных напитков за барной стойкой.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	
	Отработка навыков организации разных видов банкетов. Отработка техники подачи блюд и напитков.		
Тема 1.17 Лёд фραπε, лёд мист, декоративный лёд, их характеристик а.	Содержание	2	
	Лёд фραπε, лёд мист, декоративный лёд, их характеристика.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	
	Изучение характеристик различных видов льда		

	(лёд фраппе, лёд мист, декоративный лёд)		
Тема 1.18 Техника откупоривания бутылок и розлива напитков.	Содержание	2	
	Откупоривание бутылок с винной пробкой. Использование штопора. Правила откупоривания шампанского		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	
	Изучение характеристик различных видов льда (лёд фраппе, лёд мист, декоративный лёд)		
Тема 1.19 Специфика подачи.	Содержание	2	
	Транширование блюд, Фламбирование блюд. Температура подачи вино-водочных изделий. Сервис табачных изделий. Правила культуры обслуживания.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	
	Изучение транширования блюд, фламбирования блюд. Температура подачи вино-водочных изделий. Сервис табачных изделий. Правила культуры обслуживания.		
Тема 1.20 Алгоритм использования заказа в баре	Содержание	2	
	Основной этап обслуживания в баре. Виды работ осуществляемые барменом при обслуживании.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	
	Отработка алгоритма исполнения заказа в баре.		
Тема 1.21 Правила профессионального поведения бармена.	Содержание	2	
	Гигиена и санитарные требования, поведение на рабочем месте, особенности для буфетчиков, импровизация.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	
	Отработка правил поведения при работе с клиентами.		
Тема 1.22 Особенность подачи горячих напитков.	Содержание	2	
	Классификация горячих напитков. Характеристика горячих напитков.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	
	Отработка техники порционного разлива и свободного разлива.		
Тема 1.23 Понятие предпринимательства.	Содержание	2	
	Современные формы предпринимательской деятельности в России (индивидуальный предприниматель, хозяйственные товарищества и общества, акционерные общества, унитарные предприятия и др.)		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		

	Практические занятия	2	
	Изучение современных форм предпринимательской деятельности в России.		
Тема 1.24 Специальные формы обслуживания	Содержание	2	
	Виды обслуживания: «Шведский стол», «Репинский стол». Дегустация блюд и вин. Презентация вин и национальных блюд.		
	Лабораторные работы ( <i>не предусмотрены</i> )		
	Практические занятия	2	
	Изучение видов обслуживания: «Шведский стол», «Репинский стол». Дегустация блюд и вин. Презентация вин и национальных блюд.		
Тема 1.25 Обслуживание форумов, семинаров, конференций.	Содержание	2	
	Расчеты при специальных видах обслуживания.		
	Лабораторные работы ( <i>не предусмотрены</i> )		
	Практические занятия	2	
	Изучение расчетов при специальных видах обслуживания.		
Тема 1.26 Ознакомление со стилями техники работы бармена.	Содержание	2	
	Флейринг, спидмиксинг, быстрое смешивание.		
	Лабораторные работы ( <i>не предусмотрены</i> )		
	Практические занятия	2	
Тема 1.27 Обслуживание банкетов и приемов.	Содержание	2	
	Общие правила обслуживания банкетов и приемов. Виды банкетов. Банкет-прием.		
	Лабораторные работы ( <i>не предусмотрены</i> )		
	Практические занятия	2	
Тема 1.28 Правила обслуживания банкета за столом.	Содержание	2	
	Аперитив и время его подачи. Подача кофе.		
	Лабораторные работы ( <i>не предусмотрены</i> )		
	Практические занятия	2	
Тема 1.29 Обслуживание приемов.	Содержание	2	
	Фуршет, коктейль, буфет-бар. Их назначение и особенности. Прием заказа. Подготовка к проведению приема и обслуживание приема. Кейтеринг – одна из форм обслуживания банкета. Корпоративные вечеринки. Особенности организации обслуживания. Особенности организации обслуживания. Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена с гостями		

		Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
		Практические занятия	2	
		Изучение обслуживания различных приемов (Кейтеринг – одна из форм обслуживания банкета. Корпоративные вечеринки. Особенности организации обслуживания. Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена с гостями)		
Тема 1.30	Содержание		2	
Виды документации, применяемые на предприятиях общественного питания.	Виды документации, применяемые на предприятиях общественного питания. Оформление и правила ведения отчетно-учетной документации. Использование в барах современных компьютерных систем для расчета с потребителями, автоматизированного учета и контроля поступающей выручки, оформления заявок на продукцию бара. Правила проведения инвентаризации запасов продуктов и напитков в баре, буфете.			
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>			
	Практические занятия	2		
	Виды документации, применяемые на предприятиях общественного питания. Оформление и правила ведения отчетно-учетной документации.			
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>			
Тема 1.31	Содержание		2	
Технология приготовления определенного ассортимента кулинарной продукции.	Общая кулинарная характеристика блюд. Технология приготовления простых блюд и закусок с соблюдением санитарных требований к процессу приготовления.			
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>			
	Практические занятия	2		
	Изучение кулинарной характеристики блюд. Технология приготовления простых блюд и закусок с соблюдением санитарных требований к процессу приготовления.			
Тема 1.32	Содержание		2	
Требования к оформлению блюд.	Техника подачи блюд и закусок. Транширование блюд. Фламбирование блюд. Сроки и условия хранения продуктов и напитков в баре, буфете.			
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>			
	Практические занятия	2		
	Техника подачи блюд и закусок. Транширование блюд. Фламбирование блюд. Сроки и условия хранения продуктов и напитков в баре, буфете.			
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>			
Тема 1.33	Содержание		2	
Расчет с	Проведение расчета с потребителем,			

потребителе м.		оформление платежей по счетам и ведение кассовой документации.		
		Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
		Практические занятия	2	
		Изучение видов расчета с потребителем, оформления платежей по счетам и ведение кассовой документации.		
Тема 1.34 Формы расчета.		Содержание	2	
		Формы расчета с потребителями.		
		Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
		Практические занятия	2	
		Изучение форм расчета с потребителями.		
Тема 1.35 Техника расчета гостями.		Содержание	2	
		Правила расчета с посетителями		
		Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
		Практические занятия	2	
		Изучение правил расчета с посетителями		
Тема 1.36 Кассовые операции.		Содержание	2	
		Применение кассового аппарата.		
		Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
		Практические занятия	2	
		Изучение и применение кассового аппарата.		
Тема 1.37 Заключительный этап обслуживания в баре.		Содержание	2	
		Расчет с гостями является завершающим этапом обслуживания. Наличный и безналичный расчет		
		Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
		Практические занятия	2	
		Изучение завершающего этапа обслуживания. Наличный и безналичный расчет		
Тема 1.38 Правила подачи табачных изделий в баре		Содержание	2	
		Подача сигарет и сигар. Замена пепельниц.		
		Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
		Практические занятия	2	
		Изучение правил подачи сигарет и сигар, замены пепельниц		
Тема 1.39 Отчетность бармена и контроль за работой бара.		Содержание	2	
		Завершение рабочей смены, снятие отчёта по кассе. Сдача денежной выручки.		
		Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
		Практические занятия	4	
		Завершение рабочей смены, снятие отчёта по кассе.	2	
	Сдача денежной выручки.	2		
Консультации			-	
Самостоятельная работа при изучении Раздела 1 ПМ 02. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы,			69	

нормативных документов.			
<p>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</p> <p>Предложить планировку и стилевое решение тематического бара</p> <p>Разработать стилевое решение буфета. Основные направления и перспективы развития сферы питания в развитых странах.</p> <p>Описать торговые помещения, их характеристика и оборудование. Организация снабжения баров.</p> <p>Составление схемы организации снабжения бара</p> <p>Изучить шейкеры, их виды (бостонский, стандартный), инвентарь и аксессуары бара. Мерная посуда (джигер, мерный стакан). Международные единицы измерения жидкостей.</p> <p>Описать оборудование баров, буфетов. Меню бара, буфета.</p> <p>Порядок расположения блюд и закусок с учетом последовательности их подачи. Фирменные блюда в меню.</p> <p>Прейскурант. Назначение и содержание прейскуранта.</p> <p>Последовательность размещения вино-водочных изделий, напитков, кондитерских и табачных изделий.</p>			
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
Раздел 2. Оборудование бара, буфета		146	
МДК.02.02. Оборудование бара, буфета		146	
Тема 2.1	Содержание	2	
Классификация машин, применяемых на предприятиях общественного питания.	Режущее оборудование. Машины для взбивания коктейлей. Жаро-варочное оборудование. Посудомоечные машины.		3
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	3
	Изучение различных видов барного оборудования: -Режущее оборудование. -Машины для взбивания коктейлей. -Жаро-варочное оборудование. -Посудомоечные машины.		
Тема 2.2	Содержание		
Режущее оборудование.	Машина для нарезки гастрономических продуктов. Устройство и безопасное эксплуатация хлеборезок.	2	3
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	3
	Изучение работы режущего оборудования: - Машина для нарезки гастрономических продуктов. -Хлеборезки		
Тема 2.3	Содержание	4	
Машины для взбивания коктейлей.	1.Характеристика сменных взбивателей. Устройство и безопасная эксплуатация взбивальных машин.	2	3
	2.Планетарные миксеры	2	
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	4	3
	1.Изучение работы режущего оборудования: - Взбивателей.	2	

	2.Взбивальных машин. - Планетарных миксеров.	2	
Тема 2.4 Жарочно-варочное оборудование.	Содержание	4	3
	1.Устройство и правила эксплуатации кофеварок. Малогабаритные электрические плиты для баров и буфетов.	2	
	2.Правила эксплуатации и безопасности труда при работе с плитами. Устройство, правила эксплуатации и безопасность труда при работе с электрическим грилем Электрическая сосисковарка: устройство и безопасная эксплуатация.	2	
	Лабораторные работы ( <i>не предусмотрены</i> )		
	Практические занятия	4	3
	1.Изучение работы: Кофеварок. Малогабаритных электрических плит для баров и буфетов	2	
	2.Электрического гриля. Электрической сосисковарки	2	
Тема 2.5 Вспомогательное оборудование.	Содержание	4	
	1.Электромармиты: назначение, классификация, безопасная эксплуатация.	2	3
	2.Устройство и безопасная эксплуатация электрокипятильников.	2	
	Лабораторные работы ( <i>не предусмотрены</i> )		
	Практические занятия	4	
	1.Изучение работы электромармитов.	2	
	2. Изучение электрокипятильников.	2	
Тема 2.6 Посудомоечные машины.	Содержание	4	
	1.Устройство малогабаритных посудомоечных машин.	2	3
	2. Безопасная эксплуатация малогабаритных посудомоечных машин.	2	
	Лабораторные работы ( <i>не предусмотрены</i> )		
	Практические занятия	4	3
	1.Изучение устройства малогабаритных посудомоечных машин.	2	
	2. Изучение безопасной эксплуатации малогабаритных посудомоечных машин.	2	
Тема 2.7 Весомизмерительное оборудование.	Содержание	4	3
	1.Характеристика весоизмерительной техники.	2	
	2.Правила взвешивания.	2	
	Лабораторные работы ( <i>не предусмотрены</i> )		
	Практические занятия	4	3
	1.Изучение работы весоизмерительной техники.	2	
	2. Правила взвешивания.	2	
Самостоятельная работа при изучении Раздела 2 ПМ 2. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		20	
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1. Режущее оборудование.			

2.	Машины для взбивания коктейлей.		
3.	Устройство и безопасная эксплуатация хлеборезок.		
4.	Устройство и безопасная эксплуатация взбивальных машин.		
5.	Малогобаритные электрические плиты для баров и буфетов.		
6.	Электромармиты: назначение, классификация, безопасная эксплуатация.		
7.	Устройство малогабаритных посудомоечных машин		
8.	Характеристика весоизмерительной техники.		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
Раздел 3. Технология приготовления смешанных напитков и коктейлей		60	
МДК.02.03 Технология приготовления смешанных напитков и коктейлей		60	
Тема 3.1	Содержание	2	3
Характеристика ассортимента напитков бара, буфета.	Крепкие алкогольные напитки: водка, арак, горькие настойки, джин, виски, ром, кашаса, мецкаль, текила, коньяк, бренди, арманьяк, ликер. Отличительные характеристики крепких алкогольных напитков. Торговые марки крепкого алкоголя и особенности подачи		
	Лабораторные работы ( <i>не предусмотрены</i> )		
	Практические занятия	2	3
	1. Приготовление коктейлей-аперитивов на основе крепких алкогольных напитков.		
Тема 3.2.	Содержание	2	3
Классификация смешанных напитков.	По содержанию алкоголя, по объему, по назначению, по технологии приготовления и использования специфических компонентов, по способу подачи.		
	Лабораторные работы ( <i>не предусмотрены</i> )		
	Практические занятия	2	3
	Приготовление коктейлей группы смеш.		
Тема 3.3	Содержание	2	3
Формула построения смешанного напитка (коктейля).	Характеристика базы построения смешанного напитка по содержанию алкоголя, сахара. Основные алкогольные напитки, используемые в роли базы при приготовлении коктейлей		
	Лабораторные работы ( <i>не предусмотрены</i> )		
	Практические занятия	2	3
	Составление алгоритма приготовления коктейлей-аперитивов на основе крепких алкогольных напитков		
Тема 3.4	Содержание	2	3
Назначение наполнителя в коктейле.	Смягчающе-сглаживающие компоненты, используемые в изготовлении коктейлей. Назначение вкусо-ароматических компонентов (сладкие, сладко-ароматические, горько-ароматические). Назначение наполнителя в коктейле. Характеристики алкогольных и безалкогольных наполнителей. Основные алкогольные и безалкогольные напитки,		

	используемые как наполнители в изготовлении коктейлей. Сопутствующие компоненты, участвующие в изготовлении коктейлей.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	3
	Приготовление сиропов. Составить перечень применяемых сиропов, выполнить действия по их приготовлению.		
Тема 3.5 Методы приготовления коктейлей и смешанных напитков.	Содержание	2	3
	Билд, стир, шейк, стир энд стрейн, шейк энд стрейн, бленд.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	4	3
	1.Освоение приемов приготовления различных смешанных напитков (коктейлей).	2	
	2.Приобретение навыков смешивания компонентов коктейля, работа с миксером.	2	
Тема 3.6 Оформление коктейлей и смешанных напитков.	Содержание	2	3
	Лед, применяемый в приготовлении коктейлей и смешанных напитков.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	4	3
	1.Освоение техники приготовления различных видов «иней» на бокалах.	2	
	2.Подачи смешанных напитков и коктейлей.	2	
Тема 3.7 Основные технологии приготовления смешанных напитков.	Содержание	2	3
	Технология приготовления безалкогольных коктейлей: апперитивы и освежающие напитки, флиппы и физы, молочные напитки, щербеты		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	4	3
	1.Приобретение навыков смешивания безалкогольных коктейлей.	2	
	2.Приготовление и оформление физов.	2	
Тема 3.8 Технология приготовления коротких и средних алкогольных коктейлей.	Содержание	2	3
	Технология приготовления коктейлей типа сауэр.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	4	
	1.Технология приготовления коктейлей.	2	
	2. Диджестивов групп: «Сауэр»	2	
Тема 3.9 Технология приготовления длинных смешанных напитков: эг-ноги, флиппы,	Содержание	4	3
	1.Эг-ноги, флиппы, физы, дейзи	2	
	2.Смеси, хейболы, колинзы, кулеры, рикки, швепесс.	2	
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	4	3
	1.Виды длинных смешанных напитков	2	

физы, дейзи, смеси, хейболы, колинзы, кулеры, рикки, швепесс.	2.Приготовление и оформление длинных смешанных напитков «лонг» в соответствии с рецептами наиболее популярных коктейлей мира	2	
Тема 3.10 Технология приготовления молочных коктейлей.	Содержание	2	3
	Смешивания безалкогольных коктейлей. Приготовление и оформление коктейлей с молоком, сливками, яйцом		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	4	3
	1.Освоение техники работы с джигером.	2	
	2.Приготовление молочных напитков: «Банановая мечта», «Старик Хоттабыч», и напитков с мороженым	2	
Тема 3. 11. Приготовление горячих напитков.	Содержание	2	
	Технология приготовления и методы подачи горячих напитков: чая, кофе, какао, шоколада.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	4	
	1.Технология приготовления горячих напитков: чая, кофе, какао, шоколада.	2	
	2. Методы подачи горячих напитков: чая, кофе, какао, шоколада.	2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена			
Самостоятельная работа студентов Раздела 3 ПМ 02. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		30	
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Назначение и принципы составления карты коктейлей. Назначение и принципы составления карты вин. Правила подачи сладких блюд и кондитерских изделий. Правила подачи горячих напитков. Правила подачи холодных напитков. Правила подачи вино- водочных изделий .			
Учебная практика Виды работ: Охрана труда и пожарная безопасность. Изучение санитарно-эпидемиологических требований к продукции общественного питания Подготовка бара, буфета к обслуживанию Изучение организации встречи гостей бара и приёма заказов Изучение методов приготовления различных коктейлей Обслуживание потребителей алкогольными и прочими напитками. Приготовление и подача горячих напитков. Приготовление и подача смешанных напитков и коктейлей Подготовка и обслуживание выездного мероприятия		72	

Принятие и оформление платежей Оформление отчётно-финансовых документов Подготовка бара, буфета к закрытию Защита отчета по учебной практике		
Производственная практика Виды работ: Охрана труда и техника безопасности на предприятии. Изучение санитарно-эпидемиологических требований к продукции общественного питания Проверка склада на наличие товарных запасов Подготовка инвентаря, барной посуды, оборудования Подготовка бара, буфета к обслуживанию Встреча гостей бара и приёма заказов Обслуживание потребителей алкогольными и прочими напитками Обслуживание потребителей безалкогольными и прочими напитками Приготовление и подача горячих напитков. Приготовление и подача смешанных напитков и коктейлей Осуществление инвентаризации запасов продуктов и напитков в баре Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями Эксплуатация оборудования бара в процессе работы с соблюдением требований охраны труда, санитарных норм и правил Подготовка и обслуживание выездного мероприятия Принятие и оформление платежей Оформление отчётно-финансовых документов Подготовка бара, буфета к закрытию Защита отчета по производственной практике	288	
Промежуточная аттестация в форме экзамена по ПМ.02	-	
Всего	389	

#### **4. Условия реализации профессионального модуля**

##### **4.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: Кабинет организации обслуживания в общественном питании; Мультимедийное оборудование: доска магнитно-маркерная, проектор, компьютеры. Имеется необходимый комплект лицензионного программного обеспечения.

Мастерская «Банкетный зал»:

Учебная мебель, доска: комплект банкетной мебели на 12 посадочных места; тележка официанта, шкаф для посуды, комплекты стеклянной и металлической посуды, столовых приборов, столового белья. Мультимедийное оборудование: переносной ноутбук.

Мастерская «Бар»:

Холодильный шкаф для напитков; шкаф для посуды – 2 шт., комплекты стеклянной, металлической посуды, столовых приборов, столового белья; кофемашинa FARMA Astoria; льдогенератор; дробитель для льда; миксер для молочных коктейлей; кофемолка ND-1- 2 шт.; аппарат для приготовления горячего шоколада STAR FOOD-1С.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

## 4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемой основной и дополнительной литературы, Интернет-ресурсов, необходимых для освоения профессионального модуля.

### 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:

1. [www.chefs.ru](http://www.chefs.ru) – сайт Национальной Гильдии Шеф - поваров
2. [www.foodservice-info.ru](http://www.foodservice-info.ru) – журнал индустрии общественного питания
3. [www.hotres.ru](http://www.hotres.ru) – ресторанный и гостиничный бизнес
4. [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru) - Вестник индустрии питания
5. [www.frio.ru](http://www.frio.ru) – федерация рестораторов и отельеров России

## 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

График освоения профессионального модуля предполагает последовательное освоение модуля, включающего в себя как междисциплинарные курсы, так и учебную и производственную практику. В преподавании используются лекционно-семинарские формы проведения занятий, практикум, практические занятия. Консультационная помощь студентам осуществляется в индивидуальной и групповой формах.

Освоению профессионального модуля предшествует обязательное изучение дисциплин: ОП.02 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены», ОП.05 «Безопасность жизнедеятельности», дисциплин профессионального модуля ПМ.01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания».

## 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация ППКРС должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). 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 компетенции, формируемые в рамках модуля)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.</b>  <b>ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.</b>  <b>ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.</b>  <b>ПК 2.4. Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.</b>  <b>ПК 2.5. Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.</b>  <b>ПК 2.6. Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.</b>  <b>ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.</b></p>	<p><b>Практический опыт:</b> подготовки бара, буфета к обслуживанию; встречи гостей бара и приема 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 отчетно-финансовых документов; подготовки бара, буфета к закрытию; подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;</p> <p><b>Умения:</b> 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 расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию; осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете; оформлять необходимую отчетно-учетную документацию; соблюдать правила профессионального этикета; соблюдать правила личной гигиены;</p> <p><b>Знания:</b> виды и классификации баров; планировочные решения баров, буфетов; материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета; правила</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - заданий для практических занятий  - заданий по учебной и производственной практикам;  - заданий для самостоятельной работы.</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>  экспертное наблюдение и оценка выполнения:  - практических заданий на зачете по МДК;  - выполнения заданий экзамена по модулю;  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<p>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 учетноотчетной 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.</p>	
--	--	--