

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ  
«ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И  
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

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

**43.01.01 Официант, бармен**

---

*(код, наименование профессии/специальности)*

Рассмотрена и согласована методической комиссией  
пищевой промышленности и ресторанного обслуживания

Протокол № 2 от «10» сентября 2020г.

Разработана на основе Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования Луганской Народной Республики по профессии среднего профессионального 43.01.01 Официант, бармен, примерной программы профессионального модуля ПМ. 02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.

Председатель методической комиссии

  
З.А. Шаповалова

(подпись Ф.И.О.)

Заместитель директора по УПР

  
Е.В. Меренкова

(подпись Ф.И.О.)


Составитель:

Хижнякова Ольга Сергеевна, преподаватель дисциплин профессионального цикла,  
ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж информационных технологий и  
предпринимательства»

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 2021 / 2022 учебный год

Протокол № 1 заседания МК от «01» 09 2021 г.

Председатель МК

 О.С. Хижнякова

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20\_\_ / 20\_\_ учебный год

Протокол №\_\_ заседания МК от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Председатель МК \_\_\_\_\_

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20\_\_ / 20\_\_ учебный год

Протокол №\_\_ заседания МК от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Председатель МК \_\_\_\_\_

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20\_\_ / 20\_\_ учебный год

Протокол №\_\_ заседания МК от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Председатель МК \_\_\_\_\_

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	23
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	27

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 02 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ЗА БАРНОЙ СТОЙКОЙ, БУФЕТОМ СПРИГОТОВЛЕНИЕМ СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ И ПРОСТЫХ ЗАКУСОК**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) является частью освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС) в соответствии с ГОС СПО ЛНР по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании по профессии СПО 43.01.01 Официант, бармен

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

### **уметь:**

подготавливать бар, буфет к обслуживанию;

обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;

принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;

готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;

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

готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;

соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;

производить 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. Использование часов вариативной части в ППКРС**

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения	№, наименования темы	Количество часов	Обоснование включения в программу
1.	ПК. ....	..... .....	Тема ..... .....		Требования Заказчика кадров

**1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 1001 час, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающихся – 303 часа, включая:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 202 часа;  
 самостоятельной работы обучающихся – 101 час; учебной и производственной практики – 698 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с ГОС СПО ЛНР по профессии:

Код (согласно ГОС СПО ЛНР)	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 учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.
ПК 2.5.	Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.
ПК 2.6.	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.
ПК 2.7.	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность исходя из цели и способов ее достижения, определенных 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, необходимой 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.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, с приготовлением смешанных напитков и простых закусок

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка учащихся			Самостоятельная работа учащихся		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 2.1 – 2.7	Раздел 1. Подготовка бара к обслуживанию	122	90	10	-	32	-	96	
ПК 2.1 – 2.7	Раздел 2. Технология приготовления смешанных напитков	149	92	23	-	57	-	24	
ПК 2.1 – 2.7	Раздел 3. Обслуживание посетителей	32	20	-	-	12	-	18	
ПК 1.1-1.4	Учебная практика	138			-		-	138	
ПК 1.1-1.4	Производственная практика	560			-		-		560
	Промежуточная аттестация: экзамен				-		-		
	<b>Всего часов:</b>	1001	202	33	-	101	-	138	560

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ. 02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Объем часов	
1	2	3	
МДК 02.01. Организация и технология обслуживания в барах		303	
Раздел 1. 1.Подготовка бара к обслуживанию		90	
Тема 1.1 Введение	Содержание учебного материала	3	
	Учебно-воспитательная задача и структура МДК. Ресторанное хозяйство, как сфера предпринимательской деятельности, его основные задачи, перспективы развития. Знакомство с образовательно-квалификационной характеристикой и программой по профессии. Социально-экономическое значение профессии. Требования к бармену, как работника сферы услуг		
	Лабораторные работы		-
	Практическое занятие		-
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Тематика самостоятельной работы: Составление алгоритма перспектив развития предприятий питания Изучение задач и перспектив развития предприятий общественного питания		1 1
Тема 1. 2.Состав помещений предприятий общественного питания	Содержание учебного материала	7	
	Классификация и характеристика баров. Характеристика баров и виды услуг, которые предоставляют бары. Характеристика технологического процесса. Организация работы заготовительных цехов, доготовочных цехов. Цеховая и бесцеховая структура производства. Организация складского хозяйства. Требования к помещениям.		



	Требования к помещениям предприятий ресторанного хозяйства. Виды торговых помещений бара. Виды и конфигурация барных стоек. Организация работы торговых помещений. Подготовка барной стойки к работе. Оборудование барной стойки и зала.	
	Лабораторные работы	
	Практическое занятие	1
	1.Подготовка барной стойки к работе	
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Тематика самостоятельной работы: Составление таблицы видов торговых помещений, классификация баров.	1
	Составление алгоритма ухода за торговым помещением, подготовка барной стойки к работе.	1
	Составление алгоритма видов услуг, оказываемых барами.	1
	Оформление реферата виды баров.	2
Тема 1.3 Меню и прейскурант.	Содержание учебного материала	
	Меню, назначение и правила составления меню. Виды меню, их характеристика. Порядок размещения закусок и блюд с учетом последовательности их подачи. Сезонные и фирменные блюда в меню. Прейскурант. Назначение и содержание прейскуранта. Последовательность размещения в прейскуранте вино-водочных изделий, напитков, кондитерских и табачных изделий. Карта вин. Карта коктейлей, назначение и содержание, оформление, последовательность напитков в них.	5
	Лабораторные работы	-
	Практическое занятие	1
	2.Назначение и принципы составления меню	
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Тематика самостоятельной работы: Составление таблицы видов меню, прейскуранта, карты вин.	2
	Составление алгоритма составления меню, прейскуранта, карты вин.	2
	Исследование различных видов меню в зависимости от класса предприятия.	1
Тема 1.4 Барная и столовая посуда, инвентарь и аксессуары, бара	Содержание учебного материала	
	Столовая посуда, виды, назначение, использование: (фарфоровая, фарфоро - фаянсовая, хрустальная, стеклянная, металлическая). Столовые приборы, их назначение и требования к ним.	7

	<p>Столовое белье, виды и характеристика.  Назначение, ассортимент и использование барной посуды:(шейкеры, их виды «бостонский, стандартный»).</p> <p>Инвентарь и аксессуары бара.  Мерная посуда (джиггер, мерный стакан).</p>	
	Лабораторные работы	-
	Практическое занятие	2
	3.Организация рабочего места бармена. Ознакомление с инвентарем, посудой, оборудованием бара	
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Тематика самостоятельной работы: Составление таблиц по ассортименту барной и столовой посуды, инвентаря и аксессуаров бара. Составление алгоритма ухода за посудой и приборами. Подготовить реферат об истории происхождения	1 2 2
Тема 1. 5. Торгово–технологическое оборудование	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Основные направления механизации производственных процессов. Требования к современному оборудованию. Классификация технического оборудования предприятий ресторанного хозяйства. Общие сведения об оборудовании и механизмах.  Характеристика механического оборудования на предприятиях ресторанного хозяйства.  Оборудование для резки хлеба и гастрономических товаров (слайсеры), их типы, назначение, строение.  Правила эксплуатации. Технические требования и охрана труда.  Оборудование для приготовления коктейлей, смесительные установки, их типы, назначение, строение, правила эксплуатации, технические требования безопасности труда.  Блендеры, их типы, назначение, строение, принцип действия, правила эксплуатации.  Оборудование для измельчения зерен кофе: кофемолки, их типы, строение, принцип действия, правила эксплуатации, технические требования безопасности труда.  Электрокофеварки, их типы, строение, принцип действия, правила эксплуатации, технические требования безопасности труда.  Оборудование - экстракторы для отжима сока (шнековые, дисковые, фрешиницы), строение, принцип действия, правила эксплуатации, технические требования безопасности труда.  Классификация теплового оборудования. Понятие об СВЧ и ИК-обогрев. Понятие о секционномодулированном оборудовании. Электрические плиты со стеклянно-керамической поверхностью, индукционные; принцип действия, строение, правила эксплуатации, технические требования безопасности труда.</p>	21

	<p>Микроволновые печи, их типы, строение, принцип действия, правила эксплуатации, технические требования безопасности труда.</p> <p>Электрофритюрницы, электрогрили, их типы, назначение, строение, правила эксплуатации, безопасные приемы труда.</p> <p>Витрины тепловые барные, их типы, назначение, строение, правила эксплуатации, технические требования безопасности. Оборудование для шведского стола, назначение, состав, технические требования безопасности. Передвижные тележки, назначение, технические требования безопасности.</p> <p>Классификация холодильного оборудования. Холодильные камеры, прилавки, витрины, льдогенераторы, их типы, назначение. Правила эксплуатации, технические характеристики.</p> <p>Аппараты для разлива пива.</p> <p>Типы, назначение, строение, правила эксплуатации, безопасные приемы труда с видео- и аудиотехникой.</p> <p>Весо-измерительное оборудование (весы настольные циферблатные, ВНЦ – 10, весы электронные)</p>	
	Лабораторные работы	-
	Практическое занятие	
	4.Приобретение практических навыков и умений при работе на слайсере.	1
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Тематика самостоятельной работы:	
	Составление алгоритма работы на слайсере, хлеборезке, блендере, смесительной установке.	2
	Подготовить реферат об истории оборудования и новинках оборудования.	1
	Составить алгоритм подготовки весо - измерительного оборудования к работе.	2
Тема 1.6 Кулинарная характеристика блюд	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Кулинарная характеристика холодных закусок: классификация, основные способы подачи, посуда используемые для подачи холодных закусок.</p> <p>Характеристика наиболее распространенных закусок, салатов-коктейлей, бутербродов (открытые, закрытые, канапе), барных закусок на шпажках.</p> <p>Технология приготовления горячих закусок несложного приготовления. Требования к качеству холодных закусок, условия и сроки хранения.</p> <p>Кулинарная характеристика соусов: классификация, основные способы подачи, посуда, используемая для подачи соусов.</p> <p>Требования к качеству соусов, условия и сроки хранения.</p> <p>Кулинарная характеристика блюд и гарниров из овощей.</p> <p>Правила подачи, требования к качеству блюд, условия и сроки хранения.</p>	21

	<p>Кулинарная характеристика горячих блюд из рыбы и морепродуктов под разными соусами.  Правила подбора гарнира и соуса к рыбному блюду. Правила подачи, требования к качеству блюд, условия и сроки хранения.  Кулинарная характеристика блюд из мяса, птицы под разными соусами.  Ассортимент блюд из мяса, птицы.  Правила подбора гарнира и соуса к мясному блюду, блюда из птицы.  Правила подачи, требования к качеству блюд, условия и сроки хранения. .  Кулинарная характеристика мучных блюд. Особенности приготовления мучных блюд и изделий.  Ассортимент мучных кондитерских изделий.  Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения.  Классификация, ассортимент и кулинарная характеристика сладких блюд.  Правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	
	Лабораторные работы	-
	Практическое занятие	
	5.Приготовление ограниченного ассортимента холодных закусок, оформление, подача, требования к качеству.	3
	6.Приготовление ограниченного ассортимента горячих закусок, подача, требования к качеству	
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Тематика самостоятельной работы:	
	Составление таблицы кулинарной характеристики холодных блюд и закусок, горячих закусок.	2
	Составление технологических схем приготовления сладких блюд.	1
	Составление алгоритма приготовления мучных изделий.	2
Тема1.7 Подготовка торгового зала и барной стойки к обслуживанию	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Значение правильной организации подготовки барной стойки и торгового зала к обслуживанию потребителей.  Оформление барной стойки, организация рабочего места бармена. Подготовительная работа бармена к открытию бара. Передача материально – технических средств по смене. Составление плана заказа на сырьё. Подготовка барного инструмента, инвентаря, оборудования к работе.  Требования к уборке помещений. Общие правила и последовательность сервировки столов в зависимости от типа предприятия.  Подбор посуды, приборов и столового белья для данного вида обслуживания. Виды сервировки.  Требования к сервировке столов и техника сервировки. Сервировка столов для группы потребителей. Размещение на столах карточек меню и прейскурантов. Схемы сервировки столов.  Подготовка барной стойки и торгового зала к встрече потребителей.</p>	16

	Организация труда бармена, официанта. Графики выхода на работу. Техника безопасности и меры противопожарной безопасности на рабочем месте бармена, официанта.	
	Лабораторные работы	-
	Практическое занятие	2
	7.Подготовка торгового зала к работе. Предварительная сервировка столов	
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Тематика самостоятельной работы: Составление таблицы подготовки барного инструмента, инвентаря.	1
	Составление алгоритма подготовки барной стойки и торгового зала бара к обслуживанию.	2
	Составление алгоритма сервировки стола в зале бара.	1
	Подготовка реферата «Сервировка стола»	1
Раздел 2 Технология приготовления смешанных напитков		92
Тема 2.1 Определение, классификация и технология приготовления смешанных напитков.	Содержание учебного материала	
	Определение смешанных напитков. Классификация смешанных напитков по содержанию алкоголя (алкогольные, безалкогольные), по объему (короткие, средние, длинные, групповые), по назначению (аперитивы, послеобеденные, вечерни), по технологии приготовления и использования специфических компонентов (оригинальные коктейли), по способу подачи (холодные, горячие). Условные формулы состава смешанного напитка (коктейля). Характеристика базы приготовления смешанного напитка по содержанию алкоголя, сахара. Назначение компонента: смягчающий (сглаживающий). Характеристика алкогольных и безалкогольных компонентов, используются как смягчающе-сглаживающие при приготовлении коктейлей. Назначение вкусо-ароматических компонентов (сладкие, сладко-ароматические, горько-ароматические). Назначение наполнителя в коктейле и в смешанном напитке. Характеристика алкогольных и безалкогольных наполнителей.	10
	Лабораторные работы	-
	Практическое занятие	1
	8.Смешанные напитки	
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Тематика самостоятельной работы: Составление таблицы классификации смешанных напитков.	2
	Написание реферата по основе и наполнителям.	2

	Составление алгоритма производства крепко-алкогольной основы.	1	
Тема 2.2 Характеристика основных алкогольных напитков, используются в качестве основы при приготовлении коктейлей	Содержание учебного материала	8	
	Классификация алкогольных напитков по содержанию спирта, сахара. Водка: основные сорта, химический состав, технология производства. Настойки горькие. Химический состав. Технология производства. Особенности технологии производства бальзама, его разновидности. Использование смягчающе-сглаживающих компонентов и наполнителей в приготовлении коктейлей на основе водки, горьких настоек. Виски: основные сорта, химический состав, особенности технологии производства. Использование смягчающих-сглаживающих наполнителей в приготовлении коктейлей на основе виски. Джин: основные сорта, химический состав, особенности технологии производства. Использование наполнителей, в приготовлении коктейлей на основе джина. Ром: основные сорта, химический состав, особенности технологии производства. Использование смягчающих-сглаживающих наполнителей в приготовлении коктейлей на основе рома. Бренди. Коньяк. Основные сорта, химический состав, особенности технологии производства. Виноградные, фруктово-ягодные бренди, текила. Использование смягчающих-сглаживающих компонентов и наполнителей в приготовлении коктейлей на основе коньяка, бренди. Виноградные вина основные сорта, химический состав, пищевая ценность и вкусовые предпочтения, понятия, сортовые, купажные и ординарные вина, особенности технологии их производства. Условия хранения и реализации вин. Сопутствующие компоненты, применяемые в приготовлении коктейлей на основе вин.		
	Лабораторные работы		-
	Практическое занятие		-
	Самостоятельная работа обучающихся		2 2 2
	Тематика самостоятельной работы:		
	Составление таблицы классификации алкогольных напитков		
	Составление технологических схем производства алкогольных напитков Составление алгоритма производства «Рома»		
	Тема 2.3 Характеристика смягчающе - сглаживающих компонентов, используемых в	Содержание учебного материала	8
		Характеристика смягчающе- сглаживающих компонентов: ароматическая группа (вермут, портвейн, мадера, херес). Химический состав особенность процесса производства. Соковая группа: (плодово – ягодные, овощные соки) Эмульгаторная группа: (Молоко, сливки, сметана, яйца, мороженное)	

приготовлении коктейлей	Характеристика смягчающее- сглаживающих компонентов. Три группы компонентов: сладкая (сахар, сахарная пудра, сахарные сиропы, мёд), сладко – ароматическая группа – ликёры (основные сорта, особенности технологии производства). Горько-ароматическая группа (бальзамы, сильно алкогольные биттеры (горечи).	
	Лабораторные работы	-
	Практическое занятие	-
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Тематика самостоятельной работы: Составление таблицы классификации и ассортимента: ССК Составление технологических схем приготовления вин: (вермут, портвейн) Составление алгоритма производства «Мадера, херес»	1 1 1
Тема 2.4 Характеристика основных алкогольных и безалкогольных напитков, используются в качестве наполнителей при приготовлении коктейлей	Содержание учебного материала	
	Игристые (белые, красные, розовые) и шипучие вина, их характеристика. Типы и марки шампанских вин, особенности процесса их производства. Минеральные воды (натуральные, искусственные). Ассортимент столовых и лечебных минеральных вод, их характеристика. Требования к качеству минеральных вод, их характеристика. Условия и срок их хранения. Газированные напитки (фруктовая вода). Особенности их производства, виды и сорта. Безалкогольные напитки, выпускаемые предприятием ресторанного хозяйства. Пиво, его виды, особенности процесса производства. Требования к качеству и правила хранения. Фруктово-ягодные и овощные соки. Молоко и молочные продукты.	8
	Лабораторные работы	-
	Практическое занятие	-
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Тематика самостоятельной работы: Составление таблицы наполнителей, используемых для приготовления коктейлей. Составление технологических схем производства шампанского. Составление алгоритма производства пива, соков.	2 3 2
	Содержание учебного материала	
Тема 2.5 Характеристика сопутствующих компонентов используемых в приготовлении коктейлей	Лед - основной сопутствующий компонент в приготовлении коктейлей, его разновидности (коктейльный, в глыбах, в виде снега и др.). Правила его приготовления и хранения. Ароматические модификаторы: жидкие (эфирные масла, пищевые эссенции, бальзамы, биттеры, горькие настойки, крепкие ароматические ликеры, особые соусы - тобаско и др.); твердые: шоколад, растворимый кофе, пряности (мускатный орех, ваниль, корица, гвоздика); гарниры и топинги.	5

	Лабораторные работы	-
	Практическое занятие	-
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Тематика самостоятельной работы: Составление таблицы ароматические модификаторов	2
	Составление технологических схем приготовления льда	2
	Составление реферата: «Использования сопутствующих компонентов для приготовления смешанных напитков»	1
Тема 2.6 Основы технологии приготовления смешанных напитков	Содержание учебного материала	
	Сервировка смешанных напитков, их оформление. Подготовка рабочего места бармена. Посуда, инвентарь, мерная посуда, компоненты, используемые при приготовлении смешанных напитков. Способы приготовления смешанных напитков (в барном стакане, миксере и др.) Правила смешивания напитка в шейкере, блендере, миксере. Требования по соблюдению очередности и пропорциональности смешивания компонентов коктейля.	5
	Лабораторные работы	-
	Практическое занятие	2
	9.Приготовление украшений для коктейлей	
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Тематика самостоятельной работы: Составление алгоритмов, методов приготовления смешанных напитков. Составление алгоритма приготовления компонентов для оформления смешанных напитков. Оформление презентации по теме «Смешанные напитки и их оформление».	2 2 2
Тема 2.7 Технология приготовления безалкогольных коктейлей их определение и классификация	Содержание учебного материала	
	Понятие о безалкогольных смешанных напитков на основе соков, сиропов, чая, кофе, молока и кисломолочных продуктов с использованием разных эмульгаторов, белка и желтка яйца, мёда. Способы и техника смешивания компонентов смешанных напитков. Соблюдения принципа последовательности и пропорциональности смешивания компонентов смешанных напитков. Температура подачи, посуды, что используется для подачи смешанных напитков. Нормы выхода безалкогольных смешанных напитков. Требования к их качеству, срок реализации безалкогольных коктейлей.	9



	Лабораторные работы	-
	Практическое занятие	
	10. Технология приготовления смешанных напитков на основе соков	5
	11. Приготовление коктейлей на основе молока и молочных продуктов	
	12. Освежающие безалкогольные напитки. Лимонады.	
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Тематика самостоятельной работы: Составление таблицы классификации безалкогольных смешанных напитков	2
	Составление технологических схем способов приготовления безалкогольных смешанных напитков	2
	Составление алгоритма приготовления смешанных напитков на основе молока, соков.	2
Тема 2.8 Технология приготовления алкогольных коктейлей	Содержание учебного материала	
	Понятие аперитив, товароведная характеристика коктейль аперитив. Коктейли – аперитивы на основе ароматических вин. Особенности приготовления и подачи винных аперитивов. Коктейли – аперитивы на крепко – алкогольной основе, и их формула построения. Коктейли – аперитивы на основе вермутов и горьких настоек. Вечерние коктейли их назначение, классификация приготовления. Короткие и средние коктейли их приготовление, оформление и правила подачи. Послеобеденные (десертные коктейли), их назначение, классификация. Характеристика групп послеобеденных коктейлей, особенность приготовления классических послеобеденных коктейлей. Классическая группа: (слоистые). Подслаживающая группа (Сау). Эмульгаторная группа.	6
	Лабораторные работы	-
	Практическое занятие	
	13. Коктейли слоистые и красты.	4
	14. Смешанные напитки. Сауэры и джусы	
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Тематика самостоятельной работы: Составление таблицы классификации коктейлей: аперитивов, вечерних коктейлей, десертных	2
Составление технологических схем приготовления классической группы послеобеденных коктейлей.	2	
Составление алгоритма приготовления послеобеденных коктейлей	2	
Тема 2.9 Технология приготовления длинных смешанных	Содержание учебного материала	
	Понятие про длинные смешанные напитки. Особенности приготовления и подачи, инвентарь, который используется для приготовления.	4

напитков	Технология приготовления, отпуск, хранение требование к качеству, длинных смешанных напитков: хайбол, баки, рикки, коллинзы, физы, дейзи, фиксы джулепы,коблеры кулеры, сангари, флипы, слинги, тодди, молочные пунши, эг-ног, санди, айс-кримы.	
	Лабораторные работы	-
	Практическое занятие	4
	15.Освежающие напитки с газированной водой. Кулеры и боули.	
	16.Освежающие напитки. Хайболлы, баксы, фицы.	
	17.Приготовление длинных смешанных напитков: молочные пунши, эг-ног, фйс-крим.	2 2 2
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Тематика самостоятельной работы:	
Составление таблицы длинных смешанных напитков		
Тема 2.10 Технология приготовления групповых смешанных напитков	Содержание учебного материала	2
	Виды, технология приготовления несложных групповых смешанных напитков: гроги, глинтвейны, крюшоны, боули, пунши	
	Нормы выхода, требования к качеству, сроки реализации.	-
	Лабораторные работы	
	Практическое занятие	
	18. Крюшоны и щербеты	4
	19.Приготовление горячих напитков. Пунши, глинтвейны, гроги.	
	Самостоятельная работа обучающихся	2 2 2
Тематика самостоятельной работы:		
Составление таблицы технологии приготовления групповых смешанных напитков		
Составление технологических схем технологии приготовления групповых смешанных напитков		
Тема 2.11 Приготовление горячих напитков(чая, кофе)	Содержание учебного материала	4
	Виды горячих напитков, что готовятся и реализуются в баре. Кофе, основные сорта, что используются для приготовления напитка, его вкусовые и ароматические властности. Правила приготовления кофе в кофеварках типа „Экспрессо”. Чай, товарные сорта, правила заваривания, правила подачи горячих напитков. Посуда, используемая для подачи горячих напитков. Характеристика горячих напитков (какао, горячий шоколад), что реализуются в баре. Нормы выхода. Требования к качеству. Сроки реализации горячих напитков.	

	Лабораторные работы	-
	Практическое занятие	
	20.Приготовление горячих напитков: кофе, шоколад, какао	3
	21.Приготовление и подача чая.	
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Тематика самостоятельной работы:	
	Составление таблицы приготовления горячих напитков (чай)	2
	Составление технологических схем приготовления горячих напитков (кофе)	2
	Составление алгоритма приготовления горячих напитков (какао, горячий шоколад)	2
Раздел 3. Обслуживание посетителей		20
Тема 3.1 Обслуживание посетителей	Содержание учебного материала	
	Процесс обслуживания потребителей за барной стойкой и в торговом зале. Встреча потребителей, прием заказа и получения готовых блюд.	
	Процесс обслуживания потребителей за барной стойкой и в торговом зале. Встреча потребителей, прием заказа и получения готовых блюд. Подача вино-водочных изделий, напитков, холодных и горячих закусок, вторых горячих блюд, сладких блюд, горячих напитков, расчет с потребителями, уборка использованной посуды.	
	Виды сервиса (английский, французский, русский, немецкий).	
	Обслуживание потребителей за барной стойкой: приветствие, подача меню, прејскуранта, карты вин и коктейлей; прием и оформление заказа; рекомендация напитков и блюд; последовательность выполнения заказа. Техника налива напитков: порционный, свободный, комбинированный.	
	Обслуживание потребителей в торговом зале. Встреча потребителей. Размещение потребителей за столиками. Подача меню и прејскуранта. Прием и оформление заказа. Рекомендации блюд и вино-водочных изделий. Проверка соответствия сервировки стола по заказу. Передача заказа на производство, получение и подготовка посуды для заказанных блюд.	
	Получение напитков и готовых блюд. Необходимость проверки полученной продукции по заказу.	
	Требования к оформлению блюд.	
	Подача вино-водочных изделий и безалкогольных напитков, смешанных напитков. Порядок сервировки стола в соответствии с подачей вино-водочных изделий. Температура подачи вино-водочных изделий, смешанных напитков, техника подачи.	
	Уборка использованной посуды.	
	Оформление отчетно-финансовых документов бармена.	
	Формы расчетов с потребителями.	16

	Расчет с потребителями согласно счету, содержание и порядок его заполнения. Подача счета и проведения расчета.	
	Лабораторные работы	-
	Практическое занятие	-
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Тематика самостоятельной работы: Составление таблицы стадий обслуживания за барной стойкой	2
	Составление алгоритма обслуживания посетителей в торговом зале	2
	Составление алгоритма подачи блюд и напитков.	2
	Подготовка доклада на тему: «Обслуживание посетителей в баре».	2
Тема 3.2 Кассовое оборудование	Содержание учебного материала	
	Современные типы регистраторов расчетных операций (РРО). Функциональные и технические характеристики регистраторов расчетных операций. Правила эксплуатации различных моделей (модификаций) регистраторов расчетных операций. Ведение учетно-кассовой документации.	4
	Лабораторные работы	-
	Практическое занятие	-
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Тематика самостоятельной работы: Составление таблицы правил эксплуатации регистраторов расчетных операций. Составление блок-схем и алгоритмов по эксплуатации регистраторов расчетных операций.	2 2
Учебная практика.		
<p>Виды работ:</p> <p>Подготовка бара к обслуживанию: подготовка барной стойки, оборудования, посуды и инвентаря к работе.</p> <p>Организация рабочего места бармена: посуды, инвентаря, мерной посуды, инструментов.</p> <p>Осуществление размещения мебели в зале.</p> <p>Приготовление компонентов для напитков.</p> <p>Приготовление сиропов для коктейлей.</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск безалкогольных коктейлей.</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск алкогольных коктейлей.</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск групповых смешанных напитков.</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск длинных смешанных напитков.</p> <p>Приготовление и подача горячих напитков.</p> <p>Формирование товарных запасов базисных напитков, фруктов.</p>		138

<p>Встреча и размещение посетителей за барной стойкой и в торговом зале.          Подача меню, прейскуранта, карты вин, карты коктейлей, карты бара.          Прием заказов. Техника выполнения заказов. Подача холодных и горячих закусок. Подача смешанных напитков и напитков на разлив. Расчет с посетителями. Уборка использованной столовой и барной посуды, столовых приборов, столового белья.</p>	
<p>Производственная практика</p>	
<p>Виды работ:          Ознакомление с имеющимся в баре ассортиментом алкогольных и безалкогольных напитков, используемых для приготовления смешанных напитков.          Ознакомление с порядком получения с производства (кладовой) необходимой продукции (товаров), ее подготовки к реализации.          Подготовка бара к обслуживанию: подготовка барной стойки, оборудования, посуды и инвентаря к работе.          Осуществление размещения мебели в зале.          Подготовка рабочего места к работе. Составление карты организации рабочего места бармена. Проверка состояния и подготовка оборудования бара к работе.          Оформление барной стойки. Рациональное размещение на ней посуды, инвентаря, компонентов, используемых для приготовления и оформления коктейлей.          Изучение меню.          Получение столовой посуды, столовых приборов и столового белья.          Приобретение навыков получения, подбора и подготовки (полировки) посуды и приборов.          Предварительная сервировка столов в торговом зале бара.          Подготовка к работе инвентаря, инструмента и мерной посуды.          Способы приготовления смешанных напитков (в барном стакане, миксере и др.)          Правила смешивания напитка в шейкере, блендере, миксере.          Требования по соблюдению очередности и пропорциональности смешивания компонентов коктейля.          Отработка техники смешивания компонентов с соблюдением очередности и пропорциональности, метода приготовления.          Приготовление компонентов для смешанных напитков.          Приготовление сиропов для коктейлей: сахарный, мятный, лимонный, клубничный, вишневый, апельсиновый;          Сервировка смешанных напитков, их оформление.          Приготовление, оформление и отпуск коктейлей на основе соков, сиропов;          Приготовление, оформление и отпуск коктейлей на основе молока и молочных продуктов;          Приготовление, оформление и отпуск коктейлей на основе мороженого;          Приготовление, оформление и отпуск коктейлей на основе чая и кофе;          Приготовление коктейлей-аперитивов и коктейлей-диджестивов.          Ознакомление с ассортиментом наиболее популярных коктейлей-аперитивов и диджестивов различных групп, реализуемых в баре.</p>	<p>560</p>

Приготовление, оформление и отпуск коктейлей с яйцом;

Приготовление, оформление и отпуск коктейлей – аперитивов на крепко – алкогольной основе и на основе вермутов и горьких настоек.

Приготовление, оформление вечерних коктейлей.

Приготовление коротких и средних коктейли оформление и правила подачи. Приготовление послеобеденных (десертных коктейлей), их оформление и отпуск. Особенность приготовления классических послеобеденных коктейлей: классическая группа: (слоистые), подслаживающая группа (Сау), эмульгаторная группа.

Овладение навыками подбора посуды, приготовления, оформления и подачи длинных смешанных напитков.

Приготовление, оформление и отпуск длинных смешанных напитков: хайбол, баки, рикки, колинзы, физы, фиксы.

Приготовление, оформление и отпуск длинных смешанных напитков: джулепы, коблеры, кулеры, сангари.

Приготовление, оформление и отпуск длинных смешанных напитков: тодди, молочные пунши, эг-ног, санди, айс-кримы.

Приготовление, оформление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации длинных смешанных напитков: эг-ног, флип, дейзи, слинг.

Приготовление, оформление, отпуск, требования к качеству крюшонов и боулей. Приготовление, оформление, особенности отпуска, требования к качеству пуншей и глинтвейна;

Ознакомление с ассортиментом горячих напитков, реализуемых в баре.

Посуда, инвентарь, оборудование, используемое при приготовлении различных горячих напитков.

Приготовление различных видов чая, правила отпуска.

Приготовление, оформление и отпуска кофе: эспрессо, капучино, мокко. латте по-восточному, гляссе.

Освоение навыков обжаривания кофейных зерен, размалывания их в кофемолке, приготовления кофе в кофе - машине «Эспрессо».

Приготовление, оформления и отпуск простейшего ассортимента бутербродов, холодных и горячих закусок, десерта (мороженое).

Организация обслуживания посетителей за барной стойкой и в торговом зале.

Основные этапы обслуживания.

Встреча гостей, приветствие, предложение меню, карты вин и коктейлей.

Прием заказа, рекомендации в выборе блюд, коктейлей и напитков, кондитерской продукции прочее.

Использование метода убеждающей продажи, выполнение заказа.

Техника выполнения заказов. Подача холодных и горячих закусок.

Подача сладких блюд и десертов.

Подача смешанных напитков и напитков на разлив.

Освоение навыков расчета с посетителями в баре.

Расчет с посетителями.

Уборка использованной столовой и барной посуды, столовых приборов, столового белья.

Сбор посуды, уборка барной стойки, инвентаря.

Ознакомление с отчетностью в баре.

Овладение навыками составления отчетной документации. Организация банкетов в торговом зале бара.	
Тематика курсовых работ	-
Обязательная аудиторная нагрузка по курсовой работе	-
Промежуточная аттестация: экзамен	
Всего часов: 1001/202/101	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов: «Организация обслуживания в общественном питании, товароведение пищевых продуктов»; «Физиологии питания, санитарии и гигиены»; «Безопасность жизнедеятельности и охрана труда»; «Мастерская банкетный зал», «Мастерская учебный бар».

Подготовка внеаудиторной работы должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей). Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

***Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Организация обслуживания в общественном питании, товароведение пищевых продуктов»***

рабочие места обучающихся;  
рабочее место преподавателя;  
комплект учебно-методической документации;  
комплект тестовых задач

***Технические средства обучения***

персональные компьютеры и компьютерные системы;  
компьютерные обучающие и контролирующие программы;  
образцы оборудования, инвентаря и посуды.

***Оборудование мастерской банкетный зал и рабочих мест:***

столы обычные;  
банкетные и фуршетные;  
кресла, стулья;  
подсобные столы для официантов;  
серванты, передвижные сервировочные столики;  
холодильные шкафы;  
инвентарь;  
столовая посуда (фарфоровая, стеклянная, хрустальная, металлическая);  
приборы и столовое белье (скатерти, салфетки, полотенца и ручники).

***Оборудование учебного бара и рабочих мест:***

барная стойка;  
высокие стулья;  
электромиксер;  
автоматическая кофеварка;  
электротостер;



кассовый аппарат;  
льдогенератор;  
термос для льда;  
электроплита;  
весы электронные;  
шейкер;  
терка;  
щипцы;  
вилка для фруктов;  
дозаторы;  
нож для цитрусовых;  
сито;  
ключи для открывания бутылок и банок;  
стеклянная посуда (джиггеры, кувшины, креманки, графины, бокалы, рюмки, фужеры, чашки, крюшоницы, сифоны);  
подносы;  
столовые тарелки;  
салфетницы;  
ложки коктейльные;  
шпажки и т.п.

#### **4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности**

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить в условиях созданной образовательной среды как в образовательной организации, так и в организациях, соответствующих профилю профессионального модуля ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок. Преподавание МДК модуля должно носить практическую направленность. В процессе лабораторно-практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение профессионального модуля предусматривает прохождение обучающимися учебной и производственной практик в стенах образовательного учреждения (организации) и в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки профессионального модуля.

Изучение таких общепрофессиональных дисциплин как: «Основы культуры профессионального общения», «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены», «Товароведение пищевых продуктов», «Правовые основы профессиональной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности»

должно предшествовать освоению данного модуля или изучается параллельно.

**Теоретические занятия** должны проводиться в учебном кабинете «Организация обслуживания в общественном питании, товароведение пищевых продуктов».

**Лабораторно – практические занятия** и учебная практика проводятся в мастерской банкетный зал согласно Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования Луганской Народной Республики по профессии.

Текущий и промежуточный контроль обучения должен складываться из следующих компонентов:

- **текущий контроль:** опрос обучающихся на занятиях, проведение тестирования, оформление отчетов по лабораторным работам и практическим занятиям, решение производственных задач обучающимися в процессе проведения теоретических занятий и т.д.

- **промежуточный контроль:** экзамен.

#### **4.3. Кадровое обеспечение образовательной деятельности**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего, профессионального образования, соответствующего профилю профессионального модуля ПМ. 02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок и профессии 43.01.01 Официант, бармен.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: высшее профессиональное или среднее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля; опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы: стажировка в профильных организациях не реже одного раза в 3 года

#### **4.4. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

Основные источники:

1. Радченко Л. «Организация производства и обслуживания на ПОП», 2013. – 328с.

2. Учебно-методическое пособие по дисциплине «Практикум «Официант-бармен» / сост. Л. В. Горбенко. – Тольятти: Изд-во ПВГУС, 2013. – 60с.

3. Коршунов Н.В. Организация обслуживания в ресторанах. Учебник. Москва, «Высшая школа», 1976г.

4. Пятницкая Н.А., Лазарев Б.Г., Организация обслуживания в ПОП. – 3-е издание, 1990г.

Дополнительные источники:

1. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: Учебное пособие для колледжей, профессиональных училищ, лицеев. - Ростов н/Д: Феникс, 2009.

2. Мельников И.В. Официант бармен: учебное пособие.- Ростов н/Д:Феникс, 2009. – 427с.

3. Богушева В.И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания. Серия «Учебники и учебные пособия». Ростов –на- Дону: «Феникс», 1998г.

4. Лавренков В.К. Книга барменов. Приготовление коктейлей. - М.: АСТ, 2006.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем при проведении лабораторных работ, практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>Знать:</b>            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.</p>	<p>подготовки бара, буфета к обслуживанию;            встречи гостей бара и приема заказа;            обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;            приготовления и подачи горячих напитков;            приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;            приготовления и подачи простых закусок;            принятия и оформления платежей;            оформления отчетно-финансовых документов;            подготовки бара, буфета к закрытию;            подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;</p>	<p>Текущий контроль.            Выполнение практических и лабораторных работ            Защита выполненных практических работ.            Контрольные работы по темам МДК.            Оценка выполнения работ на учебной и производственной практике.</p>
<p><b>Уметь:</b>            подготавливать бар, буфет к обслуживанию;            обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией</p>	<p>подготовки бара, буфета к обслуживанию;            встречи гостей бара и приема заказа;            обслуживания потребителей алкогольными и прочими</p>	<p>Текущий контроль.            Выполнение практических и лабораторных работ            Защита выполненных практических работ.</p>

<p>бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;</p> <p>принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;</p> <p>готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;</p> <p>эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;</p> <p>готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;</p> <p>соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;</p> <p>производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;</p> <p>осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;</p> <p>оформлять необходимую отчетно-учетную документацию;</p> <p>соблюдать правила профессионального этикета;</p> <p>соблюдать правила личной гигиены;</p>	<p>напитками;</p> <p>приготовления и подачи горячих напитков;</p> <p>приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;</p> <p>приготовления и подачи простых закусок;</p> <p>принятия и оформления платежей;</p> <p>оформления отчетно-финансовых документов;</p> <p>подготовки бара, буфета к закрытию;</p> <p>подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;</p>	<p>Контрольные работы по темам МДК.</p> <p>Оценка выполнения работ на учебной и производственной практике.</p> <p>Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике</p>
---	---	---