

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ
НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»**

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по
учебной работе

И.А. Емельянова - И.А. Емельянова

«31» 08 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой,
буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых
закусок**

43.01.01 Официант, бармен

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по
профессии
на базе основного общего образования

Великий Новгород, 2021

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 02 разработана на основе Федерального государственного стандарта по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 02 августа 2013 года № 731 и учебного плана, утверждённого Педагогическим советом от 24. 05. 2018 года, протокол №4

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

Разработчики:

Герасимова Н.Н.*преподаватель*

Кравченко С.В.А. *методист УМО*

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	6
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3.1 Тематический план и содержание профессионального модуля	7
3.2 Содержание профессионального модуля	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	16
4.2 Информационное обеспечение обучения	16
4.3 Общие требования к организации образовательного процесса	17
4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	21
6.1 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации	21
7. ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	23

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденного приказом министерства образования и науки РФ от 02 августа 2013 года № 731.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовки работников в области общественного питания.

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

Направление деятельности работников по профессии, определенные профессиональными стандартами и международными стандартами WorldSkills:

- принимать заказ и консультировать потребителей по напиткам и продукции бара, буфета
- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков и закусок
- готовить и презентовать фирменные напитки и закуски с элементами шоу
- обосновывать предложения по изменению ассортимента продукции бара
- поддерживать в чистоте и порядке столы в баре, барную стойку, барный инвентарь, посуду и оборудование

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

- подготавливать бар, буфет к обслуживанию;
- обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;
- готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;
- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;
- готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;
- соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;
- производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;
- осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;
- оформлять необходимую отчетно-учетную документацию;
- соблюдать правила профессионального этикета;
- соблюдать правила личной гигиены

знать:

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

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы модуля

Максимальная нагрузка обучающегося на базе основного общего образования с учетом практик - 913 часов, самостоятельная работа – 66 часов, обязательная аудиторная нагрузка -157 часов;
на практики учебная– 720 часов:

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД), **Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок и соответствующими профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:**

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.
ПК 2.2	Обслуживать потребителей бара, буфета.
ПК 2.3	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.
ПК 2.4	Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.
ПК2.5	Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.
ПК2.6	Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.
ПК2.7	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимый для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02

3.1 Тематический план профессионального модуля

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 практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 2.1., 2.2., 2.5.	Тема 1. Введение в профессию, общие сведения о барах, буфетах.	32	14	6	6	12	-
ПК 2.1., 2.2.	Тема 2. Организация и обслуживание потребителей в предприятиях типа бар (буфет).	82	28	18	12	42	-
ПК 2.3.	Тема 3. Соблюдение норм, правил эксплуатации и классификация оборудования бара, буфета.	98	32	22	12	54	-
ПК 2.5.	Тема 4. Изготовление определённого ассортимента кулинарной продукции. Классификация напитков, реализуемых в баре	144	18	12	6	120	-
ПК 2.7.	Тема 5. Технология приготовления коктейлей и смешанных напитков.	186	36	26	18	132	-
ПК 2.7.	Тема 6. Ассортимент и подача горячих напитков в баре, буфете.	82	16	10	6	60	-
ПК 2.4., 2.6.	Тема 7. Ведение учётно-отчётной документации и расчётов с потребителями бара, буфета.	67	13	9	6	48	-
	Учебная практика	468					

ПК 2.1. - 2.7.	Производственная практика,	252					252
	Всего:	943	157	103	66	468	252

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 02.01 Организация и технология обслуживания в барах, буфетах			
Тема 1. Введение в профессию, общие сведения о барах, буфетах.	Содержание учебного материала	8	1,2
	1. Введение в профессию. Обязанности бармена.		
	2. Виды баров. Планировка и оснащение.		
	3. Рабочее место бармена.		
	4. Три основных стиля работы бармена.	6	3
	Практические занятия		
	5. Ознакомительная экскурсия на предприятие типа бар.		
	6. Организация работы бара.		
	7. 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).	6	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, составить тест;		
Учебная практика		12	

Виды работ Соблюдение правил профессионального этикета; соблюдение правил личной гигиены.			
Тема 2. Организация и обслуживание потребителей в предприятиях типа бар (буфет).	Содержание учебного материала		10
	8.	Последовательность подготовки бара к работе.	2
	9.	Правила личной подготовки бармена к работе.	
	10.	Виды и методы обслуживания гостей в баре.	
	11.	Требования техники безопасности при обслуживании гостей в баре.	
	12.	Стандарты работы бармена на массовых банкетных мероприятиях.	
	Практические занятия		18
	13.	Практическое освоение подготовки бара к работе.	3
	14.	Оформление витрин бара, буфета.	
	15.	Формирование навыков обслуживания за барной стойкой.	
	16.	Приём заказа, рекомендации по выбору блюд и напитков.	
	17.	Выполнение заказа на напитки и продукцию бара.	
	18.	Подача кулинарной продукции в баре.	
	19.	Освоение техники уборки использованной посуды.	
	20.	Расчёт с гостями бара, буфета.	
	21.	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 методы обслуживания потребителей в баре».		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 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.			

Учебная практика Виды работ Подготовка бара, буфета к обслуживанию; обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; приём заказа и дача пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета; соблюдение правил профессионального этикета; соблюдение правил личной гигиены.		42	
Тема 3. Соблюдение норм, правил эксплуатации и классификация оборудования бара, буфета.	Содержание учебного материала	10	2
	22. Классификация современного оборудования бара.		
	23. Правила эксплуатации оборудования в баре.		
	24. Тепловое оборудование в баре.		
	25. Холодильное оборудование в баре.		
	26. Электромеханическое оборудование в баре.		
	Практические занятия	22	3
	27. Составление плана размещения оборудования в баре, буфете.		
	28. Эксплуатация теплового оборудования.		
	29. Оформление витрин бара.		
	30. Использование на практике холодильного оборудования в баре.		
	31. Идентификация ассортимента барного инвентаря, посуды и аксессуаров.		
	32. Освоение техники работы на кассе, кредитном терминале, R-Keerper.		
	33. Регулирование степени помола кофе.		
	34. Приготовление кофе на эспрессо – кофе-машине.		
	35. Приготовление молочных коктейлей с помощью миксера.		
	36. Приготовление фруктово-ягодных коктейлей с помощью блендера.		
	37. Приготовление свежавыжатых 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).		12	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;				
Учебная практика Виды работ Эксплуатация в процессе работы оборудования бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил; соблюдение правил профессионального этикета; соблюдение правил личной гигиены.		54		
Тема 4. Изготовление определённого ассортимента кулинарной продукции. Классификация напитков, реализуемых в баре.	Содержание учебного материала		6	2
	38.	Ассортимент кулинарной продукции, реализуемой в баре.		
	39.	Технология приготовления смешанных напитков.		
	40.	Правила реализации и условия хранения различных групп товаров.	12	3
	Практические занятия			
	41.	Изготовление простой кулинарной продукции.		
	42.	Проведение органолептической оценки блюд и закусок.		
	43.	Техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков баре.		
	44.	Демонстрация правил декантации и дегустации виноградных вин.		
	45.	Составление коктейльной карты бара.		
46.	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).		6	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;			
Учебная практика Виды работ Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; приём заказа и дача пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета; эксплуатация в процессе работы оборудования бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил; приготовление простых закусок, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; соблюдение необходимых условий и сроков хранения продуктов и напитков в баре, буфете; соблюдение правил профессионального этикета; соблюдение правил личной гигиены.		120	
Тема 5. Технология приготовления коктейлей и смешанных напитков.	Содержание учебного материала	10	2
	47. Классификация коктейлей.		
	48. Правила составления смешанных напитков.		
	49. Методы приготовления коктейлей.		
	50. Технология приготовления коктейлей.		
	51. Правила подбора посуды подачи коктейлей.	26	3
	Практические занятия		
	52. Подготовка рабочего места для приготовления коктейля.		
	53. Разработка технико-технологических карт коктейлей.		
	54. Приготовление классических милкшейков.		
	55. Приготовление фруктовых коктейлей.		
	56. Приготовление классических алкогольных коктейлей.		
	57. Приготовление простейших гарниров и украшений.		
	58. Оценка качества приготовления и соответствия ингредиентов.		
	59. Приготовление коктейлей на основе крепких алкогольных напитков.		
	60. Приготовление коктейлей с использованием шейкера.		
	61. Приготовление коктейлей с использованием стрейнера.		
	62. Приготовление коктейлей с использованием смесительного стакана.		
	63. Приготовление слоистых коктейлей.		
	64. Приготовление и подача горячих смешанных напитков.		
Самостоятельная работа при изучении темы 5. Поиск материала по заданной теме, работа с необходимой дополнительной литературой, в том числе		18	2

периодическими изданиями (журналами). Написание реферата на тему: «Флейринг. Секреты мастерства». Подготовка к практическим занятиям (вопросы для дискуссии). Приготовление «авторского» безалкогольного коктейля.				
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, составить конспект по учебнику в виде схем и таблиц; – изучение основ построения смешанных напитков, ответить на вопросы к параграфу, – изучение стилей работы бармена.				
Учебная практика Виды работ Приготовление смешанных напитков, алкогольных и безалкогольных коктейлей, используя необходимые методы приготовления и оформления; эксплуатация в процессе работы оборудования бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил; соблюдение правил профессионального этикета; соблюдение правил личной гигиены.		132		
Тема 6. Ассортимент и подача горячих напитков в баре, буфете.	Содержание учебного материала		6	2
	65.	Классификация чая и кофе по исходному сырью.		
	66.	Факторы, влияющие на качественные характеристики чая и кофе.		
	67.	Технология приготовления чая и кофе в баре.	10	3
	Практические занятия			
	68.	Приготовление и подача кофе эспрессо и американо.		
	69.	Приготовление и подача кофе по-венски и по-ирландски.		
	70.	Приготовление и подача кофе по-восточному и по-турецки в турке.		
	71.	Приготовление и подача кофе Капучино, Латте, Мокачино.		
	72.	Приготовление и подача чая разными способами.		
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).		6	2	

Примерная тематика домашних заданий Работа с учебной литературой, вопросы для самоконтроля. Систематическая проработка конспектов занятий.			
Учебная практика Виды работ Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом безалкогольными напитками в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; приём заказа и дача пояснения потребителям по напиткам; приготовление горячих напитков; эксплуатация в процессе работы оборудования бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил; соблюдение необходимых условий и сроков хранения напитков в баре, буфете; соблюдение правил профессионального этикета; соблюдение правил личной гигиены.		60	
Тема 7. Ведение учётно-отчётной документации и расчётов с потребителями бара, буфета	Содержание учебного материала	4	2
	73. Правила ведения учётно-отчётной документации в баре.		
	74. Инвентаризация товарно-материальных ценностей.		
	Практические занятия	9	
	75. Работа с товарно-сопроводительной документацией.	1	
	76. Расчёт с потребителями бара.	2	
	77. Составление товарного отчёта бармена за день.	2	
	78. Оформление акта на списание товарно-материальных ценностей.	2	
	79. Оформление инвентаризационной описи в баре.	2	
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).		6	2
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;		
Учебная практика Виды работ Расчёт с потребителем, оформление платежей по счетам и ведение кассовой документации; проведение инвентаризации запасов продуктов и напитков в баре, буфете; оформление необходимой отчётно-учётной документации; соблюдение правил профессионального этикета; соблюдение правил личной гигиены.	48	
Примерная тематика письменных экзаменационных работ (проектов) 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 IBA. Приготовление кофе на основе классического «эспresso».	-	
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.	216	
Всего	907	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие **учебных кабинетов:** «организации обслуживания в общественном питании»; **мастерских:** «бар», «банкетный зал»; **лабораторий:** «технологии обслуживания в общественном питании».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Организации обслуживания в общественном питании»:
столы, стулья, шкаф для наглядных пособий, учебная доска.

Технические средства обучения(по необходимости): компьютер, проектор, экран.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской «Бар»:
барная витрина, барная стойка, стулья, холодильное оборудование, серванты для хранения посуды, шкаф для хранения униформы.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской «Банкетный зал»:
банкетный стол, кресла, барная витрина, барная стойка, стулья, холодильное оборудование, серванты для хранения посуды, шкаф для хранения униформы.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Технологии обслуживания в общественном питании»:
микроволновая печь, кофеварка и кофемолка, тостер, роaster, миксер, хлеборезка, фритюрница, весоизмерительное оборудование, слайсер, шейкер.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: барная стойка, барная витрина, серванты для хранения посуды, холодильное оборудование, профессиональная кофеварка, весоизмерительное оборудование, блендер, шейкер.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники

1. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах /ГлавчеваС.И., ЧередниченкоЛ.Е. - Новосиб.: НГТУ, 2011. - 204 с.: [Электронный ресурс]
2. Организация обслуживания: рестораны и бары: Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шредер. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2008. - 320 с.

Дополнительные источники

- 1.Ахропоткова Н.Б. Справочник официанта, бармена. / Н.Б. Ахрапоткова, М.: Издательский центр «Академия», 2015
- 2.Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания, М.: Издательский центр "Академия", 2012 год, 224 с
- 3.Богушева В. И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. Серия "Учебники и учебные пособия". Ростов н/Д: "Феникс", 2002. - 416 с.
- 4.Дементьева Е.П. Ресторанный бизнес: секреты успеха. / Е.П. Дементьева, Ростов н/Д: Феникс, 2014.
- 5.Мельников И.В. Официант-бармен: учебное пособие. / И.В. Мельников, Ростов н/Д: Феникс, 2013.
- 6.Техническое оборудование предприятий общественного питания. / В.П Золин, М.: Академия, 2015.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Продолжительность учебной недели 36 часов. Учебные занятия проходят парами с уроками по 45 минут с перерывами по 10 минут между уроками и парами.

Текущий контроль предусматривает тестирование, устный опрос, оценка выполнения заданий на практических занятиях и учебной практике, контрольные работы. Аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

В целях реализации компетентностного 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. 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

Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение программы учебной практики для получения первичных профессиональных навыков и содержания разделов профессионального модуля.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу МДК.02.01. «Организация и технология обслуживания в барах, буфетах»: среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины

(модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию	-выполнение поэтапной подготовки бара, буфета к обслуживанию; -определение необходимого количества продукции и сырья; -рациональное использование расходных материалов; -соблюдение правил, санитарных норм и техники безопасности.	Устный экзамен, практический экзамен, тестирование, экспертная оценка выполнения практического задания,
Обслуживать потребителей бара, буфета.	-соблюдение алгоритма обслуживания потребителей бара, буфета в обычном режиме; -обоснованность выбора методов обслуживания; -качество рекомендаций по выбору блюд и напитков; -выполнение обслуживания потребителей за барной стойкой; -решение конфликтных ситуаций с потребителями; -соблюдение профессионального этикета; -соблюдение правил, санитарных норм и техники безопасности.	оценка результатов на практических занятиях и внеаудиторной самостоятельной работы.
Эксплуатировать инвентарь, измерительное оборудование и технологическое оборудование в процессе обслуживания.	-использование торгово-технологического оборудования в соответствии с правилами, нормами и требованиями охраны труда; -обоснование выбора барного инвентаря и аксессуаров;	

	-обоснование необходимости использования весоизмерительного оборудования.	
Вести отчётно-учётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.	-точность и грамотность оформления необходимой отчётно-учётной документации; -использование автоматизированных систем учёта.	
Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.	-организация рабочего места; -обоснование подбора посуды; -изготовление простых закусок; -соблюдение санитарных требований к процессу приготовления.	
Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.	-соблюдение правил расчёта с потребителем; -полнота знаний форм и методов расчёта с потребителями; -точность и грамотность ведения кассовой документации; -соблюдение правил приёма авансов и предоплаты.	
Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.	-соблюдение правил составления смешанных напитков; -полнота знаний правил подачи смешанных напитков; -обоснованность выбора компонентов для приготовления коктейлей; -полнота знаний методов приготовления алкогольных и безалкогольных коктейлей; -обоснованность выбора барного стекла; -соблюдение рецептуры приготовления и технико-технологической карты.	

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 общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии; - участие в конкурсах, общетехникумовских мероприятиях; - создание презентаций, портфолио	<i>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</i>
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач; – оценка эффективности и качества выполнения; – участие в научно-практических конференциях; – проведение самоанализа; – организация самостоятельной деятельности; – рациональная организация самостоятельной деятельности	
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	– самоанализ и коррекция результатов собственной работы	
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	– эффективный поиск необходимой информации; – анализ, синтез, обобщение информации, логические выводы – использование различных источников, включая электронные	
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- работа на компьютере; - демонстрация презентационных умений	
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами п/о в ходе обучения; - демонстрация бесконфликтной работы с преподавателями, мастерами п/о - обоснование принятых решений	
Готовить к работе производственное помещение и	- организация рабочего места и соблюдение санитарных норм и	

поддерживать его санитарное состояние.	правил	
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- служба в рядах российской армии	

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

МДК 02.01 Организация и технология обслуживания в барах, буфетах

43.01.01 Официант, бармен

6.1 Материалы для подготовки к промежуточной аттестации

1. Обязанности бармена
2. Виды баров. Планировка и оснащение
3. Три основных стиля работы бармена
4. Последовательность подготовки бара к работе.
5. Правила личной подготовки бармена к работе
6. Виды и методы обслуживания гостей в баре
7. Требования техники безопасности при обслуживании гостей в баре
8. Стандарты работы бармена на массовых банкетных мероприятиях
9. Классификация современного оборудования бара.
10. Правила эксплуатации оборудования в баре
11. Тепловое оборудование в бар
12. Холодильное оборудование в баре
13. Электромеханическое оборудование в баре
14. Ассортимент кулинарной продукции, реализуемой в баре
15. Технология приготовления смешанных напитков
16. Правила реализации и условия хранения различных групп товаров.
17. Классификация коктейлей
18. Правила составления смешанных напитков
19. Методы приготовления коктейлей
20. Технология приготовления коктейлей
21. Правила подбора посуды подачи коктейлей
22. Классификация чая и кофе по исходному сырью
23. Факторы, влияющие на качественные характеристики чая и кофе
24. Технология приготовления чая и кофе в баре

25.Правила ведения учётно-отчётной документации в баре.

26.Инвентаризация товарно-материальных ценностей

6.3 Критерии оценки для проведения экзамена по модулю

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, свободно и грамотно изложившему ответы на все вопросы экзаменационного билета, а также полный и четкий ответ на один дополнительный вопрос.

Оценка «хорошо» ставится обучающемуся за хорошие ответы (не совсем полные, либо незначительные неточности в формулировках) на все вопросы экзаменационного билета, а также за хороший (не полный) ответ на один дополнительный вопрос.

Оценка «удовлетворительно» ставится обучающемуся за ответы на вопросы экзаменационного билета путем наводящих вопросов преподавателя; не полные ответы, допускаемые ошибки при ответе, но исправленные им путем наводящих вопросов преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающемуся за неудовлетворительные знания и отказ от ответа, затруднения с ответом на наводящие вопросы преподавателя.

6.4 Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по профессиональному модулю

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

2.При сдаче экзамена:

– профессиональные знания обучающегося могут проверяться при ответе на теоретические вопросы, при выполнении тестовых заданий, практических работ;

– 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 и утверждена
начальником учебно – методического отдела

от ____ 20__г.

(подпись)

Рабочая программа: одобрена на 20__/_ учебный год и утверждена
начальником учебно – методического отдела

от ____ 20__г.

(подпись)