

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета

Дата подписания: 28.05.2025 10:09:25

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	<u>43.01.01</u>	<u>Официант, бармен</u>
Форма обучения		<u>очная</u>

Пятигорск, 2025

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 2 августа 2013 г. N 731 и примерной основной образовательной программы СПО, с учетом направленности на удовлетворение потребностей регионального рынка труда и работодателей.

Рабочая программа профессионального модуля разработана:

Магомедова Яна Владимировна, преподаватель колледжа Пятигорского института (филиал) СКФУ

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:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.
ПК 2.2.	Обслуживать потребителей бара, буфета.
ПК 2.3	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.
ПК 2.4	Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.
ПК 2.5	Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.
ПК 2.6	Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.
ПК 2.7	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

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 (макс. учебная нагрузка и практики)	В т.ч. в форме практ. 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	231	14	162	84	-	69	-		-
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7	Раздел 2. Оборудование 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 приготовления 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	Производственная практика, часов	288	32							288

ПК 2.4										
ПК 2.5										
ПК 2.6										
ПК 2.7										
Всего:		389	264	270	144	-	119	-	72	288

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 .	Содержание	2	

Барная посуда.	Шейкеры, их виды (бостонский, стандартный). Инвентарь и аксессуары бара. Мерная посуда (джигер, мерный стакан). Международные единицы измерения жидкостей.		3
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	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	
	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.		3
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	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
Расстановка столов, стульев. Полировка посуды, стеклянного инвентаря. Размещение полотенец и салфеток.		3	
Лабораторные работы (не предусмотрены)			
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 (не предусмотрены)		
	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 фраппе, лёд мист, декоративный лёд, их характеристика.		Содержание	2	
		Лёд фраппе, 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 профессиональ ного 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	
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	Изучение видов обслуживания банкетов и приемов.		
	Содержание	2	

Правила обслуживания банкета за столом.	Аперитив и время его подачи. Подача кофе.		
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	
	Аперитив, способы и время его подачи. Подача кофе.		
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. 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 Виды документации, применяемые на предприятиях общественного питания.	Содержание	2	
	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.		
Тема 1.31 Технология приготовления определенного ассортимента кулинарной продукции.	Содержание	2	
	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 Требования к	Содержание	2	
	Техника подачи блюд и закусок. Транширование		

оформлению блюд.	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.		
Тема 1.33 Расчет с потребителем.	Содержание	2	
	Проведение расчета с потребителем, 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 с 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 Заключительны й 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	
Тема 1.39 Отчетность бармена и	Содержание	2	
	Завершение рабочей смены, снятие отчёта по кассе.		
	Сдача денежной выручки.		

контроль за работой бара.	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, нормативных документов.		69	
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Предложить планировку и стилевое решение тематического бара Разработать стилевое решение буфета. Основные направления и перспективы развития сферы питания в развитых странах. Описать торговые помещения, их характеристика и оборудование. Организация снабжения баров. Составление схемы организации снабжения бара Изучить шейкеры, их виды (бостонский, стандартный), инвентарь и аксессуары бара. Мерная посуда (джигер, мерный стакан). Международные единицы измерения жидкостей. 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.			
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
Раздел 2. Оборудование бара, буфета		146	
МДК.02.02. Оборудование бара, буфета		146	
Тема 2.1 Классификация машин, применяемых на предприятиях общественного питания.	Содержание	2	3
	Режущее оборудование. Машины для взбивания коктейлей. Жаро-варочное оборудование. Посудомоечные машины.		
	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 Режущее оборудование.	Содержание	2	
	Машина для нарезки гастрономических продуктов. Устройство и безопасное эксплуатация хлеботорезок.		3
	Лабораторные работы <i>(не предусмотрены)</i>		
	Практические занятия	2	3
	Изучение работы режущего оборудования: - Машина для нарезки гастрономических продуктов. -Хлеботорезки		
Тема 2.3 Машины для	Содержание	4	
	1.Характеристика сменных взбивателей.	2	3

взбивания коктейлей.	Устройство и безопасная эксплуатация взбивальных машин.		
	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 Весоизмерительн ое 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.		20	

Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.			
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. Малогабаритные 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 Характеристика ассортимента напитков бара, буфета.	Содержание	2	3
	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. Классификация смешанных напитков.	Содержание	2	3
	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 Формула построения смешанного напитка (коктейля).	Содержание	2	3
	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 Назначение наполнителя в коктейле.	Содержание	2	3
	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.Поддачи 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-	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	

ноги, флиппы, физы, дейзи, смеши, 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 Принятие и оформление платежей Оформление отчётно-финансовых документов Подготовка бара, буфета к закрытию		72	

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.

- 1.Альт Рабочая станция 10;
 - 2.Альт Рабочая станция К;
 - 3.Альт «Сервер»;
 - 4.Пакет офисных программ – Р7-Офис.
- 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; кофемашина 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 – сайт Национальной Гильдии Шеф - поваров
2. www.foodservice-info.ru – журнал индустрии общественного питания
3. www.hotres.ru – ресторанный и гостиничный бизнес

4. www.pitportal.ru - Вестник индустрии питания
5. 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
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	Практический опыт: 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; Умения: 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	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: 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

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.	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; Знания: 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 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.	
---	---	--