

Э

Министерство образования Саратовской области
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Саратовской области «Энгельсский политехникум»
(ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум»)

РАССМОТРЕНО

на заседании ПЦК

Саратовского областного политехникума

Протокол № 1 от «24» 08 2015 г.

Председатель ПЦК

В.И. Лепехин / В.И. Лепехин

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО
«Энгельсский политехникум»



В.И. Лепехин

ОДОБРЕНО

методическим советом техникума

Протокол № 1 от «27» 08 2015 г.

Председатель методсовета

Зам. директора по УМР

А.И. Дудкин

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ. 05. Выполнение работ по профессии 11176 Бармен**
программы подготовки специалистов среднего звена
для специальности социально- экономического профиля
43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании
на базе среднего (полного) общего образования

СОГЛАСОВАНО:

Директор ООО «МИР РАДОСТНЫЙ»

[Signature] / М.В. Пеков

«27» 08 2015 г.

2015 г.

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании; Приказ Министерства образования и науки РФ № 465 от 07 мая 2014г.

Организация – разработчик: ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»

Разработчики:

Никитина Л.А., преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»

ОДОБРЕНО методическим советом ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»

Протокол № 1, «24» августа 2015 г.
Председатель Зыри | О.А. Думан |

ОДОБРЕНО методическим советом ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»

Протокол № 1, «29» августа 2016 г.
Председатель Зыри | О.А. Думан |

ОДОБРЕНО методическим советом ГАПОУ СО «Энгельский политехникум»

Протокол № 1, «28» августа 2017 г.
Председатель Зыри | О.А. Думан |

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	26
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	33

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (11176 БАРМЕН)

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 11176 **Бармен** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация обслуживания в общественном питании** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК 5.1-5.7):

1. Выполнять подготовку бара к обслуживанию.
2. Обслуживать потребителей бара.
3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговое-технологическое оборудование в процессе обслуживания.
4. Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.
5. Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.
6. Производить расчёт с потребителями, используя различные формы расчёта.
7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

Программа профессионального модуля может быть использована в процессе реализации основной профессиональной образовательной программы СПО, в профессиональной подготовке по профессии Бармен, в программах повышения квалификации и переподготовки работников в области индустрии питания различных форм собственности при наличии среднего (полного) общего образования и основного общего образования.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля ПМ. 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (11176 Бармен)

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

иметь практический опыт:

- подготовки бара 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;

- подготовка бара к закрытию;
- подготовка к обслуживанию выездного мероприятия;

уметь:

- У1 - подготовить бар к обслуживанию;
- У2 - обслуживать потребителей за барной стойкой алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара;
- У3 - принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара;
- У4 - готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;
- У5 - эксплуатировать в процессе работы оборудование бара с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;
- У6 - готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;
- У7 - соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре;
- У8 - производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;
- У9 - осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре;
- У10 - оформлять необходимую отчётно-учётную документацию;
- У11 - соблюдать правила профессионального этикета;
- У12 - соблюдать правила личной гигиены;

знать:

- З1 - виды и классификации баров;
- З2 - планировочные решения баров;
- З3 - материально-техническое и информационное оснащение баров;
- З4 - характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;
- З5 - правила и последовательность подготовки бара к обслуживанию;
- З6 - виды и методы обслуживания в баре;
- З7 - технологию приготовления смешанных напитков и горячих напитков;
- З8 - технологию приготовления простых закусок;
- З9 - правила ведения учётно-отчётной и кассовой документации;
- З10 - сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;
- З11 - правила личной подготовки бармена к обслуживанию;
- З12 - правила охраны труда;
- З13 - правила культуры обслуживания и этикета при взаимодействии бармена с гостями.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 423 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студента – 279 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 186 часов;

самостоятельной работы студента – 93 часа;

учебной и производственной практики – 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 05. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (11176 БАРМЕН)

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Организация и технология обслуживания в барах**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Выполнять подготовку бара к обслуживанию
ПК 5.2	Обслуживать потребителей бара
ПК 5.3	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговотехнологическое оборудование в процессе обслуживания
ПК 5.4	Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями
ПК 5.5	Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции
ПК 5.6	Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта
ПК 5.7	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, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий.
ОК10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требование стандартов и иных нормативных документов.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (11176 БАРМЕН)

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям служащих (11176 Бармен)

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов <i>(макс. учебная нагрузка и практики)</i>	Объём времени, отведённый на освоение междисциплинарного курса			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося	Учебная , часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т. ч. лабораторные и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5		9	10
ПК 5.1 – 5.7	Раздел 1. Организация и технология обслуживания в барах	423	186	66	93	72	72
Всего:		423	186	66	93	72	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям служащих (11176 Бармен)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект).	Объем часов	Уровень освоения	Формируемые компетенции
1	2	3	4	
Раздел 1. Осуществление организации и технологии обслуживания в барах		423		
МДК. 05. 01 Выполнение работ по профессии 11176 Бармен		423		
Тема 1. Организация обслуживания в барах	Содержание	8		
	1 Введение. История развития баров. Основные понятия: бар, бармен, бариста, барбек, коктейль, смешанный напиток. История возникновения, современное состояние и тенденции развития баров. Происхождение напитков и коктейлей.	2	2	ОК 1, ПК 5.4, ПК 5.5
	2 Характеристика баров. Бары: назначение, классификация, характеристика, особенности, принципы размещения, режимы работы, перечень услуг, формы обслуживания.	2	2	
	3 Обслуживающий персонал: бармен, бариста, барбек, Бармен: функции, профессиональная подготовка, квалификация, личные качества, внешний вид, основные требования в соответствии ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.	2	2	
	4 Бариста: функции, профессиональная подготовка, основные требования, характеристика выполняемых работ. Барбек: функции, основные	2	2	

		требования.			
	Самостоятельная работа		4		OK1, OK2
		Составление презентаций на тему: «Эволюция развития барного дела и питейных заведений»	2	3	
		Выполнение реферата на тему: «История появления баров»	2	3	
Тема 2. Материально-техническое и информационное обеспечение деятельности бара	Содержание		10		
	5	Торговые помещения бара: определение, виды, назначение, характеристика, планировочные решения, комплексное решение интерьера, освещение, вентиляция, оснащение.	2	2	OK 1 ПК 5.1, ПК 5.3
	6	Барная стойка: понятие, назначение, виды, конструктивные особенности, современный дизайн. Размещение кассовой машины за стойкой бара для расчёта с потребителями, автоматизированного учета и контроля поступающей выручки, оформление заявок на продукцию бара.	2	2	
	7	Зал: интерьер, оснащение мебелью, единство стиля, варианты расположения барной стойки; взаимосвязь с производственными цехами и моечной столовой посуды. Вспомогательные помещения бара: виды, назначение, организация работы, связь с рабочим местом бармена.	2	2	
	8	Оборудование бара: виды, назначение, рациональное размещение. Оснащение баров кофемолками, кофемашинами, льдогенераторами, холодильниками, установками по розливу пива (драфт), фильтрами для очистки воды, аппаратом для смешивания сиропов с газом и водой(постмикс), посудомоечной машиной для стаканов и бокалов, соковыжималками.	2	2	
	9	Информационное обеспечение деятельности бара. Средства информации: меню, карта вин и коктейлей, их виды, назначение. Меню бара: особенности, правила составления и оформления. Особенности составления и оформления карты вин и коктейлей бара. Роль сомелье в их разработке.	2	2	

	Самостоятельная работа		10			
		Составление на тему: «Современное оборудование и оснащение баров»	2	3	ОК 4, ОК 5	
		Выполнение реферата на тему: «Виды меню бара в зависимости от назначения»	2	3		
		Выполнение реферата на тему: «Карта вин и карта коктейлей»	2	3		
		Выполнение реферата на тему: «Ассортимент закусок, блюд и напитков в зависимости от назначения бара»	2	3		
		Выполнение реферата на тему: «Сомелье – секреты профессионализма»	2	3		
Практическое занятие			8			
1	Экскурсия в кафе-бар с целью ознакомления с видами торговых помещений, их планировкой, оснащением, интерьером, методами и формами обслуживания		6	3	ОК 1 ПК5. 1, ПК 5.3	
2	Составление меню для различных видов бара		2	3		
Тема 3. Посуда и инвентарь бара.	Содержание		6			
	10	Инвентарь бара : виды, назначения. Требования к мерам объема. Особенности применения европейского и бостонского шейкеров.	2	2	ОК 2, ОК 3, ПК 5.3	
	Практическое занятие		2			
	3	Идентификация инвентаря бара.	2	3		
	11	Посуда бара: виды, ассортимент, назначение, форма, ёмкость. Критерии выбора посуды для бара с учетом его специализации, класса обслуживания, дизайна, прочности, безопасности, возможности доукомплектации.	2	2		
	Самостоятельная работа			6		ОК 4, ОК 5
		Составление презентаций: « Виды и ассортимент стеклянной посуды бара».		2	3	
		Составить конспект по теме: «Уход за стеклянной посудой, правила хранения и использования»		2	3	
		Составить конспект по теме: «Уход за инвентарём бара, правила работы и хранение»		2	3	
	Практические занятия			4		ОК 2, ОК 3, ПК 5. 3
	4	Идентификация стеклянной посуды бара.		2	3	
	5	Идентификация стеклянной посуды бара.		2		
12	Электрические смесители(блендеры): устройство и правила работы с ними. Смесительный стакан: назначение, особенности использования в сочетании со стрейнером. Барные аксессуары (свизл стик, соломинки, зонтики, шпажки и др.):		2	2	ОК 2, ПК 5.3	

		назначение, особенности использования.			
Тема 4. Классификация и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей.	Содержание		4		
	13	Смешанные напитки: классификация в зависимости от содержания алкоголя (алкогольные и безалкогольные); исходного объема(длинные, средние, короткие, напитки для компании); температура подачи(холодные и горячие); назначения (напитки микс, коктейли-аперитивы и коктейли-диджестивы); технология приготовления и использования специфических компонентов (экзотические и эксклюзивные).	2	2	ОК 2, ОК 4, ОК 5 ПК 5.3, ПК 5.7
	14	Основные методы приготовления смешанных напитков: шейк, бленд, билд, стир. Правила приготовления смешанных напитков в шейкере, блендере, в посуде подачи и смесительном стакане.	2	2	
Тема 5. Подготовка бара к обслуживанию. Приемы работы барменов	Содержание		6		
	15	Этапы организации обслуживания в баре: подготовительный, основной, заключительный. Подготовка рабочего места бармена: порядок размещения посуды, инвентаря, мерных емкостей. Получение с производства (кладовой) необходимого количества продукции (товаров).	2	2	ОК 2, ОК 3 ПК 5.1, ПК 5.4
	Практические занятия		4		
	6	Подготовка бара к приему посетителей.	2	3	ПК 1, ПК 5.4
	7	Подготовка рабочего места бармена к работе	2	3	
	16	Подготовка кулинарных изделий и напитков к продаже, продуктов (овощей, фруктов) для оформления коктейлей. Оформление витрин бара. Подготовка меню, карты вин и коктейлей. Личная подготовка бармена. Требования, предъявляемые к бармену.	2	2	ОК 2, ПК 5.5
	Самостоятельная работа		6		ОК 4, ОК 5
	Составить конспект по теме: «Сроки хранения кулинарных изделий, овощей и фруктов для оформления коктейлей»	2	3		

		Изучение основных положений ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.	2	3	ОК 4, ОК 5
		Составить конспект по теме: «Личная подготовка бармена к обслуживанию»	2	3	
	17	Приемы работы бармена за барной стойкой. Лед: назначение, виды, подготовка (кубики, фраппе, мист). Элементы флейринга: определение, характеристика, овладение техническими приемами. Приемы разлива напитков «на счет». Техника откупоривания бутылок и разлива напитков.	2		ОК 2, ОК 4 ПК 5.4
Тема 6. Организация обслуживания в баре	Содержание		4		
	18	Методы и формы обслуживания потребителей в барах разных типов. Культура труда бармена. Стили работы бармена: классический, флейринг, спидмиксинг.	2	2	ОК 2, ОК 6 ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.6
	19	Основной этап обслуживания: характеристика. Элементы обслуживания: встреча гостей, приветствие, предложение меню, карты вин и коктейлей, прием заказа, рекомендации в выборе коктейлей и напитков, выполнение заказа. Сочетание элементов обслуживания в зависимости от вида бара, метода и формы обслуживания, пожеланий клиента. Заключительный этап обслуживания: расчет с посетителями, сбор посуды и уборка барной стойки. Санитарные правила мытья барной посуды, инструментов, инвентаря. Процедура закрытия бара. Ответность бармена.	2	2	
	Практические занятия		6		ПК5.1, ПК 5.3
	8	Упражнения по приготовлению различных видов льда	2	3	
	9	Упражнения по использованию различных мерных инструментов, емкостей, дозаторов и гейзерных пробок.	2	3	
10	Подбор бокалов для заказанных напитков, разлив напитков.	2	3		
Тема 7. Характеристика	Содержание		18		

компонентов, используемых для приготовления смешанных напитков и коктейлей.	20	Характеристика компонентов, используемых для приготовления смешанных напитков и коктейлей. Компоненты: понятие, виды, назначения. Основные компоненты: классификация в зависимости от содержания алкоголя.	2	2	ОК5, ПК 5.4, ПК 5.7		
	21	Крепкоалкогольные напитки: водка, джин, виски, мескаль, текила, кашаса	2	2			
	22	Крепкоалкогольные напитки: ром, коньяк, бренди, граппа, марк, ликеры, настойки, бальзамы.	2	2			
	23	Краткая характеристика, особенности воздействия на организм, рекомендации по употреблению и использованию в сочетании с другими компонентами смешанных напитков.	2	2			
	24	Среднеалкогольные напитки: вина натуральные, специальные, игристые, ароматизированные, пиво. Краткая характеристика, особенности воздействия на организм, рекомендации по употреблению и использованию в составе классических коктейлей.	2	2			
	25	Пиво: международная терминология и разновидности, использование в приготовлении коктейлей.	2	2			
	26	Безалкогольные напитки: основные виды, назначение, особенности применения для различных видов коктейлей, рекомендации по использованию в приготовлении смешанных напитков.	2	2			
	27	Вспомогательные компоненты: назначение, виды, классификация по различным признакам. Смягчающие добавки: молоко, сливки, яйца, сиропы, сауэр-микс, их использование в составе коктейлей.	2	2			
	28	Добавки, изменяющие органолептические свойства смешанных напитков: ароматические горечи (апельсиновая, битеры, Ангостура), острые соусы (Табаско, Ворчестершир, Чили). Пряности и приправы, используемые в приготовлении коктейлей. Фрукты и овощи, используемые для оформления коктейлей.	2	2			
	Самостоятельная работа			9			ОК 4, ОК 5
		Выполнение рефератов по теме: «История создания виски», «История создания рома»	2	3			
	Выполнение рефератов на тему: «История виноделия», «История появления ликёров и биттеров»	2	3				

		Выполнить реферат на тему: «Безалкогольные современные напитки»	3	3	ОК 4, ОК 5
		Выполнение рефератов на тему: «История создания и производства пива»	2	3	
Тема 8. Технология обслуживания в барах	Содержание		64		
	29	Технология приготовления безалкогольных смешанных напитков. Безалкогольные смешанные напитки: определение, назначение, классификация. Особенности приготовления некоторых групп напитков.	2	2	ОК 2, ОК 3, ОК 6 ПК5.2, ПК 5.3, ПК 5.7
	30	Безалкогольные аперитивы и освежающие напитки: определение, характеристика. Особенности приготовления и оформления безалкогольных аперитивов и освежающих напитков: «Желтый пиджак», «Флорида», «Зарулем», «Фламинго», «Микки-Маус», «Дева Мария», «Энергия».	2	2	
	31	Физы: определение, характеристика. Особенности приготовления и оформления фруктово-ягодных физов: клубничного, персикового, вишневого, «Наслаждение», «Восторг», «Забытое танго»	2	2	
	32	Флипы: определение, характеристика. Особенности приготовления и оформления классических флипов: «Пуси-фут», «Парсонс Спешиал», «Австралия», «Бостонский флип».	2	2	
	33	Эг-ноги: определение, характеристика. Особенности приготовления и оформления популярных эг-ногов: оригинального, шоколадного, клубничного, персикового.	2	2	
	34	Молочные напитки: определение, виды, характеристика. Особенности приготовления и оформления популярных молочных напитков: ежевичного, кофейного, «Запретная ягода», «Старик Хоттабыч», «Банановая мечта».	2	2	
	35	Напитки с мороженым: определение, виды, характеристика. Особенности приготовления напитков с мороженым: «Фруктовый фраппе», «Густой сливочный», «Фруктовый мягенький», «Малиновый джаз», «Золушка», «Молочно-банановый».	2	2	
	36	Коблеры: определение, характеристика. Особенности приготовления и оформления фруктово-ягодных коблеров. Джулепы: определение, характеристика. Приготовление и оформление джулепов: Мятный прохладительный с грейпфрутом, Джулеп тоник, ананасовый,	2	2	

	апельсиновый.			
37	Кулеры: определение, характеристика. Приготовление и оформление кулеров: «Бостонский», «Летний кулер», «Чикагский». Нормы выхода, требования к качеству безалкогольных смешанных напитков.	2	2	ОК 2, ОК 3, ОК 6 ПК5.2, ПК 5.3, ПК 5.7
Самостоятельная работа		6		
	Выполнение технологических карт для безалкогольных аперитивов и освежающих напитков: «Желтый пиджак», «Флорида», «За рулем», «Фламинго», «Микки-Маус», «Дева Мария», «Энергия».	2	3	ОК 6 ПК5.2, ПК 5.3
	Выполнение презентации по теме: « Оформление и подача коблеров, джулепов, кулеров и эг-ногов»	2	3	
	Выполнение рефератов по теме: «История появления молочных коктейлей и коктейлей с мороженым»	2	3	
Практические занятия		10		
11	Освоение техники работы с джиггером. Приготовление молочных напитков «Банановая мечта», «Старик Хоттабыч»; напитков с мороженым «Малиновый	2	3	ПК5.2, ПК 5.3, ПК 5.7
12	Освоение техники откупоривания бутылок, розлив напитков с помощью гейзерных пробок	2	3	
13	Освоение техники приготовления различных видов «иней» на бокалах подачи смешанных напитков и коктейлей.	2	3	
14	Освоение приготовлений украшений для коктейлей из апельсина, лимона, яблока. Упражнения по нарезке цитрусовых и других фруктов дольками, кружочками, ломтиками, созданию композиций для оформления коктейлей.	2	3	
15	Упражнения по отработке приемов снятия цедры с целого плода цитрусовых. Отработка техники приготовления «наледи» из соли и сахара на бокале подачи напитка.	2	3	

	38	Технология приготовления смешанных напитков (микс). Смешанные напитки (микс): определение, назначение, классификация. Характеристика напитков с яйцом (эг-ногов и флипов). Приготовление и оформление эг-ногов: «Бренди эг-ног», «Оригинальный», «Балтиморский», Эг-ног для завтрака. Приготовление и оформление флипов: «Порто Флип», «Кэролайн Флип», «Диамант Флип», «Старый Мельник».	2	2	ОК 2, ОК 3, ОК 6 ПК5.2, ПК 5.3, ПК 5.7	
	39	Характеристика физов, дейзи, слингов. Приготовление и оформление физов: «Джин Физ», «Зимняя фантазия», «Французский Физ». Приготовление и оформление : «Французского Дейзи», «Клюквенного Дейзи», «Лимонного Дейзи». Приготовление и оформление слингов: «Сингапур слинг», «Оригинальный слинг», «Бурбон».	2	2		
	40	Технология приготовления длинных смешанных напитков (лонг). Определение, назначение, классификация. Характеристика смешанных напитков групп «хайбол», «коллинз», «кулер», особенности приготовления, оформления и подачи этих групп напитков.	2	2		
	41	Приготовление и оформление напитков «хайбол»: «Джон-тоник», «Цунами», «Скрудрайвер», «Сердце короля», «Хакер». Приготовление и оформление напитков группы «коллинз»: «Том Коллинз», «Полковник Коллинз», «Пьер Коллинз», «Педро Коллинз». Приготовление и оформление напитков группы «кулер» : «Лонг Айленд айс Ти», «Блюю кобра», «На Плющихе», «Мексиканский уголок», Шампань кулер».	2	2		
	Самостоятельная работа			4		
		Разработка технологической карты (рецептуры и технологии приготовления) смешанных напитков (микс) , 3-4 наименования	2	3	ОК 6 ПК5.2,	
		Разработка технологической карты новых напитков «хайбол» и группы «коллинз» , 3-4 наименования	2	3	ПК 5.3	
	Практические занятия			4		
	16	Отработка техники приготовления и подачи смешанных напитков «микс»	2	3	ПК5.2, ПК 5.3, ПК 5.7	
	17	Отработка техники приготовления и подачи смешанных напитков «лонг»	2	3		

	42	Технология приготовления средних смешанных напитков (мидл). Определение, назначение и классификация средних смешанных напитков, их характеристика: коблеров, фиксов, сэнгэри, джулепов. Особенности приготовления, оформления и подачи этих групп напитков.	2	2	ОК 2, ОК 3, ОК 6 ПК5.2, ПК 5.3, ПК 5.7
	43	Приготовление и оформление коблеров: «Вишневый коблер», «Коблер фруктово-ягодный», «Летний коблер». Приготовление и оформление напитков группы сэнгэри: «Божественный Сэнгэри», «Черный бархат», «Светлый бархат». Приготовление и оформление джулепов: «Мятный джулеп», «Египетские пирамиды», «Мохито».	2	2	
Самостоятельная работа			4		
		Разработка технологической карты новых средних смешанных напитков коблеров, фиксов, сэнгэри, джулепов , 3-4 наименования.	2	3	ОК 6 ПК5.2, ПК 5.3
		Рассчитать стоимость смешанного напитка «Черный бархат»,«Вишневый коблер», «Мятный джулеп»,«Мохито».	2	3	
Практические занятия			2		ОК 2, ОК 4, ОК5 ПК 5.3, ПК 5.7
18		Отработка техники приготовления и подачи средних смешанных напитков	2	3	
	44	Технология приготовления коротких смешанных напитков (шот). Определение, назначение, классификация и характеристика, особенности приготовления и оформления коротких смешанных напитков: X-Y-Z, Синий Тихий Океан, Ангел, Абсолют Космополитен, Шепот, Пятая Авеню, Зеленые глаза, Чивава.	2	2	ОК 2, ОК 3, ОК 6 ПК5.2, ПК 5.3, ПК 5.7
	45	Технология приготовления горячих смешанных напитков (хот). Назначение, классификация, виды, характеристика. Особенности приготовления и подача горячих смешанных напитков: грогов, тодди.	2	2	
	46	Приготовление и подача грогов: Ромовый грог, Силтер, Бренди грог. Приготовление и подача тодди: Горячий тодди, Ром тодди.	2	2	
Самостоятельная работа			4		
		Выполнение рефератов по теме: «Короткие смешанные напитки»	2	3	ОК 6

	Выполнение реферата на тему: «История грога и тодди»	2	3	ПК5.2, ПК 5.3,
Практические занятия		4		
19	Отработка техники приготовления и подачи коротких смешанных напитков	2	3	ОК 2, ПК 5.3, ПК 5.7
20	Отработка техники приготовления и подачи горячих смешанных напитков: грогов, тодди	2	3	
47	Приготовление и подача горячих смешанных напитков на основе кофе: Эспрессо, Капучино, Макиато, Мокко, Латте с сиропом, кофейным ликером, кофе по-ирландски, кофе по-итальянски, кофе по-мексикански.	2	2	ОК 2, ОК 3, ОК 6, ПК5.2, ПК 5.3, ПК 5.7
Самостоятельная работа		8		
	Выполнение рефератов на тему: «Всё о кофе – от истории до мастерства приготовления», «Виды кофе и способы приготовления», «Секреты бариста»	4	3	ОК 6 ПК5.2, ПК 5.3
	Составить конспект по теме: «Современные способы приготовления и подачи кофе: кофе по-ирландски, кофе по-итальянски, кофе по-мексикански»	4	3	
Практические занятия		6		
21	Освоение техники работы с кофемолкой. Приготовление кофе различного помола	2	3	ПК 5.3, ПК 5.7
22	Отработка техники приготовления смешанных напитков на основе кофе: эспрессо, Капучино, Макиато, Мокко, Латте с сиропом.	2	3	
23	Отработка техники приготовления смешанных напитков на основе кофе: кофе по-ирландски, кофе по-итальянски, кофе по-мексикански.	2	3	
48	Технология приготовления напитков для компании. Определение, назначение, характеристика, классификация по способу и температуре подачи, посуда для смешивания пуншей, крюшонов, глинтвейнов, сбитней, медовых напитков. Правила приготовления, особенности подачи и оформления пуншей, крюшонов, глинтвейнов, сбитней, медовых напитков.	2	2	ОК 2, ОК 3, ОК 6 ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.7

	Самостоятельная работа	4		
	Выполнение рефератов на тему: «История появления пуншей, крушонов», «История появления глинтвейнов, сбитней и медовух»	4	3	
	Практические занятия	2		ПК 5.3, ПК 5.7
24	Отработка техники приготовления напитков для компании	2	3	
49	Технология приготовления коктейлей-аперитивов. Назначение, классификация, характеристика коктейлей-аперитивов, особенности их приготовления, оформления и подачи. Подбор посуды, приготовление и оформление классических коктейлей-аперитивов на основе джина: «Мартини драй», «Гибсон», «Твин Пикс», «Негрони», «Бронкс», «Буравчик»; на основе виски: «Манхеттен», «Роб Рой»; на основе водки: «Русский романс», «Водкатины», «Восточный ветер»; на основе рома: «Черный дьявол», «Маленькая принцесса», «Гавана-Клуб»; на основе ароматизированных вин: «Американо», «Кампари Американо», «Вермут-тоник», «Чинзано-джуз».	2	2	ОК 2, ОК 3, ОК 6 ПК5.2, ПК 5.3, ПК 5.7
50	Технология приготовления коктейлей-диджестивов. Назначение, определение, классификация, характеристика и отличительные особенности коктейлей групп «сауэр», «фrozen», со сливками, слоистых, «ойстер», кордиал, фраппе, мист	2	2	
51	Коктейли-диджестивы группы «сауэр». Особенности приготовления и оформления коктейлей: «Маргарита», «Виски-сауэр», «Абрикосовый Сауэр», «Дайкири», «Белая Леди», «Камикадзе»	2	2	
52	Коктейли-диджестивы группы «фrozen». Охлаждение посуды для подачи различными методами: «плейн», «он-зе-рокс». Особенности приготовления и оформления коктейлей: «Клубничная Маргарита», «Банановый Дайкири», «Мексиканский удар».	2	2	
53	Коктейли со сливками. Особенности приготовления и оформления коктейлей с жидкими сливками: «Александр», «Сестра Александра», «Золотой кадилак», «Кузнечик», «Золотая мечта»; со взбитыми сливками: «Поцелуй ангела», «Белый русский», «Крестник». Коктейли с мороженым. Особенности приготовления и оформления коктейлей с мороженым: «Шоколадное чудо», «Сканди», «Клеопатра».	2	2	
54	Характеристика слоистых коктейлей. Принципы построения. Используемая посуда и правила приготовления коктейлей: «Б-52», «Новый русский»,	2	2	

	«Ирландский флаг», «Пожар в Техасе», «Медуза».			
55	Характеристика коктейлей группы «ойстер». Особенности приготовления коктейлей: «Устрица в пустыне», «Луговая устрица», «Шаман».	2	2	ОК 2, ОК 3, ОК 6 ПК5.2, ПК 5.3, ПК 5.7
56	Характеристика коктейлей группы «кордиал». Особенности приготовления коктейлей: «Черный русский», «Крестная мать», «Крестный отец», «Стингер», «Ржавый гвоздь», «Би энд Би». Технические приемы, используемые при их приготовлении. Оформление и подачи коктейлей фραπε и мист.	2	2	
57	Характеристика коктейлей с шампанским. Приготовление и оформление коктейлей: «Беллини», «Мимоза», «Мулин Руж», «Белые ночи». Приготовление и подача коктейлей со льдом фραπε: «Кайпиринья», «Карибские мечты», «Банановая королева».	2	2	
Самостоятельная работа		28		
	Составление конспекта по теме: «Организация снабжения баров»	4	3	ОК 6 ПК5.2, ПК 5.3,
	Разработка технологической карты на коктейли-диджестивы группы «сауэр» «Абрикосовый Сауэр», «Дайкири», «Белая Леди», «Камикадзе» и расчёт стоимости одной порции	4	3	
	Разработка технологической карты на коктейли-диджестивы группы «фrozen» «Клубничная Маргарита», «Банановый Дайкири» и расчёт стоимости одной порции	4	3	
	Разработка технологической карты на коктейли-диджестивы со сливками «Александр», », «Золотой кадилак», «Кузнечик», «Золотая мечта» и расчёт стоимости одной порции	4	3	
	Разработка технологической карты на коктейли-диджестивы с мороженым: «Шоколадное чудо», «Сканди», «Клеопатра» и расчёт стоимости одной порции	4	3	
	Выполнение реферата на тему: « Слоистые коктейли – коктейли-парадоксы»	4	3	
	Разработка технологической карты на коктейлей с шампанским «Мимоза», «Белые ночи», «Черный русский», «Крестная мать» и расчёт стоимости одной порции	4	3	
Практические занятия		8		
25	Отработка техники приготовления коктейлей-аперитивов	2	3	

	26	Отработка техники приготовления коктейлей-диджестивов	2	3	
	27	Отработка техники приготовления коктейлей-диджестивов группы «фrozen»	2	3	ПК 5.3, ПК 5.7
	28	Отработка техники приготовления слоистых коктейлей и группы «ойстер»	2	3	
	58	Технология приготовления экзотических и эксклюзивных коктейлей. Экзотические коктейли: определение, история создания. Тенденции развития нового поколения экзотических коктейлей. Приготовление наиболее популярных коктейлей: «Май Тай», «Багама-Мама», «Пина Колада», «Зомби», «Голубые Гавайи»: используемая посуда, особенности оформления и подачи. Эксклюзивные коктейли: понятие, принципы построения, максимально допустимое количество компонентов. Приготовление коктейлей в кокосе, ананасе, яблоке и некоторых других плодах.	2	2	ОК 2, ОК 3, ОК 6 ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.7
	59	Технология приготовления простых холодных закусок. Классификация, пищевая ценность. Требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных закусок. Правила охлаждения и хранения холодных закусок, температурный режим хранения.	2	2	
	Самостоятельная работа		8		
		Выполнение рефератов по теме: «Экзотические и эксклюзивные коктейли»	4	3	ОК 6 ПК5.2, ПК 5.3,
		Выполнение презентаций по теме: «Экзотические и эксклюзивные коктейли»	4	3	
	Практические занятия		4		ПК 5.2
	29	Отработка техники приготовления экзотических и эксклюзивных коктейлей	2	3	ПК 5.3 ПК 5.5
	30	Отработка техники приготовления и подачи холодных закусок	2	3	ПК 5.7

	60	Дифференцированный зачет	2	3	
<p>Тематика домашних заданий</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка рефератов по теме: «История возникновения коктейля», «История создания баров», «Пульке», «Арманьяк», «Текила», «Горячие смешанные напитки на основе кофе», «Пиво», «История создания ликеров», «Абсент». 2. Оформление меню, карты вин и коктейлей бара для тематического вечера : «Татьянин день» , «Масленица». 3. Подготовка докладов по теме: «Кофе», « Зеленый чай». 4. Разработка технико-технологических карт (рецептуры и технологии приготовления) безалкогольных смешанных напитков группы «флип» . 5. Разработка технико-технологических карт (рецептуры и технологии приготовления) коротких смешанных напитков. 6. Оформление технологических карт. 7. Составление технологических схем простых холодных закусок. 					
<p>Учебная практика Виды работ:</p> <p>Тема1. Посуда и инвентарь бара. Идентификация стеклянной посуды бара, её назначение и особенности использования.Идентификация инвентаря бара, его назначения и применения.</p> <p>Тема 2. Оборудование бара Идентификация оборудования бара, его виды, назначение, правила эксплуатации</p> <p>Тема 3. Подготовка бара к обслуживанию Уборка торгового зала. Расстановка столов и предварительная их сервировка. Подготовка стеклянной посуды, инвентаря; проверка работы оборудования. Получение продуктов со склада.</p> <p>Тема 4. Подготовка рабочего места бармена Размещение необходимого инвентаря на рабочем столе, мерного инструмента, необходимых напитков. Приготовление гарниров для оформления коктейлей. Подготовка аксессуаров для оформления коктейлей. Подготовка карты вин и коктейлей, меню бара</p> <p>Тема 5. Работа с технологическими картами. Освоение работы с технологическими картами. Составление технологических карт для продукции бара</p> <p>Тема 6. Информационное обеспечение бара Составление меню для различных видов бара. Составление карты вин и коктейлей бара</p> <p>Тема 7. Технология приготовления безалкогольных смешанных напитков Отработка технологии приготовления безалкогольных смешанных напитков лонг: физов, флиппов, джулепов, коблеров, Подбор посуды для подачи напитков; приготовление гарниров для оформления напитков</p>			72		

<p>Тема 8. Технология приготовления смешанных напитков с молоком и мороженым Отработка технологии приготовления смешанных напитков с молоком и мороженым. Подбор посуды для подачи напитков; приготовление гарниров для оформления напитков</p> <p>Тема 9. Технология приготовления средних и коротких смешанных напитков Отработка технологии приготовления средних смешанных напитков: коблеров, джулепов, сангари. Подбор посуды для подачи напитков; приготовление гарниров для оформления напитков. Отработка технологии приготовления коротких смешанных напитков. Подбор посуды для подачи напитков; приготовление гарниров для оформления напитков</p> <p>Тема10. Технология приготовления горячих смешанных напитков и напитков для компании Отработка технологии приготовления грогов и тодди; подбор посуды для подачи. Отработка технологии приготовления пуншей, крешендов, сбитней, глинтвейнов, медовых напитков. Подбор посуды для подачи напитков; приготовление гарниров для оформления напитков.</p> <p>Тема 11. Технология приготовления смешанных напитков на основе кофе Отработка техники приготовления кофе и смешанных напитков на основе кофе: эспрессо, американо, капучино, макиато, лате, кофе по-ирландски, лате с сиропом</p> <p>Тема 12. Технология приготовления простых холодных закусок. Дифференцированный зачёт Отработка технологии приготовления простых холодных закусок. Подготовка сырья, приготовление бутербродов, сэндвичей. Подготовка посуды для подачи холодных закусок. Сдача дифференцированного зачёта</p>	<p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>		
<p>Производственная практика Виды работ:</p> <p>Тема1. Организация работы баров. Ознакомление с деятельностью бара и характеристикой процесса обслуживания. Изучение документов, регламентирующих деятельность предприятия</p> <p>Тема 2. Обслуживающий персонал бара. Ознакомление с должностной инструкцией бармена, бариста, с возложенными на них функциями, обязанностями. Изучение требований, предъявляемых к обслуживающему персоналу бара.</p> <p>Тема 3. Основные и вспомогательные помещения бара. Ознакомление с основными и вспомогательными помещениями бара, их взаимосвязью и оснащением, коммуникациями</p> <p>Тема 4. Материально-техническое оснащение бара. Ознакомление с посудой и инвентарём на предприятии общественного питания (в баре); с правилами эксплуатации льдогенератора, кофемолки, кофемашины, посудомоечной машины, холодильного и другого оборудования.</p>	<p>72</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>		

<p>Тема 5. Информационное обеспечение деятельности бара. Изучение меню бара, карты вин и коктейлей , реализуемых в баре. Ознакомление с ассортиментом смешанных напитков, их составом и прејскурантами. Ознакомление с работой компьютерной системы Р-киппер и правилами её эксплуатации.</p>	6		
<p>Тема 6. Подготовка бара к обслуживанию. Осуществление подготовки торговых помещений к обслуживанию. Осуществление подготовки рабочего места бармена к работе.</p>	6		
<p>Тема 7. Технология обслуживания в барах. Освоение навыков работы с потребителями бара: встреча гостей и их приветствие, активное общение с потребителями бара; предложение меню и карты бара, помощь и рекомендации при выборе напитков, закусок. Принятие заказа.</p>	6		
<p>Тема 8. Технология приготовления алкогольных и безалкогольных смешанных напитков Освоение навыков приготовления алкогольных и безалкогольных смешанных напитков различными методами: шейк, стир, билд и блэнд. Подбор необходимой посуды для подачи напитков. Приготовление украшений и аксессуаров для смешанных напитков и коктейлей</p>	6		
<p>Тема 9. Технология приготовления смешанных напитков с молоком, сливками и мороженым. Освоение навыков приготовления алкогольных смешанных напитков различными методами: шейк, стир, билд и блэнд. Подбор необходимой посуды для подачи напитков. Приготовление украшений и аксессуаров для смешанных напитков и коктейлей.</p>	6		
<p>Тема 10. Технология приготовления смешанных напитков с молоком, сливками и мороженым Освоение навыков приготовления смешанных напитков с молоком, сливками и мороженым различными методами. Подбор необходимой посуды для подачи напитков. Приготовление украшений и аксессуаров для смешанных напитков.</p>	6		
<p>Тема 11. Технология приготовления смешанных напитков на основе кофе Освоение навыков работы с кофемолкой, кофемашиной, приготовление кофе эспрессо и смешанных напитков на его основе.</p>	6		
<p>Тема 12. Завершающий процесс обслуживания. Дифференцированный зачёт Осуществление расчёта с потребителями. Уборка столов в торговом зале, использованной посуды и приборов, мытьё посуды. Осуществление уборки рабочего места бармена, инвентаря и рабочего оборудования.</p>	6.		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 05. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (11176 БАРМЕН)

4.1. Особенности реализации ПМ 05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (11176 Бармен) для лиц с ограниченными возможностями здоровья

На основании Федерального закона от 24 ноября 1995 года № 181-ФЗ (ред. От 29.12.2015 года) «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»; Указа Президента Российской Федерации от 07.05.2012 года № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики»; Указа Президента Российской Федерации от 07.05.2012 года № 599 «О мерах по реализации государственной политики в области образования и науки»; Распоряжение Правительства РФ от 15.10.2012 года № 1921-р «О комплексе мер, направленных на повышение эффективности реализации мероприятий по содействию трудоустройству инвалидов и на обеспечение доступности профессионального образования»; Письма Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 18 марта 2014 года №06-281 «Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащённости образовательного процесса», в техникуме созданы условия доступности для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Создание безбарьерной среды в ГАПОУ СО «Энгельский политехникум» направлено на потребности следующих категорий инвалидов

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечен доступ к фондам учебно- методической документации.

На официальном сайте Энгельского политехникума http://politehnikum-eng.ru/index/specialistov_srednego_zvena/0-390 представлены федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования, учебные планы, аннотации рабочих программ, учебно-методические материалы, разработанные педагогическими работниками техникума, обеспечен доступ всех студентов в интернет. Кроме того, доступ к этим документам возможен из любой точки, где есть интернет.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

В Энгельском политехникуме для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья возможна реализация образовательной программы по заочной форме обучения с элементами дистанционного образования.

В техникуме создана профессиональная и социокультурная толерантная среда, необходимая для формирования гражданской, правовой и профессиональной позиции соучастия, готовности всех членов коллектива к общению, сотрудничеству и обучению в инклюзивной форме.

Студенты Энгельского политехникума принимают участие в добровольческом (волонтерском) движении, в ежегодном благотворительном движении «Белый цветок», направленных на развитие способностей толерантно воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

Материально-технические условия, обеспечивающие возможность беспрепятственного доступа обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в аудитории и другие помещения.

Обеспечена доступность к прилегающей территории учебных корпусов по адресу: 413116 Саратовская область, г. Энгельс, ул. Полтавская, дом 19 и ул. Железнодорожная, дом 13. Входные пути, пути перемещения внутри здания и территория соответствуют условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения маломобильных групп студентов с ограниченными возможностями, беспрепятственному подъезду машин скорой помощи.

В кабинете по учебной дисциплине имеются специальные места для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению и слуху. На пункте охраны у дежурного есть возможность оперативно вызвать врача. В учебном кабинете используется мультимедийное оборудование: слайд-проектор, экран, колонки.

Обучающиеся инвалиды, как и все остальные студенты, могут обучаться по индивидуальному учебному плану в установленные сроки с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося.

Технические средства для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Для слабовидящих студентов в учебном кабинете предусмотрена возможность просмотра удаленных объектов - слайда на экране.

Предусмотрена возможность альтернативных устройств ввода информации: специальная операционная система Windows, такая как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настраивать действия Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши. Для слабослышащих студентов имеются мультимедийные средства и видеоматериалы.

<https://www.vyatsu.ru/internet-gazeta/nashi-novosti/primernyye-rabochie-programmyi-adaptivnyih-distcip.html>

4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы общепрофессиональной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета «Организация и технология обслуживания в барах» и учебного бара.

Учебный кабинет оснащен техническими средствами обучения: компьютер, моноблок с дисками учебных программ, интерактивной доской. В кабинете имеются стенды, наглядные пособия, плакаты, литература.

Залы:

учебный барный зал. Зал оснащен столами, стульями; имеется стойка бара.

Оборудование учебного бара:

1. Технологического оборудования и оснастки:

-электромеханическое оборудование (блендер, слайсер, миксер, соковыжималка, кофемашина, кофемолка), холодильное оборудование (холодильник бытовой)

-посуды и инвентаря бара, барные аксессуары.

-комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

-технологическое оборудование;

-наборы инструментов;

-приспособления, инвентарь, посуда, тара;

-заготовки, шаблоны, формы.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить рассредоточено.

4.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. «Технология приготовления коктейлей и напитков»/- М.; Издательский центр «Академия», 2013.

2. Ахрапоткова, Н.Б. Справочник официанта, бармена. / Н.Б. Ахрапоткова . Издательский центр «Академия», 2014.
3. Дятлов, В.А., Пихало, В.Т. Этика и этикет деловых отношений: Учебное пособие / В.А. Дятлов , В.Т. Пихало - М.: ГАНГ; Издательский центр «Академия», 2013.
4. Евсеевский, Ф. О.«Библия бармена»/ Ф. О. Евсеевский - М., «Евробукс». 2014
5. Ермакова, В.И. «Официант, бармен». Учебное пособие./ В.И. Ермакова Издательский центр «Академия», 2014.

Дополнительная литература:

1. Рассел Стиббен, Фрэнк Корсар Коктейли: справочник для бармена. – Ростов-на-Дону;Феникс 2013.
 2. Коктейли, безалкогольные напитки/Пер. с англ. – М.: Издательский дом «Ниола 21-й век», 2014.
 3. Петер Борман «Коктейли со всего света» - М., «Внешсигма», 2014.
- Федеральные законы и нормативные документы:
- 1.ФЗ «О защите прав потребителей» (от 05.05.2014 N 112-ФЗ, от 13.07.2015 N 233-ФЗ)
 2. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» N 29-ФЗ (действующая редакция, 2016)
 3. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012) "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"
- ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.
ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.
ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
ГОСТ Р 55051-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу.
ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
- Отечественные журналы:
«Питание и общество», «Ресторан», «Ресторанный бизнес», «Ресторанные ведомости», «Гастроном».

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
ПК 5.1. Выполнять подготовку бара к обслуживанию.	-демонстрация умений организовывать и контролировать подготовку бара, буфета к обслуживанию.	Выполнение практических заданий на практических занятиях и их оценивание Оценка выполнения работ на учебной и производственной практике по аттестационному листу
ПК 5.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.	-демонстрация умений в обслуживании посетителей бара, буфета.	Тестирование
ПК 5.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.	-демонстрация умений в эксплуатации инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования в процессе обслуживания.	Оценка ведения учетно-отчетной документации на практических занятиях
ПК5.4. Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.	-демонстрация умения составлять учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.	Оценка по производственной практике по аттестационному листу
ПК 5.5. Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции	-точность и правильность приготовления, оформления и подачи определённого ассортимента кулинарной продукции	Тестирование - Оценка выполнения работ на учебной и производственной практике по аттестационному листу
ПК 5.6. Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.	-демонстрация умений производить расчёт с потребителем, используя наличный и безналичный расчёт.	Оценка расчетов с потребителями на практических занятиях Оценка по производственной практике по аттестационному листу

ПК5.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.	- точность и правильность подбора оборудования, инвентаря, посуды; метода и техники приготовления определенного смешанного напитка и коктейля по технологии приготовления. Оформление и подача.	Тестирование - Оценка выполнения работ на учебной и производственной практике по аттестационному листу
---	---	---

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у студентов 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
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии	Наблюдение работодателя на производственной практике и оценка компетенций в форме производственной характеристики
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации и технологии обслуживания посетителей в барах; - оценка эффективности и качества выполнения поставленных задач;	
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	-решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в процессе организации обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания;	Наблюдение за ролью студента в группе;
ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданными условиями;	
ОК 7 Брать на себя ответственность работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий.	- демонстрация собственной деятельности в роли руководителя команды в процессе организации обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания; - осуществление контроля за результатом выполнения заданий;	Наблюдение работодателя на производственной практике и оценка компетенций в форме производственной характеристики

<p>ОК10 Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требование стандартов и иных нормативных документов.</p>	<p>- демонстрация знания и соблюдения действующего законодательства и нормативно-правовых документов, стандартов в организации обслуживания потребителей в предприятиях оп;</p>	<p>характеристика работодателя производственной практики</p>
---	---	--