**МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ТОРГОВЛИ
НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»**

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по
учебной работе

И.А. Емельянова
«31» 08 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 06 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ БАРМЕН**

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
*по программе подготовки специалистов среднего звена
социально – экономического профиля*

Квалификация выпускника – менеджер

Великий Новгород, 2018

Рабочая программа профессионального модуля «выполнение работ по профессии «Официант»» по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 № 465 и учебным планом, утвержденным ОГА ПОУ «НТТТ»

Организация-разработчик: областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новгородский торгово-технологический техникум

Разработчики:

Каркаускене Т.В. *мастер производственного обучения*

Кравченко С.В. *методист УМО*

Рабочая программа учебной дисциплины обсуждена и рекомендована к утверждению решением цикловой методической комиссии «Общественное питание» от _____ 2018 г., протокол № ____

Председатель ЦМК _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
1.1 Область применения программы	4
1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения модуля	4
1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы модуля	4
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3.1 Тематический план и содержание профессионального модуля	8
3.2 Содержание профессионального модуля	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	19
4.2 Информационное обеспечение обучения	19
4.3 Общие требования к организации образовательного процесса	19
4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса	20
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20
6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	24
6.1 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации	24
7. ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ ПРОГРАММЫ	27

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ06 Выполнение работ по профессии «Бармен»

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке.

1.2 Цель и задачи профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

- подготовки бара к обслуживанию;
- встреча гостей бара и приёма заказа;
- обслуживание 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 к закрытию;
- подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;

уметь:

- подготавливать бар к обслуживанию;
- обслуживать потребителей за барной стойкой алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара;
- готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;

- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара 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;
- - производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;
- - осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре;
- - оформлять необходимую отчётно-учётную документацию;
- - соблюдать правила профессионального этикета;
- - соблюдать правила личной гигиены;

знать:

- виды и классификации баров;
- планировочные решения баров;
- материально-техническое и информационное оснащение бара;
- правила безопасной эксплуатации оборудования бара;
- характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;
- правила и последовательность подготовки бара к обслуживанию;
- виды и методы обслуживания в баре;
- 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 с гостями

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение модуля

Всего 555 часов; максимальная учебная нагрузка обучающегося - 411 часов, обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 274 часа; самостоятельная работа обучающегося - 137 часов; производственная практика 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися общих и профессиональных компетенций:

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

ПК1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

ПК1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания

ПК2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей

ПК2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

ПК2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.

ПК2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

ПК2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

ПК2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания

ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.

ПК3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.

ПК3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией

ПК4.1.Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.

ПК4.2.Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.

ПК4.3.Проводить контроль качества услуг общественного питания.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля ПМ06 «Выполнение работ по профессии «Бармен»»

Код 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				Всего, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8			
ПК1.1-ПК1.4 ПК2.1-ПК2.6 ПК 3.1-ПК3.3 ПК4.1 –ПК4.3	МДК.06.01. Организация и технология обслуживания в барах и буфетах	411	274	108	137					
	Учебная практика, часов					-				
	Производственная практика, часов					144				144
Всего:		555	274	108	137		144			

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			

							<i>практика)</i>
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК1.1- ПК1.4	Тема 1. Введение в профессию, общие сведения о барах.	32	20	6	12		-
ПК2.1- ПК2.6	Тема 2. Организация и обслуживание потребителей в предприятиях типа бар.	72	48	18	24		-
ПК 3.1- ПК3.3	Тема 3. Соблюдение норм, правил эксплуатации и классификация оборудования бара.	78	54	22	24		-
ПК4.1 – ПК4.3	Тема 4. Изготовление определённого ассортимента кулинарной продукции. Классификация напитков, реализуемых в баре	42	30	12	12		-
	Тема 5. Технология приготовления коктейлей и смешанных напитков.	111	70	30	41		-
	Тема 6. Ассортимент и подача горячих напитков в баре.	44	32	10	12		-
	Тема 7. Ведение учётно-отчётной документации и расчётов с потребителями бара.	32	20	10	12		-
	Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	144					144
	Всего:	555	274	108	137		144

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ06

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 06.01. Организация и технология обслуживания потребителей в барах		411	
Раздел 1 ПМ. 06. Выполнение работ по профессии «Бармен»			
Тема 1. Введение в профессию, общие сведения о барах.	Содержание учебного материала	14	
	1. Введение в профессию. Обязанности бармена.		1
	2. Виды баров. Особенности специализированных баров.		2
	3. Планировка и оснащение баров.		3
	4. Основные категории работников баров.		3
	5. Материальная ответственность бармена.		2
	6. Рабочее место бармена.		2
	7. Три основных стиля работы бармена.	3	
	Практические занятия	6	3
	8. Ознакомительная экскурсия на предприятие типа бар.		
9. Организация работы бара.			
10. Изучение торгово-технологического барного модуля.			
Самостоятельная работа при изучении темы 1. Составление письменного отчёта об экскурсии на предприятие общественного питания типа бар. Составление таблицы «Квалификационная характеристика обслуживающего персонала бара». Написание реферата на тему: «Что такое гостеприимство и сервис?». Подготовка к практическим занятиям (вопросы для дискуссии).		12	2
Примерная тематика домашних заданий Систематическая проработка конспектов теоретических занятий, работа с учебником, поиск материала по заданной теме, использование дополнительной профессиональной литературы, в том числе периодических изданий (журналов): изучение основных понятий, терминов и определений, составление теста.			
Тема 2. Организация и обслуживание	Содержание учебного материала	30	
	11. Последовательность подготовки бара к работе.		3

потребителей в предприятиях типа бар.	12.	Правила личной подготовки бармена к работе.		3
	13.	Получение продукции со склада, система и учёт.		3
	14.	Получение продукции с производства, система и учёт.		3
	15.	Оформление витрин бара.		3
	16.	Работа с поставщиками, оформление заявок на поставки.		3
	17.	Виды и методы обслуживания гостей в баре.		2
	18.	Требования техники безопасности при обслуживании гостей в баре.		3
	19.	Правила взаимодействия с гостем.		3
	20.	Продажи в баре.		3
	21.	Стандарты работы бармена на массовых банкетных мероприятиях.		3
	22.	Организация реализации барной продукции на массовых мероприятиях.		3
	23.	Организация банкета-коктейля.		2
	24.	Инвентаризация в баре.		2
	25.	Последовательность подготовки бара к закрытию.		2
	Практические занятия		18	3
	26.	Практическое освоение подготовки бара к работе.		
	27.	Оформление витрин бара.		
	28.	Формирование навыков обслуживания за барной стойкой.		
	29.	Приём заказа, рекомендации по выбору блюд и напитков.		
	30.	Выполнение заказа на напитки и продукцию бара.		
	31.	Подача кулинарной продукции в баре.		
	32.	Освоение техники уборки использованной посуды.		
	33.	Расчёт с гостями бара.		
	34.	Составление заявки на поставку товара.		
Самостоятельная работа при изучении темы 2. Составление «фотографии» рабочего дня бармена. Творческое задание «Портрет идеального бармена». Разработка алгоритма обслуживания делового ужина на 12 персон в винном баре. Подготовка сообщения на тему «Активные продажи в баре». Подготовка к практическим занятиям (вопросы для дискуссии). Подготовка доклада на тему: «Прогрессивные формы и			24	2

методы обслуживания потребителей в баре».				
Примерная тематика домашних заданий Систематическая проработка конспектов теоретических занятий, работа с учебником, поиск материала по заданной теме, использование дополнительной профессиональной литературы, в том числе периодических изданий (журналов): - изучение правил подготовки бара к работе, ответить на вопросы к параграфу; - изучение правил приёма и выполнения заказа, составить конспект по учебнику; - изучение форм и методов обслуживания потребителей в баре, подготовить раздаточный материал по теме; - изучение приёмов работы бармена.				
Тема 3. Соблюдение норм, правил эксплуатации и классификация оборудования бара.	Содержание учебного материала	32		
	35. Классификация современного оборудования бара.		2	
	36. Правила эксплуатации оборудования в баре.		3	
	37. Правила рационального размещения оборудования в баре.		3	
	38. Тепловое оборудование в баре.		3	
	39. Устройство кофемашины. Правила эксплуатации.		3	
	40. Безопасная эксплуатация водонагревателей.		2	
	41. Нормы эксплуатации тепловых витрин.		2	
	42. Холодильное оборудование в баре.		2	
	43. Нормы эксплуатации льдогенератора.		2	
	44. Винные шкафы в баре.		2	
	45. Устройство холодильных витрин. Салат-бар.		2	
	46. Электромеханическое оборудование в баре.		2	
	47. Правила эксплуатации блендера.		2	
	48. Правила эксплуатации миксера.		2	
	49. Устройство кофемолки. Правила эксплуатации.		2	
	50. Требования техники безопасности при эксплуатации слайсера.		2	
	Практические занятия		22	2
	51. Составление плана размещения оборудования в баре, буфете.			
	52. Эксплуатация теплового оборудования.			
	53. Оформление витрин бара.			
	54. Использование на практике холодильного оборудования			

		в баре.		
	55.	Идентификация ассортимента барного инвентаря, посуды и аксессуаров.		
	56.	Освоение техники работы на кассе, кредитном терминале, R-Keeper.		
	57.	Регулирование степени помола кофе.		
	58.	Приготовление кофе на эспрессо – кофе-машине.		
	59.	Приготовление молочных коктейлей с помощью миксера.		
	60.	Приготовление фруктово-ягодных коктейлей с помощью блендера.		
	61.	Приготовление свежевыжатых соков в баре, буфете.		
Самостоятельная работа при изучении темы 3. Поиск материала по заданной теме, использование Интернета для получения дополнительной информации о барном инвентаре и аксессуарах. Подготовка реферата на тему «Виды барного инвентаря». Подготовка презентации в электронном виде «Профессиональные кофемашины». Составление таблицы «Классификация электромеханического оборудования бара». Подготовка к практическим занятиям (вопросы для дискуссии).			24	2
Примерная тематика домашних заданий Работа с учебной литературой, вопросы для самоконтроля. Систематическая проработка конспектом занятий. Работа с учебником: - изучение видов барной посуды, ответить на вопросы к параграфу; - изучение теплового оборудования бара, буфета, составить конспект по учебнику в виде схемы; - изучение холодильно-морозильного оборудования бара, буфета, заполнить таблицу; - изучение нейтрального оборудования бара, буфета; - изучение электромеханического оборудования бара, буфета. Работа с конспектом: повторение пройденного материала.				
Тема 4. Изготовление определённого ассортимента кулинарной продукции. Классификация напитков, реализуемых в баре.	Содержание учебного материала		18	
	62.	Ассортимент кулинарной продукции, реализуемой в баре.		2
	63.	Кулинарная характеристика блюд и закусок.		3
	64.	Приготовление ограниченного ассортимента кулинарной продукции.		3

	65.	Правила реализации и условия хранения различных групп товаров.		3
	66.	Классификация напитков, реализуемых в баре.		2
	67.	Кулинарная характеристика крепких алкогольных напитков.		2
	68.	Классификация виноградных вин.		2
	69.	Классификация пива и других слабоалкогольных напитков.		
	70.	Технология приготовления смешанных напитков.		
	Практические занятия		12	3
	71.	Изготовление простой кулинарной продукции.		
	72.	Проведение органолептической оценки блюд и закусок.		
	73.	Техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков баре.		
	74.	Демонстрация правил декантации и дегустации виноградных вин.		
	75.	Составление коктейльной карты бара.		
	76.	Освоение техники подачи горячих напитков в баре.		
Самостоятельная работа при изучении темы 4. Написание реферата на тему: «Основные страны производители натуральных виноградных вин». Поиск материала на тему: «Ассортимент продукции местных производителей («Алкон», «Дека»»». Подготовка к практическим занятиям (вопросы для дискуссии).			12	2
Примерная тематика домашних заданий Систематическая проработка конспектов теоретических занятий, работа с учебником, поиск материала по заданной теме, использование дополнительной профессиональной литературы, в том числе периодических изданий (журналов): повторение пройденного материала.				
Тема 5. Технология приготовления коктейлей и смешанных напитков.	Содержание учебного материала		40	
	77.	История происхождения коктейлей.		1
	78.	Классификация коктейлей.		3
	79.	Коктейли аперитивы и джестивы.		2
	80.	Классификация коктейлей по объёму.		2
	81.	Методы приготовления коктейлей.		3
	82.	Технология приготовления коктейлей.		3
	83.	Технология приготовления слоистых коктейлей.		3
	84.	Правила подбора посуды подачи коктейлей.		3

85.	Правила составления смешанных напитков.		3
86.	База смешанного напитка.		3
87.	Вкусо-ароматический компонент.		3
88.	Смягчающе-сглаживающий компонент.		3
89.	Наполнитель смешанного напитка.		2
90.	Роль эмульгаторов в приготовлении смешанных напитков.		2
91.	Роль льда в приготовлении смешанных напитков.		2
92.	Приготовление коктейлей в шейкере.		3
93.	Приготовление коктейлей в смесительном стакане.		3
94.	Приготовление коктейлей в посуде подачи.		3
95.	Приготовление коктейлей с помощью миксера.		3
96.	Приготовление коктейлей с помощью блендера.		3
Практические занятия		30	3
97.	Подготовка рабочего места для приготовления коктейля.		
98.	Разработка технико-технологических карт коктейлей.		
99.	Приготовление классических милкшейков.		
100.	Приготовление фруктовых коктейлей.		
101.	Приготовление классических алкогольных коктейлей.		
102.	Приготовление простейших гарниров и украшений.		
103.	Оценка качества приготовления и соответствия ингредиентов.		
104.	Приготовление коктейлей на основе крепких алкогольных напитков.		
105.	Приготовление коктейлей с использованием шейкера.		
106.	Приготовление коктейлей с использованием стрейнера.		
107.	Приготовление коктейлей с использованием смесительного стакана.		
108.	Приготовление слоистых коктейлей.		
109.	Приготовление горящих коктейлей. Техника безопасности.		
110.	Приготовление и подача горячих смешанных напитков.		
111.	Приготовление смешанных напитков группы пати дринок.		
Самостоятельная работа при изучении темы 5. Поиск материала по заданной теме, работа с необходимой дополнительной литературой, в том		41	2

<p>числе периодическими изданиями (журналами). Написание реферата на тему: «Флейринг. Секреты мастерства». Подготовка к практическим занятиям (вопросы для дискуссии). Приготовление «авторского» безалкогольного коктейля.</p>					
<p>Примерная тематика домашних заданий Работа с учебной литературой, вопросы для самоконтроля. Систематическая проработка конспектов занятий. Работа с учебником: - изучение классификации, методов и правил приготовления смешанных напитков; - составление конспекта по учебнику в виде схем и таблиц; - изучение основ построения смешанных напитков; - ответить на вопросы к параграфу, - изучение стилей работы бармена.</p>					
<p>Тема 6. Ассортимент и подача горячих напитков в баре.</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	<p>22</p>	<p>2,3</p>		
	112. Классификация чая по исходному сырью.				
	113. Классификация кофе по исходному сырью.				
	114. Факторы, влияющие на качественные характеристики чая.				
	115. Факторы, влияющие на качественные характеристики кофе.				
	116. Технология приготовления и подачи чая в баре.				
	117. Технология приготовления и подачи кофе в баре.				
	118. Приготовление кофе на базе классического эспрессо.				
	119. Технология приготовления и подачи горячего шоколада.				
	120. Нормы закладки сырья и правила списания сырья для приготовления чая и кофе.				
	121. Правила хранения сырья для приготовления кофе и чая.				
	122. Техника безопасности во время подачи горячих напитков при обслуживании гостя за барной стойкой.				
	<p>Практические занятия</p>			<p>10</p>	<p>3</p>
	123. Приготовление и подача кофе эспрессо и американо.				
124. Приготовление и подача кофе по-венски и по-ирландски.					
125. Приготовление и подача кофе по-восточному и по-турецки в турке.					
126. Приготовление и подача кофе Капучино, Латте, Мокачино.					
127. Приготовление и подача чая разными способами.					

<p>Самостоятельная работа при изучении темы 6. Поиск материала по заданной теме, работа с необходимой дополнительной литературой, в том числе периодическими изданиями (журналами). Индивидуальная экскурсия в кофе-бар. Подготовка к практическим занятиям (вопросы для дискуссии).</p>		12	2	
<p>Примерная тематика домашних заданий Работа с учебной литературой, вопросы для самоконтроля. Систематическая проработка конспектов занятий.</p>				
<p>Тема 7. Ведение учётно-отчётной документации и расчётов с потребителями бара.</p>	Содержание учебного материала		10	3
	128.	Правила ведения учётно-отчётной документации в баре.		
	129.	Учёт предварительных заказов и бронирования столиков.		
	130.	Учёт движения товара в баре.		
	131.	Учёт и декларирование продаж алкогольной продукции.		
	132.	Инвентаризация товарно-материальных ценностей.		
	Практические занятия		10	3
	133.	Работа с товарно-сопроводительной документацией.		
	134.	Расчёт с потребителями бара.		
	135.	Составление товарного отчёта бармена за день.		
136.	Оформление акта на списание товарно-материальных ценностей.			
137.	Оформление инвентаризационной описи в баре.			
<p>Самостоятельная работа при изучении темы 7. Поиск материала по заданной теме, работа с необходимой дополнительной литературой, в том числе периодическими изданиями (журналами). Подготовка презентации группового проекта «Основные стили в работе бармена» (в электронном виде). Подготовка к практическим занятиям (вопросы для дискуссии).</p>		12	2	
<p>Примерная тематика домашних заданий Работа с учебной литературой, вопросы для самоконтроля. Систематическая проработка конспектов занятий. Работа с учебником: - изучение правил оформления расчётов за обслуживание потребителей бара, буфета; - изучение правил оказания услуг и составление отчётности бармена; - изучение профессиональной терминологии на английском языке, составить тест. Работа с конспектом: - повторение пройденного материала;</p>				
Примерная тематика письменных экзаменационных работ (проектов)				

<p>Приготовление молочных коктейлей. Приготовление горячих смешанных напитков. Приготовление коктейлей группы «аперитивы». Приготовление коктейлей группы «дигестивы». Приготовление десертных коктейлей. Приготовление слоистых коктейлей. Приготовление коктейлей на основе шампанского. Приготовление коктейлей на основе коньяка. Приготовление коктейлей на основе рома. Приготовление коктейлей на основе водки. Приготовление коктейлей на основе джина. Приготовление коктейлей на основе ликёра. Приготовление коктейлей группы Long drink. Приготовление официальных коктейлей ИВА. Приготовление кофе на основе классического «эспрессо».</p>		
<p>Производственная практика Виды работ Обслуживание посетителей за барной стойкой готовыми к потреблению безалкогольными и слабоалкогольными напитками (пиво, фруктовые и минеральные воды), кондитерскими изделиями с приготовлением ограниченного ассортимента алкогольных и безалкогольных напитков, холодных и горячих блюд, закусок и соблюдением правил подачи. Получение напитков, продуктов и продукции, хранение их с учетом требуемого режима и правил. Оформление витрины и барной стойки, содержание их в образцовом состоянии. Эксплуатация и обслуживание музыкальной аппаратуры (проигрывателей, моно- и стереомагнитофонов или музыкальных автоматов). Контроль за соблюдением посетителями культуры поведения. Ведение необходимого учета, составление и сдача товарного отчета. Сдача наличных денег, чеков.</p>	144	
Всего	555	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличия кабинета организации и технологии обслуживания в барах

Оборудование учебного кабинета и лаборатории:

1. Посадочные места по количеству обучающихся
2. Рабочее место преподавателя
3. Переносная мультимедийная аппаратура (по необходимости)

Технические средства обучения (по необходимости)

1. Компьютеры
2. Программное обеспечение общего назначения (по необходимости)

4.2 Информационное обеспечение обучения

основные источники:

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с. [Электронный ресурс]

2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Васюкова А., Любецкая Т.Р. - М.: Дашков и К, 2017. - 416 с. [Электронный ресурс]

3. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Е.Б. Мрыхина. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2017. — 416 с. — (Профессиональное образование).

дополнительные источники:

1. Богушева В.И Организация и обслуживание посетителей ресторанов и баров. Учебное пособие, 2011

2. Радченко Л.А. "Обслуживание на предприятиях общественного питания", 7е издание, Ростов-на-Дону, "Феникс" 2013. - 318 с,

3. Стельмахович М. А. Деловая культура для официантов - барменов. Учебное пособие, 2011

4. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для нач. проф. образования / В. В. Усов. - 10-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2012. - 432 с.

5. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах / Главчева С.И., Чередниченко Л.Е. - Новосиб.: НГТУ, 2011. - 204 с. [Электронный ресурс]:

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Реализация программы модуля предполагает производственную практики после освоения всех разделов модуля. Обязательным условием допуска производственной практикам в рамках профессионального модуля является освоение междисциплинарного курса «Организация и технология обслуживания в барах и буфетах».

Изучение междисциплинарного курса, завершается экзаменом производственной практики - дифференцированным зачетом.

Текущий контроль предусматривает тестирование, устный и письменные опросы, проверочные работы. Аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

Консультационная помощь обучающимся осуществляется в индивидуальной и групповой формах пропорционально количеству часов.

В целях реализации компетентного подхода, предусматриваются использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий. Использование данных форм проведения занятий сочетается с внеаудиторной работой, способствующей формированию и развитию общих и профессиональных компетенций (участие обучающего в развитии студенческого самоуправления, участие в работе общественных организаций и др.).

В целях организации учебного процесса Новгородский торгово – технологический техникум заключает договор о производственной практике обучающихся с предприятием, в котором указывается численность обучающихся направляемых на практику, сроки, условия и порядок проведения производственной практики, соблюдение правил охраны труда

При прохождении производственной практики на предприятиях и организациях продолжительность рабочего времени зависит от возраста и составляет в соответствии с трудовым законодательством: для подростков до 16 лет – 4 часа в день (24 часа в неделю); от 16 до 18 лет – 6 часов в день (36 часов в неделю); в возрасте 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля и специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов и общепрофессиональных дисциплин с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
---	---------------------------------------	----------------------------------

ПК1.1 Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.	- Соблюдение требований нормативной документации - Использование нормативных и технологических документов	<p>Практические занятия Текущий контроль в форме: - практических занятий; производственной практике Промежуточный контроль Экзамен по модулю.</p>
ПК1.2 Организовывать выполнение заказов потребителей.	- Соблюдение технологической последовательности контроля продукции и услуг	
ПК1.3. Контролировать качество выполнения заказа.	- Изложение знаний основных понятий в области контроля качества продукции и услуг - Соблюдение нормативно-правовой базы проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания	
ПК.1.4 Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.	-Соблюдение нормативно-правовой документации на предприятии общественного питания	
ПК 2.1 Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.	Демонстрация умения подбирать оборудование, посуду, приборы; рассчитывать необходимого количества в соответствии с типом и классом предприятия общественного питания	
ПК 2.2 Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.	Демонстрация знаний по организации труда персонала и требований к производственному персоналу	
ПК 2.3 Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.	Демонстрация знаний по нормативной базе, позволяющей анализировать и производить расчеты работников занятых обслуживанием (официантов),	
ПК 2.4 Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.	Использование информационных ресурсов в организации обслуживания в организациях общественного питания	
ПК 2.5 Анализировать эффективность обслуживания потребителей.	Выполнение расчета основных экономических показателей, связанных с новыми формами обслуживания	

ПК 2.6 Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.	Соблюдение основных понятий в области контроля качества продукции и услуг, предложении по повышению качества обслуживания.	
ПК 3.1 Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.	Составляет опросные листы (анкеты) для выявления уровня удовлетворенности на оказываемые услуги, ассортиментной политикой	
ПК 3.2 Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.	Разрабатывает мероприятия (рекламные акции) для привлечения спроса на услуги и продукцию	
ПК 3.3 Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией	Анализирует конкурентов предприятий общественного питания на предмет востребованности продукции и услуг	
ПК 4. 1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.	Владение нормативно-правовыми документами; регулирующими проведение измерений при отпуске продукции и оказании услуг	
ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.	соблюдение правил пользования при работе с измерительными приборами и приспособлениями;	
ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.	владение технологией идентификации продукции и услуг общественного питания, распознавания их фальсификации;	

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>	<p>Демонстрация интереса к будущей специальности. Положительная динамика результатов учебной деятельности</p> <p>Выбор и применение методов и способов решения поставленных учебных задач. Своевременность сдачи практических и самостоятельных работ. Соответствие выполненных заданий условиям и рекомендациям по их выполнению.</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы. Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий.</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Решение поставленных стандартных и нестандартных учебных задач. Проявление ответственности за результаты своей работы.</p> <p>Нахождение, анализ и использование информации для эффективного решения поставленных задач, профессионального и личностного развития. Соответствие составления запроса и найденной по запросу информации на официальных сайтах поставленным задачам.</p>	<p>Оценка результативности работы обучающегося при выполнении практических и индивидуальных занятий. Оценка практической деятельности, выполнения индивидуальных заданий, рефератов с использованием различных источников информации.</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>Успешность применения коммуникативных способностей на практике (умение работать в малых группах).</p> <p>Соблюдение норм деловой культуры: речевой этикет; конструктивное сотрудничество.</p>	<p>Оценка эффективности работы обучающихся в команде.</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий</p>	<p>Понимание общей цели; применение навыков командной работы; использование конструктивных способов общения с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях.</p>
<p>ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и</p>	<p>Организация профессиональной деятельности на основе действующего законодательства</p>	<p>Ориентация в нормативно-правовой документации</p>

обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов	и нормативной базы	
--	--------------------	--

6.1 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

1.1 Материалы для подготовки к промежуточной аттестации Примерный перечень вопросов

1. Обязанности бармена
2. Виды баров. Особенности специализированных баров
3. Планировка и оснащение баров
4. Основные категории работников баров
5. Материальная ответственность бармена
6. Рабочее место бармена
7. Три основных стиля работы бармена
8. Последовательность подготовки бара к работе
9. Правила личной подготовки бармена к работе
10. Получение продукции со склада, система и учёт
11. Получение продукции с производства, система и учёт
12. Оформление витрин бара
13. Работа с поставщиками, оформление заявок на поставки
14. Виды и методы обслуживания гостей в баре
15. Требования техники безопасности при обслуживании гостей в баре
16. Правила взаимодействия с гостем
17. Продажи в баре
18. Стандарты работы бармена на массовых банкетных мероприятиях
19. Организация реализации барной продукции на массовых мероприятиях
20. Организация банкета-коктейля
21. Инвентаризация в баре
22. Последовательность подготовки бара к закрытию
23. Классификация современного оборудования бара
24. Правила эксплуатации оборудования в баре
25. Правила рационального размещения оборудования в баре
26. Тепловое оборудование в баре
27. Устройство кофемашины. Правила эксплуатации
28. Холодильное оборудование в баре
29. Электромеханическое оборудование в баре
30. Ассортимент кулинарной продукции, реализуемой в баре
31. Кулинарная характеристика блюд и закусок
32. Приготовление ограниченного ассортимента кулинарной продукции

- 33.Правила реализации и условия хранения различных групп товаров
- 34.Классификация напитков, реализуемых в баре
- 35.Кулинарная характеристика крепких алкогольных напитков
- 36.Классификация виноградных вин
- 37.Классификация пива и других слабоалкогольных напитков
- 38.Технология приготовления смешанных напитков
- 39.История происхождения коктейлей
- 40.Классификация коктейлей
- 41.Технология приготовления слоистых коктейлей
- 42.Правила подбора посуды подачи коктейлей
- 43.Правила составления смешанных напитков
- 44.Способы приготовления коктейлей
- 45.Классификация чая по исходному сырью
- 46.Классификация кофе по исходному сырью.
- 47.Факторы, влияющие на качественные характеристики чая
- 48.Факторы, влияющие на качественные характеристики кофе
- 49.Технология приготовления и подачи чая в баре
- 50.Технология приготовления и подачи кофе в баре
- 51.Технология приготовления и подачи горячего шоколада
- 52.Правила ведения учётно-отчётной документации в баре
- 53.Учёт предварительных заказов и бронирования столиков
- 54.Учёт движения товара в баре
- 55.Учёт и декларирование продаж алкогольной продукции
- 56.Инвентаризация товарно-материальных ценностей

6.2 Критерии оценки для проведения промежуточной аттестации

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если отсутствует знание и понимание теоретического содержания курса; несформированность большей части практических умений при применении знаний в конкретных ситуациях, очень низкое качество выполнения заданий (не выполнены, либо оценены числом баллов, ниже минимального); отсутствует мотивация к обучению.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если присутствует знание и понимание теоретического содержания курса с незначительными пробелами; несформированность некоторых практических умений при применении знаний в конкретных ситуациях, низкое качество выполнения заданий (не выполнены, либо оценены числом баллов, близким к минимальному); низкий уровень мотивации учения.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если есть полное знание и понимание теоретического содержания курса; недостаточность в обосновании отдельных собственных суждений, не оказывающая значительного влияния на формирование практических умений при применении знаний в конкретных ситуациях; достаточное качество

выполнения всех предусмотренных программой обучения заданий; средний уровень мотивации учения.

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если есть полное знание и понимание теоретического содержания курса, без пробелов; обоснование собственных суждений с учетом сформированных необходимых практических умений при применении знаний в конкретных ситуациях; высокое качество выполнения всех предусмотренных программой обучения заданий.

6.3 Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по дисциплинам модуля

1. Процедура оценивания результатов освоения программы дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности общекультурных компетенций обучающегося, уровней обученности: «знать», «уметь», «владеть».

2. При сдаче экзамена:

– профессиональные знания обучающегося могут проверяться при ответе на теоретические вопросы;

– степень владения профессиональными умениями, уровень сформированности компетенций (элементов компетенций) – при решении ситуационных задач, выполнении практических работ и других заданий.

7. ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Рабочая программа: одобрена на 20__/__ учебный год на заседании цикловой методической комиссии «Общественное питание» от _____ 20__ г., протокол № ____
Председатель ЦМК _____

Рабочая программа: одобрена на 20__/__ учебный год на заседании цикловой методической комиссии «Общественное питание» от _____ 20__ г., протокол № ____
Председатель ЦМК _____

Рабочая программа: одобрена на 20__/__ учебный год на заседании цикловой методической комиссии «Общественное питание» от _____ 20__ г., протокол № ____
Председатель ЦМК _____