

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Фурсов Владимир Алексеевич

Должность: И.о. директора Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета

Дата подписания: 10.06.2026 14:11:24

Уникальный программный ключ:

1c378726a41fd0143ae5bccc8ba81860b00daa62

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

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

**МДК.02.01 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В
БАРАХ, БУФЕТАХ»**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ
РАБОТЫ**

Профессия СПО 43.01.01. Официант, бармен

Квалификация: Официант. Бармен. Буфетчик

Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине МДК.02.01 «Организация и технология обслуживания в барах, буфетах» 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 во время, свободное от аудиторных учебных занятий. Самостоятельная работа студентов над МДК.02.01 «Организация и технология обслуживания в барах, буфетах» 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;

- технология приготовления смешанных и горячих напитков;

- технология 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)
2 семестр			
1	Тема 1. Классификация и характеристика баров. Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям	Собеседование	2
2	Тема 2. Виды услуг, принципы размещения сети предприятий. Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям	Собеседование	2
3	Тема 3. Производственные помещения, их характеристика и оборудование. Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям	Собеседование	2
4	Тема 4. Организация снабжения баров.	Собеседование	2

	Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям		
5	Тема 5. Барная посуда. Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям	Собеседование	2
6	Тема 6. Карты баров разных стран. Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям	Собеседование	2
7	Тема 7. Барная стойка. Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям	Собеседование	3
8	Тема 8. Оформление барной стойки. Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям	Собеседование	2
9	Тема 9. Подготовка оборудования и бара к работе. Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям	Собеседование	2
10	Тема 10. Личная подготовка бармена к работе. Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям	Собеседование	2
11	Тема 11. Обслуживание потребителей. Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям	Собеседование	2
12	Тема 12. Характеристика алкогольных и безалкогольных напитков. Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям	Собеседование	2
13	Тема 13. Виды и методы обслуживания в баре, буфете. Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям	Собеседование	2
14	Тема 14. Лёд его назначение и виды. Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям	Собеседование	2
15	Тема 15. Техника откупоривания бутылок и розлива напитков. Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям	Собеседование	2
16	Тема 16. Специфика подачи. Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям	Собеседование	2
17	Тема 17. Понятие предпринимательства. Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям	Собеседование	2
18	Тема 18. Специальные формы обслуживания. Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям	Собеседование	2
19	Тема 19. Обслуживание форумов, семинаров, конференций. Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям	Собеседование	2

20	Тема 20. Ознакомление со стилями техники работы бармена. Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям	<i>Собеседование</i>	2
21	Тема 21. Обслуживание банкетов и приемов. Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям	<i>Собеседование</i>	2
22	Тема 22. Правила обслуживания банкета за столом. Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям	<i>Собеседование</i>	2
23	Тема 23. Обслуживание приемов. Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям	<i>Собеседование</i>	2
24	Тема 24. Шведский стол. Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям	<i>Собеседование</i>	2
25	Тема 25. Специальные виды обслуживания. Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям	<i>Собеседование</i>	2
26	Тема 26. Изучения техник работы. Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям	<i>Собеседование</i>	2
27	Тема 27. Виды банкетов. Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям	<i>Собеседование</i>	2
28	Тема 28. Подача чая. Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям	<i>Собеседование</i>	2
29	Тема 29. Правила протокола и этикета при взаимодействии бармена с гостями. Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям	<i>Собеседование</i>	2
30	Тема 30. Правила проведения инвентаризации. Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям	<i>Собеседование</i>	2
31	Тема 31. Санитарных требований к процессу приготовления. Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям	<i>Собеседование</i>	2
32	Тема 32. Ведение кассовой документации. Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям	<i>Собеседование</i>	2
33	Тема 33. Расчет гостей. Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям	<i>Собеседование</i>	2
34	Тема 34. Завершение рабочего дня. Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям	<i>Собеседование</i>	2
	ИТОГО		69

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.

Рекомендуемая 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 – сайт Национальной Гильдии Шеф - поваров
www.foodservice-info.ru – журнал индустрии общественного питания
www.hotres.ru – ресторанный и гостиничный бизнес
www.pitportal.ru - Вестник индустрии питания
www.frio.ru – федерация рестораторов и отельеров России