

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПЕРМСКОГО КРАЯ
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Пермский химико-технологический техникум»
(ГБПОУ «ПХТТ»)

Одобрено на заседании предметной (цикловой)
комиссии социально-экономических дисциплин
Протокол № 1 от 01.09.2020


Заместитель директора по УВиМР
* 2 О.В. Князева

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 11176 БАРМЕН**

для специальности
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

2020

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по профессии 11176 «Бармен» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 года № 384 (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 года № 33234) укрупненная группа специальностей 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Пермский химико-технологический техникум» (ГБПОУ «ПХТТ»)

Составитель: Елькина Н.Н. - преподаватель ГБПОУ «ПХТТ»

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**
- 3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**
- 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**
- 5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 11176 БАРМЕН»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ «ПХТТ» в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (базовый уровень) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 7.1. Выполнять подготовку бара к обслуживанию посетителей и закрытию бара;

ПК 7.2. Обслуживать посетителей за барной стойкой;

ПК 7.3. Изготавливать горячие напитки, алкогольные и безалкогольные напитки и определенный ассортимент холодных и горячих закусок;

ПК 7.4. Эксплуатировать применяемое в барах оборудование и музыкальную аппаратуру;

ПК 7.5. Производить расчет с посетителями, используя различные формы расчета;

ПК 7.6. Вести учетно-отчетную и кассовую документацию.

Программа профессионального модуля может быть использована при реализации программ дополнительного профессионального образования и профессиональной подготовки в области индустрии питания различных форм собственности при наличии среднего (полного) общего образования и основного общего образования.

Профессиональный модуль имеет междисциплинарные связи со следующими дисциплинами (междисциплинарными курсами, профессиональными модулями):

1. ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;
2. ОП.02 Физиология питания;
3. ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья;
4. ОП.05 Метрология и стандартизация;
5. ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга;
6. ОП.08 Охрана труда.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

ПО1 - подготовки бара к обслуживанию и закрытию бара;

ПО2 - встречи посетителей бара и приема заказа на продукцию бара;

ПО3 - обслуживания посетителей за барной стойкой с соблюдением правил профессионального этикета;

ПО4 - приготовления и подачи алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и напитков, прочих безалкогольных напитков;

ПО5 - приготовления и подачи горячих напитков;

ПО6 - приготовления и подачи разнообразных холодных и горячих закусок;

ПО7 - эксплуатации и обслуживания оборудования и музыкальной аппаратуры бара;

ПО8 - принятия и оформления платежей;

ПО9 - оформления отчетно-финансовых документов о работе бара;

ПО10 - подготовки бара к закрытию.

уметь:

У1 - подготовить бар к обслуживанию и закрытию;

У2 - обслуживать посетителей за барной стойкой реализуемыми в баре напитками и прочей продукцией;

У3 - принимать заказ и давать пояснения посетителям по напиткам и продукции бара;

У4 - использовать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков и закусок, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;

У5 - эксплуатировать в процессе работы оборудование бара с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;

У6 - соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре;

У7 - производить расчёт с посетителями, вести кассовую документацию;

У8 - осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре;

У9 - оформлять необходимую отчетно-учётную документацию;

У10 - соблюдать правила профессионального этикета;

У11 - соблюдать правила личной гигиены.

знать:

31 - нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;

32 - виды и классификации баров, планировочные решения баров;

33 - материально-техническое и информационное оснащение баров;

34 - принцип работы и правила безопасной эксплуатации применяемого в барах оборудования и музыкальной аппаратуры;

35 - правила и последовательность подготовки бара к обслуживанию;

36 - виды и методы обслуживания в баре;

37 - правила отпуска и способы выкладки на барной стойке и витрине;

38 - правила культуры обслуживания и этикета при взаимодействии бармена с посетителями;

39 - ассортимент и товароведные характеристики, рецептуры, современные технологии приготовления, правила оформления и подачи алкогольных, слабоалкогольных коктейлей, напитков, а также закусок и изделий, реализуемых в баре;

310 - сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;

311 - правила и формы расчета с посетителями бара;

312 – формы документов и правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации;

313 - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Всего – **444** часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **444** часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **332** часа;

самостоятельной работы обучающегося – **112** часов;

учебная практика – **36** часов.

производственная практика – **72** часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих», в том числе профессиональными компетенциями (ПК), указанными в ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»:

| Код | Наименование |
|--------|---|
| ПК-7.1 | Выполнять подготовку бара к обслуживанию посетителей и закрытию бара |
| ПК-7.2 | Обслуживать посетителей за барной стойкой |
| ПК-7.3 | Изготавливать горячие напитки, алкогольные и безалкогольные напитки и определенный ассортимент холодных и горячих закусок |
| ПК-7.4 | Эксплуатировать применяемое в барах оборудование и музыкальную аппаратуру |
| ПК-7.5 | Производить расчет с посетителями, используя различные формы расчета |
| ПК-7.6 | Вести учетно-отчетную и кассовую документацию |

В процессе освоения профессионального модуля обучающиеся должны овладеть общими компетенциями (ОК):

| Код | Наименование |
|------|---|
| ОК-1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| ОК-2 | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество |
| ОК-3 | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность |
| ОК-4 | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития |
| ОК-5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК-6 | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями |
| ОК-7 | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий |
| ОК-8 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации |
| ОК-9 | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности |

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.07. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 11176 БАРМЕН**

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Всего часов | 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 |
| ПК 7.1-7.6 | МДК.07.01 Организация и технология обслуживания в барах | 336 | 224 | 70 | - | 112 | - | - | - |
| | УП.07 Учебная практика | 36 | 36 | 36 | - | - | - | 36 | - |
| | ПП.07 Производственная практика | 72 | 72 | 72 | - | - | - | - | 72 |
| | Всего | 444 | 332 | 178 | - | 112 | | 36 | 72 |

3.1. Тематический план профессионального модуля

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) | Объем часов | | | Уровень освоения |
|--|--|-------------|------------|------------|------------------|
| | | Л | ПР | СР | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. | | 154 | 178 | 112 | |
| МДК.07.01 Организация и технология обслуживания в барах. | | 154 | 70 | 112 | |
| Введение | <i>Содержание учебного материала</i> | | | | |
| | Структура и содержание профессионального курса, значение разделов, взаимосвязь с другими дисциплинами, учебной и производственной практикой. Формирование профессиональных компетенций техника-технолога. | 2 | - | - | |
| Раздел 1 | Организация обслуживания в барах. | 6 | 2 | 6 | |
| Тема 1.1. Виды и характеристика баров. | <i>Содержание учебного материала</i> | | - | | |
| | Основы барного дела. Понятие: бар. Назначение, виды баров, особенности их деятельности. Характеристика различных видов баров как предприятий общественного питания в соответствии с ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания». | 2 | - | | 1,2 |
| | Услуги, предоставляемые баром, формы обслуживания; обслуживающий персонал, требования к нему, функции, организация труда обслуживающего персонала. Правовое обеспечение деятельности бара. | 2 | - | | |
| | Обслуживающий персонал: бармен, бариста, барбек, Бармен: функции, профессиональная подготовка, квалификация, личные качества, внешний вид, основные требования в соответствии ГОСТ 30524-2013. Бариста: функции, профессиональная подготовка, основные требования, характеристика выполняемых работ. Барбек: функции, основные требования. | 2 | - | | |
| | <i>Практическая работа 1</i> Распознавание класса баров по архитектурно-художественному оформлению торговых помещений и технического оснащения. | - | 2 | | |
| Самостоятельная работа к разделу 1 МДК 07.01 | | - | - | 6 | |
| | Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по темам, заданным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к защите. Решение ситуационных задач, выполнение творческих работ, мультимедийных презентаций по дисциплине. Работа с ГОСТами, СанПиНами, нормативной и технологической документацией. Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с рекомендациями преподавателя. Подбор и анализ информации в материалах СМИ. | | | | |
| Примерная тематика внеаудиторной (самостоятельной) работы: | | | | | |
| | - Подготовить доклад (сообщение, презентацию), темы: - Эволюция развития барного дела и питейных заведений; | | | | |

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) | Объем часов | | | Уровень освоения |
|---|--|-------------|-----------|-----------|------------------|
| | | Л | ПР | СР | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| | <ul style="list-style-type: none"> - История появления баров; - Современное состояние и тенденции развития баров. | | | | |
| | <ul style="list-style-type: none"> - Составить сравнительную таблицу «Характеристика баров различных типов и классов». - Ознакомиться с должностными обязанностями бармена, бариста, барбека. - Ознакомиться с ГОСТом Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания». | | | | |
| Раздел 2 | Материально-техническое и информационное оснащение баров. | 34 | 14 | 20 | |
| Тема 2.1. Средства обслуживания потребителей. | <i>Содержание учебного материала</i> | | | | |
| | Торговые помещения бара: определение, виды, назначение, характеристика, планировочные решения, комплексное решение интерьера, освещение, вентиляция, оснащение. | 2 | - | | |
| | Барная стойка: понятие, назначение, виды, конструктивные особенности, современный дизайн. Размещение кассовой машины за стойкой бара для расчёта с потребителями, автоматизированного учета и контроля поступающей выручки, оформление заявок на продукцию бара. | 2 | - | | |
| | Зал: интерьер, оснащение мебелью, единство стиля, варианты расположения барной стойки; взаимосвязь с производственными цехами и моечной столовой посудой. | 2 | - | | |
| | Вспомогательные помещения бара: виды, назначение, организация работы, связь с рабочим местом бармена. | 2 | - | | |
| | Оборудование бара: виды, назначение, рациональное размещение. | 2 | - | | |
| | Оснащение баров кофемолками, кофемашинами, льдогенераторами, холодильниками, установками по розливу пива (драфт), фильтрами для очистки воды, аппаратом для смешивания сиропов с газом и водой (постмикс), посудомоечной машиной для стаканов и бокалов, соковыжималками. | 2 | - | | 1,2 |
| | Инвентарь бара: виды, назначения. Требования к мерам объема. Особенности применения европейского и бостонского шейкеров. | 2 | - | | |
| | Посуда бара: виды, ассортимент, назначение, форма, ёмкость. Критерии выбора посуды для бара с учетом его специализации, класса обслуживания, дизайна, прочности, безопасности, возможности доукомплектации. | 2 | - | | |
| | <i>Практическая работа 2</i> Подбор оборудования, барного инвентаря для рабочего места бармена. Идентификация посуды, приборов, барного инвентаря по натуральным образцам. | - | 2 | | |
| Тема 2.2. Информационное обеспечение деятельности бара. | <i>Содержание учебного материала</i> | | | | |
| | Средства информации: меню, карта вин и коктейлей, их виды, назначение. Меню бара: особенности, правила составления и оформления. | 2 | - | | |
| | Особенности составления и оформления карты вин и коктейлей бара. Роль сомелье в их разработке. | 2 | - | | 1,2 |
| | <i>Практическая работа 3</i> Составление меню для различных видов бара. Составление карты вин и коктейлей бара. | - | 2 | | |
| Тема 2.3. | <i>Содержание учебного материала</i> | | | | |

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) | Объем часов | | | Уровень освоения |
|---|--|-------------|----|-----------|------------------|
| | | Л | ПР | СР | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Последовательность подготовки бара и буфета к обслуживанию. | Этапы подготовки бара к обслуживанию: Подготовительный этап (подготовка торгового зала, барной стойки, подсобных помещений и их уборка). | 2 | - | | 1,2 |
| | Этапы подготовки бара к обслуживанию: Подготовка рабочего места бармена (порядок размещения посуды, инвентаря, мерной емкости; получение продукции с производства, подготовка кулинарных изделий и напитков к продаже, овощей и фруктов для оформления коктейлей). | 2 | - | | |
| | Этапы подготовки бара к обслуживанию: Оформление витрин бара. Подготовка меню, карты вин и коктейлей. | 2 | - | | |
| | Этапы подготовки бара к обслуживанию: Подготовка рабочего места бармена. Личная подготовка бармена. Требования к форменной одежде, обуви. Заключительный этап (приемы работы бармена за барной стойкой). | 2 | - | | |
| | <i>Практическая работа 4</i> Подготовка бара и рабочего места бармена к приему и обслуживанию посетителей. Овладение навыками подготовки бара к работе, полировка стеклянного инвентаря и посуды, подготовка барных аксессуаров. Распознавание барной посуды и аксессуаров. | - | 2 | | |
| | <i>Практическая работа 5</i> Оформление барной стойки, витрины. Овладение способами выкладки продукции. | - | 2 | | |
| | <i>Практическая работа 6</i> Отработка подготовки посуды, барного инвентаря к обслуживанию, | - | 2 | | |
| | <i>Практическая работа 7</i> Отработка личной подготовки бармена. | - | 2 | | |
| Тема 2.4. Охрана труда и основы безопасности при работе с оборудованием, применяемым в баре. | <i>Содержание учебного материала</i> | | | | 1,2 |
| | Охрана труда, комплекс санитарно-гигиенических и технических мероприятий. Методы и средства защиты при работе с технологическим оборудованием и инвентарем. | 2 | - | | |
| | Техника безопасности при эксплуатации теплового, механического и электрического оборудования в баре. Противопожарная техника безопасности в баре. | 2 | - | | |
| | Соблюдение инструкции по подготовке оборудования к работе. Личная гигиена. | 2 | - | | |
| <i>Практическая работа 8</i> Изучение правил безопасной эксплуатации применяемого в барах оборудования, видео и звуковоспроизводящей аппаратуры. | - | 2 | | | |
| Самостоятельная работа к разделу 2 МДК 07.01 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по темам, заданным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к защите. Решение ситуационных задач, выполнение творческих работ, мультимедийных презентаций по дисциплине. Работа с ГОСТами, СанПиНами, нормативной и технологической документацией. Поиск информации с | | - | - | 20 | |

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) | Объем часов | | | Уровень освоения |
|---|---|-------------|-----------|-----------|------------------|
| | | Л | ПР | СР | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| | использованием Интернет- ресурсов в соответствии с рекомендациями преподавателя. Подбор и анализ информации в материалах СМИ. Примерная тематика внеаудиторной (самостоятельной) работы: <ul style="list-style-type: none"> - Изучить организацию работы баров в периодической печати (журналы по специальности) и на веб - сайтах. - Изучить современный дизайн барных стоек и их оснащения по журналам и интернет ресурсам. Подготовить видеоальбом. - Подготовить доклад (сообщение, презентацию), темы: Современное оборудование и оснащение баров; Современный интерьер баров и требования к нему; <ul style="list-style-type: none"> - Современные требования к мебели для бара; - Виды меню бара в зависимости от назначения; - Карта вин и карта коктейлей; - Виды и ассортимент стеклянной посуды бара; - Сомелье – секреты профессионализма; - Сервис напитков; - Словарь специальных названий, используемых в барах. - Составить инструкцию по уходу за стеклянной посудой, правила хранения и использования. - Составить алгоритм подготовки бара к обслуживанию. - Подготовить схемы композиционного решения барной стойки, витрины бара. - Подготовить схему размещения оборудования, посуды, инструментов, барного инвентаря на рабочем месте бармена. - Подобрать видеосюжеты с приемами разлива напитков «на счет», охлаждения стаканов методами «плейн», и «он-зе-рокс». | | | | |
| Раздел 3 | Организация и технологии обслуживания посетителей бара. | 28 | 18 | 26 | |
| Тема 3.1. | <i>Содержание учебного материала</i> | | | | |
| Организация процессов обслуживания посетителей бара. | Методы и формы обслуживания посетителей в барах разных типов. | 2 | - | | 2 |
| | Приемы работы бармена за барной стойкой. Стили работы бармена: классический, флейринг, спидмиксинг. | 2 | - | | |
| | Характеристика процесса обслуживания. Основной этап обслуживания: характеристика. Элементы обслуживания: встреча гостей, приветствие, предложение меню, карты вин и коктейлей. | 2 | - | | |
| | Прием заказа, рекомендации в выборе коктейлей и напитков, выполнение заказа. Правила и техника отпуска продукции бара за барной стойкой. | 2 | - | | |
| | Сочетание элементов обслуживания в зависимости от вида бара, метода и формы обслуживания, пожеланий клиента. | 2 | - | | |
| | Заключительный этап обслуживания: расчет с посетителями, сбор посуды и уборка барной стойки. | 2 | - | | |
| | Процедура закрытия бара. Отчетность бармена. | | | | |
| <i>Практическая работа 9</i> | | - | 2 | | |

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) | Объем часов | | | Уровень освоения |
|---|--|-------------|----|----|------------------|
| | | Л | ПР | СР | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| | Отработка основных приемов работы бармена за барной стойкой. | | | | |
| | <i>Практическая работа 10</i> Встреча посетителей бара, прием и оформление заказ. Отработка алгоритма исполнения заказа в баре. Подбор музыкальных композиций для их использования в барах. | - | 2 | | |
| | <i>Практическая работа 11</i> Отработка техники приготовлению различных видов льда. | - | 2 | | |
| | <i>Практическая работа 12</i> Отработка техники откупоривания бутылок и порционного и свободного разлива напитков. Подбор бокалов для заказанных напитков. | - | 2 | | |
| | <i>Практическая работа 13</i> Отработка техника подачи блюд и напитков. Отработка правильной подачи табачных изделий и замена пепельниц | - | 2 | | |
| Тема 3.2. Культура обслуживания посетителей бара. | <i>Содержание учебного материала</i> | | | | |
| | Культура обслуживания и этикет при взаимодействии бармена с посетителями. Правила этикета и общие правила обслуживания потребителей у барной стойки и в зале. | 2 | - | | |
| | Правила профессионального поведения бармена. Правила и формы расчета с потребителями. | 2 | - | | |
| | Правила поведения в случае отказа посетителя от оплаты. Решения конфликтных ситуаций. | 2 | - | | |
| | <i>Практическая работа 14</i> Отработка правил поведения при работе с клиентами. | - | 2 | | 2 |
| Тема 3.3. Формы расчета с посетителями бара. | <i>Содержание учебного материала</i> | | | | |
| | Порядок и формы расчета с посетителями. Проведение расчета с потребителем, оформление платежей по счетам. Техника расчета с посетителями бара. Компьютеризованные системы расчета. Обработка кредитной и дисконтной карты. | 2 | - | | |
| | Виды ККМ. Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с ККМ, порядок ведения кассовой документации. | 2 | - | | 2,3 |
| | <i>Практическая работа 15</i> Оформление и снятие отчета по кассе, заполнение кассовой книги по окончании рабочей смены. | - | 2 | | |
| Тема 3.4. Учет и отчетность в баре. | <i>Содержание учебного материала</i> | | | | |
| | Виды документации и формы документов. Оформление и правила ведения отчетно-учетной документации. | 2 | - | | |
| | Порядок и правила получения, хранения продуктов, напитков, продукции с производства. Документальное оформление. | 2 | - | | 2,3 |
| | Правила ведения учета продукции, составления отчета о движении продукции по бару. Правила проведения инвентаризации, оформления актов на списание. Порядок сдачи денежной выручки. Порядок подготовки бара к закрытию. | 2 | - | | |

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) | Объем часов | | | Уровень освоения |
|--|--|-------------|-----------|-----------|------------------|
| | | Л | ПР | СР | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| | <i>Практическая работа 16</i> Алгоритм и оформление документов по приемке продуктов, составление заявки на продукцию. | - | 2 | | |
| | <i>Практическая работа 17</i> Оформление акта сдачи выручки за смену. Правила составления инвентаризационной описи запасов продуктов и напитков в баре. | - | 2 | | |
| Самостоятельная работа к разделу 3 МДК 07.01 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по темам, заданным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к защите. Решение ситуационных задач, выполнение творческих работ, мультимедийных презентаций по дисциплине. Работа с ГОСТами, СанПиНами, нормативной и технологической документацией. Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с рекомендациями преподавателя. Подбор и анализ информации в материалах СМИ. | | - | - | 26 | |
| Примерная тематика внеаудиторной (самостоятельной) работы: - Изучить организацию работы баров в периодической печати (журналы по специальности), и на веб - сайтах. - Провести мини-исследование и подготовить видеосюжет на тему «Предприятия общественного питания (бары, кафе) г. Перми». - Изучить Закон РФ «О защите прав потребителей». - Написать эссе на тему: «Перспективные направления форм обслуживания в барах». - Составить схему организации рабочего места бармена. - Изучить стили работы бармена в периодической печати (журналы по специальности), и на веб - сайтах. - Изучить и дать характеристику приемам работы бармена: жонглирование, фристайл, развлекательные элементы приготовления напитков. - Составить логическую схему процесса обслуживания посетителей бара. Описать этапы обслуживания. - Составить правила профессионального общения бармена и общения с посетителями бара. - Отработать навыки профессиональных оборотов речи бармена и психологической устойчивостью. - Рассмотреть конфликтные ситуации, возникшие в процессе обслуживания. - Составить таблицу форм расчета с посетителями и схему порядка расчета. - Подготовить доклад-презентацию на тему: Ответственность бармена. - Составить отчет о движении продукции. - Изучить порядок сдачи выручки. - Составить логическую схему подготовки бара к закрытию. - Изучить порядок документального оформления заявки на пополнение запасов, приемки товаров по количеству и качеству. | | | | | |
| Раздел 4 | Ассортимент и товароведные характеристики реализуемой баром продукции. | 30 | 12 | 28 | |
| Тема 4.1. | <i>Содержание учебного материала</i> | | | | |

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) | Объем часов | | | Уровень освоения |
|--|--|-------------|----|----|------------------|
| | | Л | ПР | СР | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Ассортимент продукции бара, готовой к потреблению, его классификация. | Ассортимент продукции бара, готовой к потреблению и реализуемой посетителям без кулинарной обработки. Виды, классификация, отличительные особенности, требования к реализации. | 2 | - | | 2,3 |
| | Ассортимент и товароведная характеристика хлебобулочных изделий. Ассортимент и товароведная характеристика кондитерских изделий. | 2 | - | | |
| | Ассортимент и товароведная характеристика мяса и мясных продуктов. Ассортимент и товароведная характеристика молочных товаров (в том числе мороженого). | 2 | - | | |
| | Ассортимент и товароведная характеристика плодов и овощей. Ассортимент и товароведная характеристика групп: чай и чайные напитки; кофе и кофейные напитки. | 2 | - | | |
| | Ассортимент и товароведная характеристика безалкогольных напитков и соков. Ассортимент товароведная характеристика алкогольных напитков. | 2 | - | | |
| | Нормативная документация, регулирующая продажу алкогольной продукции. | 2 | - | | |
| | <i>Практическая работа 18</i> Формирование ассортимента продукции, готовой к реализации без кулинарной обработки для конкретного вида бара. | - | 2 | | |
| Тема 4.2. Ассортимент продукции собственного производства. | <i>Содержание учебного материала</i> Ассортимент продукции собственного производства, виды, классификация, отличительные особенности, требования к производству и реализации. | 2 | - | | 2,3 |
| | Ассортимент и рецептуры бутербродов. Ассортимент и рецептуры горячих закусок. | 2 | - | | |
| | <i>Практическая работа 19</i> Формирование ассортимента продукции собственного производства для конкретного вида бара. | - | 2 | | |
| Тема 4.3. Ассортимент компонентов, используемых при приготовлении напитков и коктейлей. | <i>Содержание учебного материала</i> Ассортимент компонентов, используемых при приготовлении напитков, виды, отличительные особенности, требования к ним, правила подбора. | 2 | - | | 2,3 |
| | Алкогольные напитки. Характеристика алкогольных напитков (коньяк, бренди, водка, ром и т.д., бальзамы, биттеры, ликеры, кремы, пиво). | 2 | - | | |
| | Разновидности водки и виски. Характеристика и категории коньяка. Основные виды и марки бренди. Джин, ром, текила. Основные характеристики и основные марки. Ликеры и настойки. Основные характеристики и основные марки. | 2 | - | | |
| | Вина. Признаки классификации вин. Качества и сроки выдержки вин. Виноградные вина: особенности и классификация. Особенности производства и библиотека вин. Страны-производители вин. Шампанское и игристые вина. Декантация вин. Экспертиза вин. | 2 | - | | |
| | Пиво. Основные характеристики и основные марки. Определение качества пива. | 2 | - | | |
| | Безалкогольные напитки: классификация и характеристика. Минеральные и питьевая вода Прохладительные напитки. Соки. | 2 | - | | |

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) | Объем часов | | | Уровень освоения |
|---|---|-------------|----|----|------------------|
| | | Л | ПР | СР | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| | Подача вина и напитков в баре. Культура потребления вина. Дегустация алкогольных напитков. Рекомендации алкогольных напитков к закускам и блюдам (эногастрономическая гармония). | 2 | - | | |
| | <i>Практическая работа 20</i> Формирование ассортимента компонентов для приготовления напитков и коктейлей для конкретного вида бара. Составление меню, карты вин, карты коктейлей. Составление прейскурантов. | - | 2 | | |
| | <i>Практическая работа 21</i> Составление напитков и коктейлей на основе крепкоалкогольных напитков: водки, горькие настойки, бальзамы, джин, виски, ром, коньяка, бренди и др. | - | 2 | | |
| | <i>Практическая работа 22</i> Составление напитков на основе соков, сиропов. Молочные напитки. | - | 2 | | |
| | <i>Практическая работа 23</i> Отработка техники подачи безалкогольных и алкогольных напитков, изучение правил подбора посуды для подачи алкогольных и безалкогольных напитков. | - | 2 | | |
| | Самостоятельная работа к разделу 4 МДК 07.01 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по темам, заданным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к защите. Решение ситуационных задач, выполнение творческих работ, мультимедийных презентаций по дисциплине. Работа с ГОСТами, СанПиНами, нормативной и технологической документацией. Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с рекомендациями преподавателя. Подбор и анализ информации в материалах СМИ. Примерная тематика внеаудиторной (самостоятельной) работы: - Схематично изобразить классификацию компонентов, используемых при приготовлении напитков и коктейлей. - Подготовить доклад (сообщение, презентацию на тему: - История создания виски; - История создания рома; - История виноделия; - История появления ликёров и биттеров; - Современные безалкогольные напитки; - История создания и производства пива. - Употребление в разных странах алкогольных напитков. - Изучить ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». - Изучить Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых товаров». - Разработать ассортимент продукции, готовой к реализации без кулинарной обработки для конкретного вида бара - Разработать ассортимент собственного производства для конкретного вида бара. | - | - | 28 | |

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) | Объем часов | | | Уровень освоения |
|---|---|-------------|-----------|-----------|------------------|
| | | Л | ПР | СР | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| | <ul style="list-style-type: none"> - Изучить ассортимент вин производителей Крымских и Кубанских вин на предприятиях общественного питания. Подготовить аналитический отчет. - Изучить нормативные документы по реализации алкогольных напитков на предприятиях общественного питания. Составить правила реализации в соответствии с требованиями нормативных документов. - Сформировать сборник рецептов бутербродов, холодных и горячих закусок для баров разных типов. - Изучить порядок разработки рецептур, составить алгоритмы разработки калькуляционных и технологических карт. - Составить рекомендации алкогольных напитков к закускам и блюдам, 3-4 блюда и закусок. - Описать порядок подачи напитков в баре. | | | | |
| Раздел 5 | Технологии приготовления напитков, закусок и изделий, реализуемых в баре. | 44 | 24 | 32 | |
| Тема 5.1. Организация и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей. | <i>Содержание учебного материала</i> | | | | |
| | Смешанные напитки. Классификация (алкогольные и безалкогольные; длинные, средние, короткие напитки для компании; холодные, горячие; напитки микс; коктейли-апперитивы, коктейли-диджестивы). | 2 | - | | 2 |
| | Технология приготовления и использования специфических компонентов. | 2 | - | | |
| | Методы приготовления смешанных напитков: шейк, бленд, билд, стир. Правила приготовления в шейкере, блендере, в посуде подачи и смешительном стакане. Оформление смешанных напитков и коктейлей. Основы построения смешанных напитков и коктейлей. | 2 | - | | |
| Тема 5.2. Технологии приготовления безалкогольных смешанных напитков. | <i>Содержание учебного материала</i> | | | | |
| | Безалкогольные смешанные напитки. Определение, назначение, классификация. Особенности приготовления некоторых групп напитков. Сроки и условия хранения. | 2 | - | | 2,3 |
| | Физы, флипы, эг-ноги. Определение, характеристика. Технология приготовления и оформление. Сроки и условия хранения. | 2 | - | | |
| | Молочные напитки. Напитки с мороженым. Определение, характеристика. Технология приготовления и оформление. Сроки и условия хранения. | 2 | - | | |
| | Коблеры. Джулепы. Кулеры. Определение, характеристика. Технология приготовления и оформление. Сроки и условия хранения. | 2 | - | | |
| | Техники приготовления различных видов «иней» на бокалах подачи смешанных напитков и коктейлей. Техники работы с джиггером. | 2 | - | | |
| | <i>Практическая работа 24</i> Отработка техники приготовления и оформления классических безалкогольных напитков и коктейлей. | - | 2 | | |
| Тема 5.3. Технологии приготовления алкогольных смешанных напитков. | <i>Содержание учебного материала</i> | | | | |
| | Алкогольные смешанные напитки. Определение, назначение, классификация. Особенности приготовления некоторых групп напитков. Сроки и условия хранения. | 2 | - | | 2,3 |
| | Техники приготовления различных видов алкогольных смешанных напитков: эг-ноги, флипы, физы, дейзи и слинги. | 2 | - | | |
| | <i>Практическая работа 25</i> | - | 2 | | |

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) | Объем часов | | | Уровень освоения |
|--|---|-------------|----|----|------------------|
| | | Л | ПР | СР | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| | Отработка техники приготовления и оформления классических алкогольных напитков и коктейлей. | | | | |
| Тема 5.4. Технологии приготовления длинных смешанных напитков. | <i>Содержание учебного материала</i> | | | | |
| | Технология приготовления длинных смешанных напитков (лонг). Определение, назначение, классификация. Характеристика смешанных напитков групп «хайбол», «коллинз», «кулер», особенности приготовления, оформления и подачи этих групп напитков. | 2 | - | | 2,3 |
| | <i>Практическая работа 26</i> Отработка техники приготовления и оформления длинных смешанных напитков (лонг). | - | 2 | | |
| Тема 5.5. Технологии приготовления средних и коротких смешанных напитков. | <i>Содержание учебного материала</i> | | | | |
| | Технология приготовления средних и коротких смешанных напитков (мидл). Определение, назначение, классификация. Характеристика смешанных напитков групп «джупел», «сэнгэри», «коблеры», «шот». | 2 | - | | 2,3 |
| | <i>Практическая работа 27</i> Отработка техники приготовления и оформления средних и коротких смешанных напитков (мидл). | - | 2 | | |
| Тема 5.6. Технологии приготовления напитков для компании. | <i>Содержание учебного материала</i> | | | | |
| | Напитки для компании (party drinks): определение, назначение, классификация. Подбор посуды. | 2 | - | | 2,3 |
| | Технология приготовления пуншей, крюшонов. Особенности подачи и оформления. Технология приготовления глинтвейнов, сбитней, медовых напитков. Особенности подачи и оформления. | 2 | - | | |
| <i>Практическая работа 28</i> Отработка техники приготовления, оформления и подачи напитков для компании. | - | 2 | | | |
| Тема 5.7. Технологии приготовления коктейлей–аперитивов. | <i>Содержание учебного материала</i> | | | | |
| | Коктейли-аперитивы: определение, назначение, классификация, характеристика. | 2 | - | | 2,3 |
| | Приготовление, оформление и подача классических коктейлей на основе джина, на основе рома, на основе ароматизированных вин. | 2 | - | | |
| <i>Практическая работа 29</i> Отработка техники приготовления, подбора посуды, оформления и подачи коктейлей–аперитивов. | - | 2 | | | |
| Тема 5.8. Технологии приготовления коктейлей–диджестивов. | <i>Содержание учебного материала</i> | | | | |
| | Коктейли-диджестивы: определение, классификация, характеристика. Приготовление, оформление и подача коктейлей-диджестивов группы «сауэр», группы «фrozen», со льдом фраппе, сливками (жидкими, взбитыми), мороженым. | 2 | - | | 2,3 |
| | Приготовление, оформление и подача коктейлей-диджестивов группы «ойстер», слоистые коктейли, группы «кордиал», коктейли с шампанским. | 2 | - | | |
| <i>Практическая работа 30</i> Отработка техники приготовления, подбора посуды, оформления и подачи коктейлей-диджестивов. | - | 2 | | | |
| Тема 5.9. | <i>Содержание учебного материала</i> | | | | |

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) | Объем часов | | | Уровень освоения |
|--|---|-------------|----|----|------------------|
| | | Л | ПР | СР | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Технологии приготовления экзотических и эксклюзивных коктейлей | Экзотические коктейли: определение. История создания. Тенденция развития нового поколения экзотических коктейлей. Технология и приготовление коктейлей (Май Тай, Багама Мама, Пино Колада, Голубые Г авайи). Подбор посуды. | 2 | - | | 2,3 |
| | Эксклюзивные коктейли: понятие, принципы построения, количество компонентов. Подбор посуды. Технология приготовления коктейлей в кокосе, ананасе, яблоке (Восточная Индия, Арлекин, Унесенные ветром, Возвращение Титаника) и оформление. | 2 | - | | |
| | <i>Практическая работа 31</i> Отработка техники приготовления экзотических и эксклюзивных коктейлей. Оформление и подача. | - | 2 | | |
| Тема 5.10. Технологии приготовления горячих смешанных напитков. | <i>Содержание учебного материала</i> | | | | |
| | Горячие смешанные напитки на основе чая и воды. Гроги и тодди. Правила, технология приготовления и рецептура приготовления. Горячие смешанные напитки на основе кофе. Правила, технология приготовления и рецептура приготовления. | 2 | - | | |
| | <i>Практическая работа 32</i> Отработка техники приготовления горячих смешанных напитков. Правила подачи. | - | 2 | | |
| Тема 5.11. Технология приготовления кофе. | <i>Содержание учебного материала</i> | | | | |
| | Общие сведения о кофе. Использование оборудования для приготовления кофе. Механизмы и вкусы. | 2 | - | | 2,3 |
| | Правила, технология приготовления и рецептура приготовления кофе эспрессо, капучино, латте, американо. Технология приготовления и рецептура приготовления и оформления фантазийного кофе. | 2 | - | | |
| <i>Практическая работа 33</i> Отработка техники приготовления разных видов кофе. Оформление и подача. | - | 2 | | | |
| Тема 5.12. Технологии приготовления определенного ассортимента кулинарной продукции. | <i>Содержание учебного материала</i> | | | | |
| | Особенности технологического процесса приготовления бутербродов. Правила их оформления и подачи. | 2 | - | | 2,3 |
| | Особенности технологического процесса, приготовления холодных закусок. Правила их оформления и подачи. | 2 | - | | |
| | Особенности технологического процесса приготовления горячих закусок. Посуда для приготовления и подачи. Правила оформления и подачи горячих закусок. | 2 | - | | |
| | <i>Практическая работа 34</i> Составление схем технологического процесса и организация рабочего места по приготовлению бутербродов и холодных закусок. | - | 2 | | |
| <i>Практическая работа 35</i> Составление схем технологических процессов и организация рабочего места по приготовлению горячих закусок. | - | 2 | | | |
| Тема 5.13. | <i>Содержание учебного материала</i> | | | | |

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) | Объем часов | | | Уровень освоения |
|--|---|-------------|----|----|------------------|
| | | Л | ПР | СР | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Требования к безопасности хранения и реализации продукции, реализуемой в баре. | Сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции. Методы контроля безопасности процессов хранения и реализации. | 2 | - | | 2 |
| Самостоятельная работа к разделу 5 МДК 07.01 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по темам, заданным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к защите. Решение ситуационных задач, выполнение творческих работ, мультимедийных презентаций по дисциплине. Работа с ГОСТами, СанПиНами, нормативной и технологической документацией. Поиск информации с использованием Интернет- ресурсов в соответствии с рекомендациями преподавателя. Подбор и анализ информации в материалах СМИ. Примерная тематика внеаудиторной (самостоятельной) работы: - Схематично изобразить классификацию смешанных напитков и коктейлей. - Подготовить доклад (сообщение, презентацию на тему: - История возникновения коктейля; - История появления молочных коктейлей и коктейлей с мороженым; - История создания и производства пива; - Оформление и подача коблеров, джулепов, кулеров и эг-ногов; - Добавки, изменяющие органолептические свойства смешанных напитков: ароматические горечи (апельсиновая, битеры, Ангостура), острые соусы (Табаско, Ворчестершир, Чили) ; - Пряности и приправы, используемые в приготовлении коктейлей; - Фрукты и овощи, используемые для оформления коктейлей; - Всё о кофе – от истории до мастерства приготовления; - Виды кофе и способы приготовления; - Секреты бариста; - Слоистые коктейли, коктейли-парадоксы; - Экзотические и эксклюзивные коктейли; - Разновидность и способы приготовления национальных напитков. - Разработка технологической карты (рецептуры и технологии приготовления) смешанных напитков (микс), 3-4 наименования. - Разработка технологической карты новых напитков «хайбол» и группы «колинз», 3-4 наименования. - Разработка технологической карты новых средних смешанных напитков коблеров, фиксов, сэнгэри, джулепов, 3-4 наименования. - Разработка технологической карты на коктейли-диджестивы группы «сауэр», «фrozen», со сливками и и расчёт стоимости одной порции. | - | - | 32 | | |

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) | Объем часов | | | Уровень освоения |
|---|--|-------------|----|----|------------------|
| | | Л | ПР | СР | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| | <ul style="list-style-type: none"> - Рассчитать стоимость смешанного напитка «Черный бархат», «Вишневый коблер», «Мятный джулеп», «Мохито», «Абрикосовый Сауэр», «Дайкири», «Белая Леди», «Камикадзе» и др. - Разработать меню, карты вин и коктейлей для конкретного вида бара. - Разработать технико-технологических карт (рецептуры и технологии приготовления) безалкогольных смешанных напитков, 3-4 наименования. - Составить технологические схемы простых холодных закусок, 3-4 наименования. - Описать правила хранения и реализации отдельных групп товаров и продукции бара с указанием сроков. - Ответственность за нарушения условий хранения и реализации. | | | | |
| УП 02 Учебная практика | <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация работы бара. - Подготовка бара к обслуживанию посетителей. - Организация рабочего места бармена. - Личная подготовка бармена к работе, форма. - Размещение оборудования в баре. - Размещение реализуемой в баре продукции на витрине, барной стойки. Выкладка и оформление. - Ознакомление с меню бара, прейскурантами, картами вин и коктейлей бара. - Идентификация стеклянной посуды бара, её назначение и особенности использования. - Идентификация инвентаря бара, его назначения и применения. - Подготовка к обслуживанию посетителей. Обслуживание посетителей. Встреча посетителей. Процедура приема заказа. - Приемы работы бармена. - Культура обслуживания и профессиональная этика бармена. - Порядок и формы расчета с посетителями бара. Контрольно-кассовое оборудование. - Виды и формы документов отчетности бармена. - Подготовка бара к закрытию. - Техника безопасности и меры пожарной безопасности на рабочем месте бармена | - | 36 | - | |
| ПП 02 Производственная практика | <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. - Ознакомление с деятельностью бара и характеристикой процесса обслуживания. Изучение документов, регламентирующих деятельность бара. - Ознакомление с должностной инструкцией бармена, бариста, с возложенными на них функциями, обязанностями. Изучение требований, предъявляемых к обслуживающему персоналу бара. - Ознакомление с основными и вспомогательными помещениями бара, их взаимосвязью и оснащением, коммуникациями. | - | 72 | - | |

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) | Объем часов | | | Уровень освоения |
|---|---|-------------|----|----|------------------|
| | | Л | ПР | СР | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| | <ul style="list-style-type: none"> - Ознакомление с посудой, инвентарем в баре и правилами эксплуатации оборудования, применяемого в баре. - Размещение необходимого инвентаря на рабочем столе, мерного инструмента, необходимых напитков. Подготовка аксессуаров для оформления коктейлей. - Ознакомление с ассортиментом продукции бара, их составом и прейскурантами. Распознавание товароведных характеристик продуктов и напитков по этикеткам. - Оформление заказа на пополнение запасов. Участие в приемке по количеству и качеству получаемого товара по накладной. - Ознакомление с работой компьютерной системы Р-киппер и правилами её эксплуатации. - Осуществление подготовки рабочего места бармена к работе. - Освоение навыков работы с посетителями бара: встреча, приветствие, активное общение с посетителями бара, предложение меню и карты бара, помощь и рекомендации при выборе напитков, закусок. Принятие заказа. Обслуживание гостя у барной стойки, в том числе одновременно нескольких гостей. - Изучение имеющихся технологических карт. Составление карт бара (меню, карты вин и карту коктейлей). - Освоение навыков приготовления алкогольных и безалкогольных смешанных напитков различными методами: шейк, стир, билд и блэнд. Подбор необходимой посуды для подачи напитков. Приготовление украшений и аксессуаров для смешанных напитков и коктейлей. - Освоение навыков работы с кофемолкой, кофемашиной. Отработка техники приготовления кофе и смешанных напитков на основе кофе. - Отработка технологии приготовления простых холодных закусок. Подготовка сырья, приготовление бутербродов, сэндвичей. Подготовка посуды для подачи холодных закусок. - Осуществление расчёта с потребителями. Участие в оформлении кассовой документации, и сдачи выручки. - Участие в составлении и заполнении отчётной документации бармена. - Уборка использованной посуды и приборов, мытьё посуды. Осуществление уборки рабочего места бармена, инвентаря и рабочего оборудования. - Соблюдение требований к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания посетителей бара. | | | | |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля требует наличия кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства и лабораторий: учебный кулинарный цех и учебный кондитерский цех.

Оборудование учебных кабинетов (лабораторий) и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- законодательные и нормативные документы;
- справочная литература;
- комплект учебно-наглядных пособия;
- весоизмерительное оборудование, контрольно–кассовое оборудование, немеханическое, механическое оборудование и пр.

Технические средства обучения:

- аудиовизуальные средства;
- компьютерные средства;
- экран проекционный;
- видеофильмы.

Программное обеспечение:

- Windows 7,8,10 Professional;
- Windows Server 2003, 2012;
- MS Office 2013, 2016, 2019;
- Dr. Web;
- 1С Предприятие 8.3;
- Консультант Плюс.

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которые проводятся концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Любецкая, Т.Р. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах : учебник / Любецкая Т.Р. — Москва : КноРус, 2019. — 246 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-06591-4. — URL: <https://book.ru/book/930526>
2. Васюкова, А.Т. Технология приготовления сложных холодных и горячих напитков : учебник / Васюкова А.Т. — Москва : Русайнс, 2020. — 113 с. — ISBN 978-5-4365-5052-7. — URL: <https://book.ru/book/936211>

Дополнительные источники:

1. Данильченко, С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / Данильченко С.А., Саенко О.Е. — Москва : КноРус, 2020. — 215 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07370-4. — URL: <https://book.ru/book/932177>
2. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Радченко Л.А. — Москва : КноРус, 2020. — 321 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07380-3. — URL: <https://book.ru/book/932123>
3. Васюкова, А.Т. Технология продукции и организация общественного питания. Введение в специальность + eПриложение : учебник / Васюкова А.Т. — Москва : КноРус, 2020. — 213 с. — ISBN 978-5-406-01956-6. — URL: <https://book.ru/book/940404>
4. Широкова, Л.О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учебно-практическое пособие / Широкова Л.О., Широков А.В. — Москва : Русайнс, 2020. — 121 с. — ISBN 978-5-4365-4753-4. — URL: <https://book.ru/book/936168>
5. Акимова, Н.А. Управление качеством и контроль ресторанной продукции : учебник / Акимова Н.А., Соколов А.Ю. — Москва : КноРус, 2020. — 202 с. — ISBN 978-5-406-07540-1. — URL: <https://book.ru/book/934004>
6. Новикова, Е.В. Энциклопедия питания. Том 7. Технология кулинарной продукции : энциклопедия / Новикова Е.В., Черевко А.И., под общ. ред., Михайлов В.М., под общ. ред., Шильман Л.З., под общ. ред., Артамонова М.В., Бидюк Д.О., Гревцева Н.В. — Москва : КноРус, 2021. — 527 с. — ISBN 978-5-406-07883-9. — URL: <https://book.ru/book/939536>

Интернет- источники:

- Росстандарт. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии - <https://www.rst.gov.ru/portal/gost>
- Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека <https://www.rospotrebnadzor.ru/>

- Сайт программы для расчета калорийности блюд и составления технологической документации. База знаний. Документы для общественного питания - <https://www.chefexpert.ru/>
- Pitportal. Вестник индустрии питания (все для общепита России) - <https://pitportal.ru/>
- Общепит: информационный сайт - <http://foodis.ru/>
- Основы ресторанного дела - <http://prorestoran.com/>
- Электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания - <https://fort.crimea.com/catering/>
- Знайтовар.Ру - торговля, бизнес, товароведение, экспертиза (обзор товаров) - <https://znaytovar.ru>
- СПС КонсультантПлюс - <http://www.consultant.ru/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение профессионального модуля ПМ.07. Выполнение работ по профессии 11176 «Бармен» осуществляется в соответствии с учебным планом по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и календарным графиком.

Образовательный процесс организуется строго по расписанию занятий, утвержденному заместителем директора по УВиМР. Программа освоения профессионального модуля включает МДК.07.01 «Организация и технология обслуживания в барах», а также учебную и производственную практику. В процессе обучения основными формами являются: аудиторные занятия, включающие теоретические и практические занятия, а также самостоятельная работа обучающегося.

В процессе освоения теоретического материала у обучающихся формируется системное представление об изучаемых разделах профессионального модуля, обеспечивается усвоение ими основных дидактических единиц, готовность к восприятию профессиональных технологий и инноваций, а также способствуют развитию интеллектуальных способностей.

Практические занятия обеспечивают приобретение и закрепление необходимых навыков и умений, формирование профессиональных компетенций, готовность к самостоятельной и индивидуальной работе, принятию ответственных решений в рамках профессиональной компетенции.

Самостоятельная работа включает в себя отработку практических умений, и способствует развитию познавательной активности обучающихся, прививает навыки самостоятельного поиска информации, а также формирует способность

и готовность к самосовершенствованию, самореализации и творческой адаптации, формированию общих компетенций.

Изучение теоретического материала проводится как в каждой группе, так и для нескольких групп (при наличии нескольких групп на специальности).

При проведении практических занятий проводится деление группы обучающихся на подгруппы, численностью не более 12 чел.

Оценка теоретических и практических знаний обучающихся осуществляется проведением текущего контроля и промежуточной аттестацией.

Текущий учет результатов освоения профессионального модуля производится в журнале успеваемости.

Формой промежуточной аттестации по МДК.07.01 «Организация и технология обслуживания в барах» является экзамен в 4 семестре.

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности. Практика направлена на формирование, закрепление и развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Учебная и производственная практика проводится по завершению изучения междисциплинарного курса в 4 семестре.

Аттестация по итогам учебной и производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, формой промежуточной аттестации учебной и производственной практики является дифференцированный зачет.

Формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по профессии 11176 «Бармен» является квалификационный экзамен, кроме того, материалы профессионального модуля включаются в государственную итоговую аттестацию по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Результатом освоения профессионального модуля выступают общие и профессиональные компетенции, оценка которых представляет собой создание и сбор свидетельств деятельности на основе заранее определенных критериев.

Для успешного освоения профессионального модуля каждый обучающийся обеспечивается учебно-методическими материалами (тематическими планами лекций и практических занятий, учебно-методической литературой, заданиями и рекомендациями по самостоятельной работе).

При освоении профессионального модуля каждым преподавателем устанавливаются часы дополнительных занятий, в рамках которых для всех желающих проводятся консультации.

Образовательный процесс может быть организован с использованием электронного обучения и дистанционных технологий. На сайте СДО ПХТТ размещается теоретический материал для самостоятельного изучения обучающимися, автоматизированные тесты и другие материалы.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация профессионального модуля обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 4.1 ФГОС СПО (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, отвечающие за освоение обучающимся профессионального модуля, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы (организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации профессионального модуля, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует видам профессиональной деятельности, указанных в пункте 4.3 ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|--|---|--|
| ПК 7.1. Выполнять подготовку бара к обслуживанию посетителей и закрытию бара | <ul style="list-style-type: none"> - применяет регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при подготовке бара к обслуживанию посетителей; - организывает подготовку бара к обслуживанию посетителей с соблюдением требований санитарных норм и правил при подготовке зала бара; - организывает рабочее место за барной стойкой с соблюдением санитарных норм; - оформляет витрину и барную стойку бара в соответствии с содержанием и правилами мерчендайзинга, эстетическими требованиями; - проверяет органолептическим способом качество и соответствие реализуемой продукции технологическим требованиям; - проверяет исправность используемого в баре оборудования; - подготавливает бар к закрытию с соблюдением требований к хранению продукции в нерабочее время, отключает необходимое оборудование перед закрытием бара | <p>Наблюдение и оценка результатов практических работ на занятиях, выполнения работ по учебной и производственной практике</p> <p>Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике Экзамен квалификационный</p> |
| ПК 7.2. Обслуживать посетителей за барной стойкой | <ul style="list-style-type: none"> - применяет регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании посетителей бара; - обосновывает выбор стилей и методов обслуживания посетителей бара; - встречает посетителей бара и принимает заказ на продукцию бара; - предлагает посетителям бара меню, карты вин, аперитива и других напитков и консультирует по выбору закуски, напитки; - обслуживает посетителей бара в соответствии (алгоритма) последовательности выполнения | <p>Наблюдение и оценка результатов практических работ на занятиях, выполнения работ по учебной и производственной практике</p> <p>Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике Экзамен квалификационный</p> |

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|--|---|---|
| | <p>заказа и соблюдения требований СанПиН и норм профессиональной этики, используя различные методы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - обосновывает способ расстановки напитков и прочей продукции, реализуемой в баре; покупных товаров, продукции производства; - поддерживает в чистоте и порядке барную стойку, барный инвентарь, посуду и оборудование в течении рабочего времени | |
| <p>ПК 7.3. Изготавливать горячие напитки, алкогольные и безалкогольные напитки и определенный ассортимент холодных и горячих закусок</p> | <ul style="list-style-type: none"> - применяет регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при изготовлении алкогольных и безалкогольных напитков, холодных, горячих блюд и закусок; - обосновывает выбор соответствующего оборудования, инвентаря, посуды, метода и техники приготовления определенного напитка и коктейля, изготавливает смешанные напитки, в том числе коктейли, горячие напитки различными методами с соблюдением требований приготовления, оформления и подачи; - обосновывает выбор соответствующего оборудования, инвентаря, посуды, способов приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами при приготовлении холодных и горячих закусок, изготавливает определённый ассортимент холодных и горячих закусок в соответствии с нормативно-технологическими документами; - владеет правилами сочетаемости напитков и блюд, дает кулинарную характеристику холодным и горячим закускам; - нарезает плоды, овощи и пряности различными способами с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов; | <p>Наблюдение и оценка результатов практических работ на занятиях, выполнения работ по учебной и производственной практике</p> <p>Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике</p> <p>Экзамен квалификационный</p> |

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|--|---|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - соблюдает требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре и последующего использования; - соблюдает правила охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены | |
| <p>ПК 7.4. Эксплуатировать применяемое в барах оборудование и музыкальную аппаратуру</p> | <ul style="list-style-type: none"> - эксплуатирует в процессе работы оборудование бара и музыкальную аппаратуру с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил; - поддерживает в чистоте и порядке барный инвентарь и оборудование; - владеет навыками устранения неполадок и сбоев в работе оборудования бара и музыкальной аппаратуры | <p>Наблюдение и оценка результатов практических работ на занятиях, выполнения работ по учебной и производственной практике</p> <p>Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике Экзамен квалификационный</p> |
| <p>ПК 7.5. Производить расчет с посетителями, используя различные формы расчета</p> | <ul style="list-style-type: none"> - владеет навыками использования различными видами контрольно-кассового оборудования при принятии и оформлении платежей; - владеет навыками устранения неполадок и сбоев в работе контрольно-кассового оборудования: - принимает и оформляет платежи за выполненный заказ, используя наличный и безналичный расчёт; - правильно рассчитывает посетителей бара при расчете наличными деньгами | <p>Наблюдение и оценка результатов практических работ на занятиях, выполнения работ по учебной и производственной практике</p> <p>Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике Экзамен квалификационный</p> |
| <p>ПК 7.6. Вести учетно-отчетную и кассовую документацию</p> | <ul style="list-style-type: none"> - составляет учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями; - владеет навыками ведения документации по учету и движению товарно-материальных ценностей; - составляет ежедневный отчет по платежам, сверяя показания кассовых счетчиков и суммы оформленных платежей; - заполняет документы по результатам инвентаризации; - подготавливает бар к закрытию | <p>Наблюдение и оценка результатов практических работ на занятиях, выполнения работ по учебной и производственной практике</p> <p>Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике Экзамен квалификационный</p> |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|---|--|--|
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | <ul style="list-style-type: none"> - аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения будущей профессии; - участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п. | <p>Наблюдение и экспертная оценка деятельности обучающегося в ходе выполнения практических заданий творческих работ, проектов.</p> <p>Анкетирование, собеседование</p> |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество | <ul style="list-style-type: none"> - организация собственной деятельности в соответствии с поставленной целью; - определение и выбор способов (технологии) решения задачи в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами | <p>Наблюдение и экспертная оценка деятельности обучающегося в ходе решения профессиональных ситуаций</p> |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность | <ul style="list-style-type: none"> - адекватность и обоснованность принятия решений по разрешению проблемы в соответствии с заданными критериями; - анализ ситуации по заданным критериям, определение рисков; -оценивание последствий принятых решений | <p>Наблюдение за процессом аналитической деятельности обучающегося в ходе решения ситуационных задач</p> |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | <ul style="list-style-type: none"> - эффективный поиск необходимой информации, извлечение и анализ информации из различных источников; - применение найденной информации для эффективного выполнения профессиональных задач, | <p>Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе работы с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнение заданий для самостоятельной работы, курсовой работы (проекта), исследовательской творческой работы |

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|--|---|--|
| | профессионального и личностного развития | |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | <ul style="list-style-type: none"> - корректное использование информационных источников для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональных задач; - владение приемами работы с компьютером, электронной почтой, Интернетом, активное применение информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности | <p>Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе работы с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнение заданий для самостоятельной работы, курсовой работы (проекта), исследовательской творческой работы |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями | <ul style="list-style-type: none"> - осуществление коммуникаций с сокурсниками и преподавателями в ходе обучения | <p>Наблюдение и экспертная оценка коллективной деятельности и процесса общения с сокурсниками, преподавателями на практических занятиях, в процессе учебной и производственной практики</p> |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий | <ul style="list-style-type: none"> - проведение самоанализа и коррекции результатов собственной деятельности; - ответственное отношение к результатам выполнения профессиональных обязанностей членами команды | <p>Наблюдение и экспертная оценка деятельности и процесса обучающегося на практических занятиях, в процессе учебной и производственной практики</p> |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации | <ul style="list-style-type: none"> - владение механизмом целеполагания, планирования, организации, анализа, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности; - владение способами физического, духовного и интеллектуального саморазвития | <p>Наблюдение и экспертная оценка деятельности и процесса обучающегося на практических занятиях, в процессе учебной и производственной практики</p> |
| ОК 9. Ориентироваться в | <ul style="list-style-type: none"> - проявление интереса к | <p>Наблюдение за процессом</p> |

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|---|---|---|
| <p>условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p> | <p>инновациям в области профессиональной деятельности; - использование новых решений и технологий для оптимизации профессиональной деятельности; - совершенствование и мобильность методов работы в профессиональной деятельности</p> | <p>самообразования, освоения новых технологий (методов) в процессе выполнения научно-исследовательской работы, учебной и производственной практики.</p> |