

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

Приложение
к программе ПО и СПА по профессиям
16675 Повар. 11176 Бармен (бариста)

СОГЛАСОВАНО

Президент Некоммерческого партнерства
«Ассоциация гостеприимства
Тюменской области»

О.Ю. Михайлова

подпись, печать

« 30 » 20 21 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор
Государственного автономного
профессионального
образовательного учреждения
Тюменской области «Тюменский
колледж производственных и
социальных технологий»

Шпак Т.Е.

подпись, печать

« 30 » 20 21 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ
11176 БАРМЕН (БАРИСТА)

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Выполнение работ по профессии 11176 Бармен (Бариста) для обучающихся по программе профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации разработана в соответствии с учебным планом по профессиям 16675 Повар, 11176 Бармен (Бариста), требованиями Профессионального стандарта «Официант/ бармен», утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ № 910н от 01.12.2015г.

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчик:

Воронова Л.Л., преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО
на заседании ПЦК «Сервис и биотехнологии»
Протокол № 10/1 от 02.06.2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПМ.02 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ
11176 БАРМЕН (БАРИСТА)

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа ПМ.02 Выполнение работ по профессии 11176 Бармен (Бариста) является частью программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации и обеспечивает получение соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1 Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них

ПК 2.2 Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания

ПК 2.3 Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой

ПК 2.4 Обслуживание массовых мероприятий в организациях питания

1.2 Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения видом деятельности Выполнение работ по профессии 11176 Бармен (Бариста) (**квалификация: Бармен 5 разряда**) и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- ПО 1 – встреча потребителей бара и прием заказа на продукцию бара
- ПО 2 – предложение потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков
- ПО 3 – рекомендация потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков
- ПО 4 – подача горячих напитков
- ПО 5 – приготовление и подача алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков
- ПО 6 – оформление витрины и барной стойки
- ПО 7 – оценка наличия запасов посуды, аксессуаров и инструментов
- ПО 8 – составление заявок на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок
- ПО 9 – разработка меню бара
- ПО 10 – приготовление холодных и горячих закусок
- ПО 11 – принятие и оформление платежей за выполненный заказ
- ПО 12 – подача напитков на торжественных, официальных приемах и мероприятиях

знать:

- З 1 – ассортимент, рецептуры, современные технологии приготовления, правила оформления и подачи алкогольных, слабоалкогольных коктейлей, напитков, а также закусок и изделий, реализуемых в баре
- З 2 – нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов
- З 3 – правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания
- З 4 – требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
- З 5 – материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета
- З 6 – правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета

- 3 7 – виды и классификации баров, планировочные решения баров, буфетов
- 3 8 – правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации
- 3 9 – особенности обслуживания массовых мероприятий в организациях питания и на выездных мероприятиях

уметь:

- У 1 – принимать заказ и консультировать потребителей по напиткам и продукции бара, буфета
- У 2 – производить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок
- У 3 – соблюдать правила ресторанного этикета при обслуживании потребителей
- У 4 – подготавливать бар, буфет к обслуживанию
- У 5 – эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил
- У 6 – поддерживать в чистоте и порядке столы в баре, барную стойку, барный инвентарь, посуду и оборудование
- У 7 – производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию
- У 8 – составлять отчеты о выполненных заказах и реализованной продукции в баре, буфете
- У 9 – подавать блюда, напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях
- У 10 – комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков и закусок.

1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

общее количество часов – 1140 часов, в том числе:

максимальная учебная нагрузка – 1108 часов, из них:

обязательная аудиторная учебная нагрузка – 528 часов;

учебная практика – 360 часов;

производственная практика – 252 часа.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Тематический план профессионального модуля ПМ.02 Выполнение работ по профессии 11176 Бармен (Бариста)

Код ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов		
1	2	3	4	5	6	7
ПК 2.1- ПК 2.4	ПМ.02 Выполнение работ по профессии 11176 Бармен (Бариста)	1140	528	310 322	360	252
ПК 2.1- ПК 2.4	МДК 02.01 Организация рабочего места и охрана труда	36	36	24	–	–
	МДК 02.02 Оборудование и инвентарь, используемые в барах	32	32	20	–	–
	МДК 02.03 Основы расчета рецептур	32	32	20	–	–
	МДК 02.04. Технологии приготовления коктейлей и напитков	106	106	72	–	–
	МДК 02.05. Технология приготовления кофе	112	112	72	–	–
	МДК 02.06 Организация и технология обслуживания в барах	210	210	114	–	–
ПК 2.1- ПК 2.4	Учебная практика	360	–	–	360	–
	Производственная практика	252	–	–	–	252

2.2 Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.02 Выполнение работ по профессии 11176 Бармен (Бариста)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем в часах	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 02.01. Организация рабочего места и охрана труда		36	
Тема 1.1. Классификация основных типов организаций питания	Содержание учебного материала	4	1
	Классификация основных типов организаций питания. Специализация организаций питания.		
Тема 1.2. Организация рабочего места бармена	Содержание учебного материала	2	1
	Основные понятия. Специализация. Рабочее место – часть производственного пространства или зона трудовой деятельности		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 1. Соблюдение правил техники безопасности и пожарной безопасности.		
Тема 1.3. Оснащение рабочего места бармена	Содержание учебного материала	2	2
	Планирование и оснащение, исходя из особенностей труда. Типовой проект организации рабочего места. Принципы оснащённости рабочего места		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 2. Ознакомление с типовыми решениями и рекомендациями по оснащению		
Тема 1.4. Планировка и оснащение рабочего места бармена	Содержание учебного материала	2	1
	Основное и вспомогательное оборудование Задачи планировки рабочих мест. Эргономические требования к конструированию оснастки.		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 3. Расположение средств предметов труда.		
Тема 1.5. Принципы организации производства	Содержание учебного материала	2	1
	Цель внешней планировки рабочего места. Требования к рабочей зоне.		
	Практические занятия	18	

Тема 1.6. Механическое, тепловое, холодильное оборудование	Практическое занятие № 4. Организация рабочего места бармена по приготовлению кофе	2	
	Практическое занятие № 5. Организация рабочего места бармена по приготовлению коктейлей	2	
	Практическое занятие № 6. Организация рабочего места бармена по приготовлению напитков	2	
	Практическое занятие № 7. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для приготовления кофе	2	
	Практическое занятие № 8. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для приготовления коктейлей и напитков	2	
	Практическое занятие № 9. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования	2	
	Практическое занятие № 10. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	2	
	Практическое занятие № 11. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях. Производственный травматизм, заболевания.	2	
	Практическое занятие № 12. Зачетное занятие	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
		Всего	36
МДК 02.02 Оборудование и инвентарь, используемые в барах		32	
Раздел 2.1. Механическое оборудование		18	
Тема 2.1.1. Классификация оборудования, используемого на предприятиях общественного питания	2.1.1. Содержание учебного материала	2	1
	Классификация технологических машин, применяемых на предприятиях общественного питания. Универсальные приводы, их назначение, принцип устройства		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 1. Правила крепления сменных механизмов на универсальных приводах. Правила эксплуатации и техника безопасности. Сборка разборка, освоение правил техники безопасности		
Тема 2.1.2. Виды оборудования бара, их характеристика	Содержание учебного материала	2	1
	Устройство барной стойки. Виды оборудования в барах		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 2. Изучение устройства, принципы работы кофеварки, кофе машины		
Тема 2.1.3 Барная посуда и инвентарь бара	Содержание учебного материала	2	1
	Ассортимент барной посуды		
	Виды барных бокалов для шампанского		
	Виды барных рюмок для алкогольных напитков		
	Ассортимент барного инвентаря		
	Предназначение шейкера		
	Практические занятия	8	

	Практическое занятие № 3-4. Идентификация ассортимента барной посуды	4	
	Практическое занятие № 5-6. Идентификация ассортимента барного инвентаря	4	
Раздел 2.2. Тепловое оборудование		18	
Тема 2.2.1. Классификация и общая характеристика теплового оборудования.	Содержание учебного материала	2	2
	Классификация теплового оборудования. Системы контроля		
	Практические занятия	12	
	Практическое занятие № 7. Плиты электрические - изучить устройство электрических секционно - модулированных плит. Назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации. ПЭСМ 4; ПЭ-0,51; ЭП-4М.	2	
	Практическое занятие № 8. Мармиты – изучить устройство, назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации. МСЭСМ 50; МНЭ – 45; МЭП – 6; МЭП-20; МЭП 60.	2	
	Практическое занятие № 9. Посудомоечные машины - изучить устройство, назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации.	2	
Тема 2.2.2. Основы безопасности при работе с технологическим оборудованием.	Практическое занятие № 10. Шкафы холодильные - изучить устройство, назначение, правила эксплуатации и правила безопасной эксплуатации ШХ-0,6, ШХ-12.	2	
	Содержание учебного материала	2	
	Охрана труда, комплекс санитарно-гигиенических технических мероприятий. Методы и средства защиты при работе с технологическим оборудованием и инвентарем		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
		Всего	
		32	
МДК 02.03 Основы расчета рецептур		32	
Тема 3.1. Ценообразование в общественном питании	Содержание учебного материала	4	2
	Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания	2	
	Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства		
	Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета		
	План-меню, его назначение, виды, порядок составления	2	
	Сборник рецептур как основной нормативный документ для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовой продукции		
	Практические занятия	16	
Практическое занятие № 1-4 Работа со сборником рецептур. Составление технологических карт (ТК) – расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства,	8		

	– определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья		
	Практическое занятие № 5 Составление плана-меню. Расчет потребного количества сырья	2	
	Практическое занятие № 6-8 Калькуляция розничных цен на готовую продукцию. Оформление калькуляционных карточек (КК) унифицированная форма № ОП-1	6	
Тема 3.2. Материальная ответственность. Инвентаризация	Содержание учебного материала	2	
	Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Ответность материально-ответственных лиц		2
	Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление		
Тема 3.3. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	Содержание учебного материала	2	2
	Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков		
	Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 9 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания. Составление товарного отчета за день.		
Тема 3.4. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	Содержание учебного материала	2	2
	Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания		
	Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции		
	Отчетность о реализации и отпуске продукции. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовой продукции		

Тема 3.5. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	Содержание учебного материала	2	2	
	Правила торговли. Виды оплаты по платежам			
	Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями			
	Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче			
	Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира			
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		2		
		Всего	32	
МДК 02.04. Технологии приготовления коктейлей и напитков		106		
Раздел 1. Компоненты, используемые для приготовления напитков и коктейлей		40		
Тема 4.1.1. Коктейли и смешанные напитки	Содержание учебного материала	2		
	История возникновения коктейлей			
	Ассортимент напитков			
	Практические занятия			
	Практическое занятие № 1. Составление формулы построения коктейлей	2		
Тема 4.1.2. Алкогольные напитки	Содержание учебного материала	4		
	Водка, арак, горькие настойки, бальзамы			
	Джин ,виски, ром, кашаса, мецкаль, текила			
	Коньяк, бренди, арманьяк, граппа			
	Практические занятия			6
	Практическое занятие № 2. Составление напитков и коктейлей на основе водки, арак, горькие настойки, бальзамы			2
	Практическое занятие № 3. Составление напитков и коктейлей на основе джина, виски, ром, кашаса, мецкаль, текила			2
Практическое занятие № 4. Составление напитков и коктейлей на основе коньяка, бренди, арманьяк, граппа	2			
Тема 4.1.3. Ликёроводочные изделия	Содержание учебного материала	2		
	Классификация ликеров, характеристика ликёров			
	Практические занятия			2
	Практическое занятие № 5. Определение качества ликероводочных изделий			
Тема 4.1.4. Классификация вин	Содержание учебного материала	4		
	Ассортимент вин различных стран			

	Признаки классификации вин		
	Практические занятия	8	
	Практическое занятие № 6. Содержание спирта и сахара в винах	2	
	Практическое занятие № 7. Виноградные вина. Качества и сроки выдержки вин	2	
	Практическое занятие № 8. Основные стадии производства Плодово – ягодные вина. Качества и сроки выдержки вин	2	
	Практическое занятие № 9. Игристые вина – шампанское. Качества и сроки выдержки вин	2	
Тема 4.1.5. Пиво, безалкогольные напитки	Содержание учебного материала	2	
	Производство пива, основные виды пива		
	Минеральные и питьевая вода		
	Прохладительные напитки		
	Практические занятия	8	
	Практическое занятие № 10. Процесс приготовления пива	2	
	Практическое занятие № 11. Определение качества пива	2	
	Практическое занятие № 12. Составление рецептур прохладительных напитков	2	
	Практическое занятие № 13. Определение химического состава минеральной воды	2	
Раздел 2. Классификация и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей		26	
Тема 4.2.1. Приготовление смешанных напитков и коктейлей	Содержание учебного материала	4	
	Классификация смешанных напитков и коктейлей		
	Методы приготовления смешанных напитков		
	Оформление коктейлей		
	Основы построения смешанных напитков и коктейлей		
	Практические занятия	10	
	Практическое занятие № 14. Приготовление украшений для оформления коктейлей	4	
	Практическое занятие № 15. Смягчающе – сглаживающие компоненты смешанных напитков и коктейлей	2	
	Практическое занятие № 16. Вкусоароматические компоненты смешанных напитков и коктейлей	2	
	Практическое занятие № 17. Наполнители и вспомогательные компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков	2	
Тема 4.2.2. Приготовление безалкогольных смешанных напитков.	Содержание учебного материала	2	
	Классификация безалкогольных смешанных напитков		
	Методы приготовления безалкогольных смешанных напитков		
	Оформление безалкогольных смешанных напитков о безалкогольных смешанных напитков		
	Основы построения безалкогольных смешанных напитков		

Приготовление напитков для компании	Практические занятия	10	
	Практическое занятие № 18. Составление рецептур и технология приготовления аперитивов и освежающих напитков	2	
	Практическое занятие № 19. Составление рецептур и технология приготовления молочных напитков и эг-ноги	2	
	Практическое занятие № 20. Составление рецептур и технология приготовления флипов и физов	2	
	Практическое занятие № 21. Составление рецептур и технология приготовления шербетов	2	
	Практическое занятие № 22. Составление рецептур и технология приготовления пунша, сбитня, глинтвейн	2	
Раздел 3. Технология приготовления коктейлей		40	
Тема 4.3.1. Приготовление алкогольных смешанных напитков	Содержание учебного материала	2	
	Технология приготовления алкогольных смешанных напитков		
	Подача и оформление		
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие № 23. Приготовление и оформления флипов «Диамант» и «Старый мельник»		
Тема 4.3.2. Приготовление длинных смешанных напитков	Содержание учебного материала	2	
	Технология приготовления хайболы, коллинзы, кулеры, рикии, швепес		
	Подача и оформление		
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие № 24. Составление рецептур длинных смешанных напитков: хайболы, коллинзы, кулеры, рикии, швепес, мохито, тодди		
Тема 4.3.3. Приготовление средних и коротких смешанных напитков	Содержание учебного материала	2	
	Технология приготовления средних и коротких смешанных напитков		
	Подача и оформление		
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие № 25. Составление рецептур джулеп, сэнгэри, коблеры. Подбор посуды для подачи и оформление средних и коротких смешанных напитков		
Тема 4.3.4. Приготовление горячих смешанных напитков. Холодные смешанные	Содержание учебного материала	2	
	Технология приготовления горячих смешанных напитков. Холодные смешанные напитки и коктейли на основе кофе		
	Подача и оформление		
	Практические занятия	4	

напитки и коктейли на основе кофе	Практическое занятие № 26. Составление рецептур горячих и холодных кофейных напитков. Составление рецептур грогов и тодди		
Тема 4.3.5. Приготовление коктейлей –аперитивов	Содержание учебного материала	2	
	Приготовление коктейлей - аперитивов на основе крепких алкогольных напитков, ароматизированных вин		
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие № 27. Составление рецептур коктейлей –аперитивов	2	
	Практическое занятие № 28. Составление рецептур коктейлей –аперитивов	2	
Тема 4.3.6. Приготовление коктейлей – диджестивов	Содержание учебного материала	2	
	Коктейли группы сауэр, фрозен, смэш, со сливками, с шампанским , слоистые, самбука, абсент, оyster		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 29. Составление рецептур, подача и оформление коктейлей диджестивов		
Тема 4.3.7. Приготовление экзотических и эксклюзивных коктейлей	Содержание учебного материала	2	
	Экзотические и эксклюзивные коктейли		
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие № 30. Составление рецептур экзотических и эксклюзивных коктейлей		
Промежуточная аттестация в форме экзамена			
		Всего	106
МДК 02.05. Технология приготовления кофе		112	
Тема 5.1. Общие сведения о кофе	Содержание учебного материала	4	
	История кофе		
	Этапы производства кофе		
	Способы ферментации кофейного зерна, основные виды обжарки и помола		
Тема 5.2. Использование оборудования для приготовления кофе	Содержание учебного материала	4	
	Принципы работы и эксплуатации кофе-машины, гейзерные и капельные кофеварки		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 1. Изучение основных частей кофемашины. Анализ принципов работы кофемолки и кофемашины		
Тема 5.3. Механизмы и вкусы	Содержание учебного материала	4	
	Принципиальные различия в механизмах и вкусах		
Тема 5.4. Технологии приготовления эспрессо	Содержание учебного материала	4	
	Правила и технологии приготовления эспрессо		

	Рецептура приготовления эспрессо		
	Практические занятия	10	
	Практическое занятие № 2-3. Отработка этапов приготовления эспрессо. Темперовка кофейной таблетки. Определение экстракции	4	
	Практическое занятие № 4-5. Приготовление кофе «Эспрессо»	6	
Тема 5.5. Технологии приготовления капучино	Содержание учебного материала	4	
	Правила и технологии приготовления капучино		
	Рецептура приготовления капучино		
	Практические занятия	18	
	Практическое занятие № 6. Отработка техники взбивания молока	2	
	Практическое занятие № 7-8. Приготовление пены для капучино	4	
	Практическое занятие № 9-11. Приготовление кофе «Капучино»	6	
	Практическое занятие № 12-13. Капучино-арт	4	
Тема 5.6. Технологии приготовления латте	Содержание учебного материала	4	
	Правила и технологии приготовления латте		
	Рецептура приготовления латте		
	Практические занятия	14	
	Практическое занятие № 14-15. Приготовление кофе «Латте»	4	
	Практическое занятие № 16-18. Приготовление трехслойного латте маккиато	6	
	Практическое занятие № 19-20. Изображение базовых фигур классического латте-арт	4	
Тема 5.7. Технологии приготовления кофе «Лунго»	Содержание учебного материала	4	
	Правила и технологии приготовления кофе «Лунго»		
	Рецептура приготовления кофе «Лунго»		
	Практические занятия	8	
	Практическое занятие № 21-23. Приготовление кофе «Лунго»		
Тема 5.8. Технологии приготовления кофе «Американо»	Содержание учебного материала	4	
	Правила и технологии приготовления кофе «Американо»		
	Рецептура приготовления кофе «Американо»		
	Практические занятия	6	
	Практическое занятие № 24-25. Приготовление кофе «Американо»		
Тема 5.9. Технологии приготовления коктейля «Ирландский кофе» (Irish coffee)	Содержание учебного материала	4	
	Правила и технологии приготовления коктейля «Ирландский кофе» (Irish coffee)		
	Рецептура приготовления коктейля «Ирландский кофе» (Irish coffee)		
	Практические занятия	8	
	Практическое занятие № 26-28. Приготовление коктейля «Ирландский кофе» (Irish coffee)		

Тема 5.10. Технологии приготовления и оформления фантазийного кофе	Содержание учебного материала	4	
	Правила и технологии приготовления и оформления фантазийного кофе		
	Рецептура приготовления фантазийного кофе	8	
	Практические занятия		
Практическое занятие № 29-30. Приготовление и оформление фантазийного кофе			
Промежуточная аттестация в форме экзамена			
		Всего	112
МДК 02.06. Организация и технология обслуживания в барах		210	
Тема 6.1. Бары, клубы, их характеристика и классификация	Содержание учебного материала	8	
	Классификация и характеристика баров	2	
	Типы и классы баров		
	Планировочные решения баров, буфетов		
	Стили интерьера	2	
	Бары на круизных лайнерах		
	Клубы, их виды		
	Виды услуг, принципы размещения сети предприятий	2	
	Торговые помещения, их характеристика и оборудование	2	
	Практические занятия	10	
	Практическое занятие № 1-2. Разработка планировки и стилового решения тематического бара	4	
	Практическое занятие № 3. Разработка стилового решения буфета	2	
Тема 6.2. Управление баром	Практическое занятие № 4-5. Анализ основных направлений и перспектив развития сферы питания в развитых странах, в Тюменской области	4	
	Содержание учебного материала	4	
	Структура управления баром, буфетом		
	Права и обязанности работников бара, буфета		
Тема 6.3. Подготовка торгового зала и барной стойки к обслуживанию потребителей	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 6. Составление структуры управления баром		
	Содержание учебного материала	6	
	Барная стойка	2	
	Модули передней линии		
	Модули задней линии	2	
	Оформление барной стойки		
	Правила и последовательность подготовки бара и буфета к обслуживанию	2	
Материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета			
Основные требования к форменной одежде, обуви			

	Практические занятия	16	
	Практическое занятие № 7-8. Подготовка бара к работе, полировка стеклянного инвентаря и посуды, подготовка барных аксессуаров	4	
	Практическое занятие № 9-10. Подготовка вино-водочных изделий, безалкогольных напитков, табачных изделий	4	
	Практическое занятие № 11-12. Отработка приемов работы за барной стойкой	4	
	Практическое занятие № 13-14. Работа с салфетками варианты складывания салфеток	4	
Тема 6.4. Обслуживание потребителей	Содержание учебного материала	6	
	Встреча гостей бара, прием заказа, рекомендация напитков и продукции бара, буфета	2	
	Рекомендация закусок к выбранным напиткам		
	Характеристика алкогольных и безалкогольных напитков	2	
	Виды и методы обслуживания в баре, буфете		
	Приемы работы бармена за барной стойкой	2	
	Правила и техника отпуска прохладительных и алкогольных напитков за барной стойкой		
	Практические занятия	10	
	Практическое занятие № 15-16. Встреча гостей бара, буфета, прием и оформление заказа	4	
	Практическое занятие № 17. Отработка правил поведения при работе с клиентами	2	
Практическое занятие № 18-19. Отработка алгоритма исполнения заказа в баре	4		
Тема 6.5. Использование льда	Содержание учебного материала	2	
	Лед, его назначение и виды		
	Лед фραπε, лед мист, декоративный лед, их характеристика		
Тема 6.6. Откупоривание бутылок	Содержание учебного материала	6	
	Техника откупоривания бутылок и розлива напитков	2	
	Откупоривание бутылок с винной пробкой	2	
	Использование штопора		
	Правила откупоривания шампанского	2	
Тема 6.7. Специфика подачи	Содержание учебного материала	10	
	Транширование блюд	2	
	Фламбирование блюд	2	
	Температура подачи вино-водочных изделий	2	
	Сервис табачных изделий	2	
	Правила культуры обслуживания	2	
	Практические занятия	32	
	Практическое занятие № 20-22. Отработка техники порционного разлива и свободного разлива	4	

	Практическое занятие № 23-25. Декантация вин	4	
	Практическое занятие № 26-27. Формирование рекомендаций по закускам к напиткам	4	
	Практическое занятие № 28-29. Техника подачи блюд и напитков	4	
	Практическое занятие № 30. Подбор музыкального стиля для дневного и вечернего оформления бара	2	
	Практическое занятие № 31-32. Отработка правильной подачи табачных изделий и замена пепельниц	2	
Тема 6.8. Специальные формы обслуживания	Содержание учебного материала	6	
	Виды обслуживания: «Шведский стол», «Репинский стол»	2	
	Дегустация блюд и вин	2	
	Презентация вин и национальных блюд		
	Обслуживание форумов, семинаров, конференций	2	
	Расчеты при специальных видах обслуживания		
Тема 6.9. Стили работы бармена	Содержание учебного материала	4	
	Ознакомление со стилями техники работы бармена (флейринг, спидмиксинг (быстрое смешивание))		
	Практические занятия	12	
	Практическое занятие № 33. Ознакомление со стилями работы бармена	2	
	Практическое занятие № 34. Техника работы бармена	2	
	Практическое занятие № 35-36. Сервис бутылочного пива	4	
	Практическое занятие № 37-38. Формы расчета по специальному обслуживанию	4	
Тема 6.10. Обслуживание банкетов	Содержание учебного материала	6	
	Общие правила обслуживания банкетов и приемов	2	
	Виды банкетов		
	Банкет-прием	2	
	Аперитив и время его подачи		
	Правила обслуживания банкета за столом	2	
	Подача кофе		
	Практические занятия	8	
	Практическое занятие № 39-40. Отработка навыков организации разных видов банкетов	4	
	Практическое занятие № 41-42. Отработка техники подачи блюд и напитков на банкетах	4	
Тема 6.11. Обслуживание приемов	Содержание учебного материала	6	
	Обслуживание приемов: Фуршет, коктейль, буфет-бар	2	
	Их назначение и особенности		
	Прием заказа	2	
	Подготовка к проведению приема и обслуживание приема	2	

	Практические занятия	8	
	Практическое занятие № 43-44. Отработка навыков организации разных видов приемов	4	
	Практическое занятие № 45-46. Отработка техники подачи блюд и напитков на приемах	4	
Тема 6.12. Кейтеринг и корпоративные вечеринки	Содержание учебного материала	8	
	Кейтеринг – одна из форм обслуживания банкета	2	
	Корпоративные вечеринки	4	
	Особенности организации обслуживания	2	
	Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена с гостям		
	Практические занятия	12	
	Практическое занятие № 47-48. Отработка навыков организации кейтеринга	2	
	Практическое занятие № 49-50. Отработка техники подачи блюд и напитков при кейтеринге	4	
	Практическое занятие № 51-52. Отработка навыков организации корпоративных вечеринок	2	
	Практическое занятие № 53-54. Отработка техники подачи блюд и напитков на корпоративных вечеринках	4	
Тема 6.13. Виды документации, применяемые на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала	6	
	Виды документации, применяемые на предприятиях общественного питания	2	
	Оформление и правила ведения отчетно-учетной документации		
	Использование в барах современных компьютерных систем для расчета с потребителями, автоматизированного учета и контроля поступающей выручки, оформления заявок на продукцию бар	2	
	Правила проведения инвентаризации запасов продуктов и напитков в баре, буфете	2	
	Практические занятия	6	
	Практическое занятие № 55. Оформление и снятие отчета по кассе, заполнение кассовой книги по окончании рабочей смены	2	
	Практическое занятие № 56. Оформление акта сдачи выручки за смену	2	
	Практическое занятие № 57. Правила составления инвентаризационной описи запасов продуктов и напитков в баре, буфете	2	
Тема 6.14. Технология приготовления определенного ассортимента кулинарной продукции	Содержание учебного материала	10	
	Общая кулинарная характеристика блюд	2	
	Технология приготовления простых блюд и закусок с соблюдением санитарных требований к процессу приготовления	2	
	Требования к оформлению блюд	2	
	Техника подачи блюд и закусок	2	
	Сроки и условия хранения продуктов и напитков в баре, буфете	2	
	Практические занятия	10	

	Практическое занятие № 58-60. Приготовление блюд и закусок, оформление блюд	4	
	Практическое занятие № 61-62. Подбор посуды для подачи горячих и холодных блюд, отработка техники подачи блюд	4	
Тема 6.15. Расчет с потребителем. Формы расчет	Содержание учебного материала	4	
	Формы расчета с потребителями		
	Проведение расчета с потребителем, оформление платежей по счетам и ведение кассовой документации		
	Техника расчета с гостями		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие № 63. Расчет потребителей по наличной и безналичной форме оплаты		
Промежуточная аттестация в форме экзамена			
		Всего	210
Учебная практика Виды работ: 1. Подготовка бара, буфета к обслуживанию 2. Организация встречи гостей бара и приёма заказов 3. Обслуживание потребителей алкогольными и прочими напитками 4. Приготовление и подача горячих напитков 5. Приготовление и подача кофе 6. Приготовление и подача смешанных напитков и коктейлей 7. Подготовка и обслуживание выездного мероприятия 8. Принятие и оформление платежей 9. Оформление отчетно-финансовых документов 10. Подготовка бара, буфета к закрытию Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		360	
Производственная практика Виды работ: 1. Ознакомление и изучение режима работы предприятия. 2. Ознакомление с профессиональной этикой работника ресторана. 3. Изучение правил безопасной работы для официанта. 4. Ознакомление с торговыми помещениями предприятий. 5. Ознакомление с производственными помещениями ресторана. 6. Ознакомление с планом работы на день. 7. Подготовка рабочего места бармена по обслуживанию гостей 11. 8. Подготовка бара, буфета к обслуживанию		252	

12. Организация встречи гостей бара и приёма заказов		
13. Обслуживание потребителей алкогольными и прочими напитками		
14. Приготовление и подача горячих напитков		
15. Приготовление и подача кофе		
16. Приготовление и подача смешанных напитков и коктейлей		
17. Подготовка и обслуживание выездного мероприятия		
18. Принятие и оформление платежей		
19. Оформление отчетно-финансовых документов		
20. Подготовка бара, буфета к закрытию		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Итого	1140	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы профессионального модуля обеспечена наличием учебных кабинетов Организации обслуживания в общественном питании, Технического оснащения и организации рабочего места, лаборатории Технологии обслуживания в общественном питании и **мастерской по компетенции «Ресторанный сервис».**

Оборудование кабинета:

- доска учебная;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методических материалов преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий, в том числе на электронных носителях;
- контрольно-оценочные материалы
- учебные пособия;
- таблицы; бланки нормативных документов; калькуляторы;
- методические рекомендации для обучающихся по выполнению практических работ.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет, принтер, проектор;
- средства аудиовизуализации;
- наглядные пособия (плакаты, DVD-фильмы, мультимедийные пособия).

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской по компетенции «Ресторанный сервис»:

Плита индукционная т.м. EKSI серии IPD, мод. IPD 5

Машина посудомоечная. т.м. Vortmax серии DDM, мод. DDM 660HP

Барная стойка АРТ-35

Коктейльный стол, модель С-9

Стол круглый, диаметр 1200, С25.к-120, орех

Стулья, Модель LS309 В

Стул для бара «Т 410 хром складной»

RST, S.A т.м. FIAMMA Кофемашина серии Compass 2 DB TC Black (2 высокие группы, авт., двойной бойлер)

Масар S.r.l. Кофемолка серии M5 C10 (серая).

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Лутошкина Г.Г., Анохина Ж.С. Техническое оснащение организаций питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 234 с.

2. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 10-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 318 с.

3. Синицина А.В., Соколова Е.И. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 302 с.

4. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е

изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471097> (дата обращения: 11.06.2021)

5. Баранов, Б. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 184 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12555-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/476196> (дата обращения: 11.06.2021)

6. Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. П. Кошевой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10058-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/472887> (дата обращения: 11.06.2021).

Дополнительные источники:

7. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2019. - 176с.

8. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. - 3-е изд. Стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.

9. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с

10. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с

11. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

12. Королёв А.А., Несвижский Ю.В., Никитенко Е.И. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 254 с. (1 часть).

13. Королёв А.А., Несвижский Ю.В., Никитенко Е.И. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 234 с. (2 часть).

14. Синицына А.В., Соколова Е.И. Приготовление сладких блюд и напитков: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 302 с.

Нормативные документы:

1. Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 № 402-ФЗ (действующая редакция, 2016). – Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/

2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) «О защите прав потребителей». – Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/

3. «Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением» (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104). – Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/

4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 10 с. – Режим доступа: <https://rags.ru/>

5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с. – Режим доступа: <https://rags.ru/>
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с. – Режим доступа: <https://rags.ru/>
7. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. – Режим доступа: <https://rags.ru/>
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Режим доступа: <https://rags.ru/>
9. ГОСТ Р 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. – Режим доступа: <https://rags.ru/>
10. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010г.) «Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств». – Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/
11. Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016г.): утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. – Режим доступа: http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznicnoj_torgovli/
12. Правила розничной торговли (текст по состоянию на 18.01.2016г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. – Режим доступа: http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznicnoj_torgovli/

Электронные издания:

9. Электронная версия издания: Ботов, М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / М. И. Ботов, В.Д. Елхина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 432 с.
10. Электронная версия издания: Ларионова, Н. М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.М. Ларионова. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. -208 с.
11. Электронный учебно-методический комплекс: Профессиональное образование. Поварское и кондитерское дело. ФГОС СПО ТОП - 50.
12. CHEFART. Коллекция лучших рецептов [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием при реализации рабочей программы является проведение практических занятий, в том числе с целью формирования у обучающихся устойчивых навыков, необходимых для выполнения трудовых действий и их демонстрации в процессе проведения итоговой аттестации.

При реализации профессионального модуля предусматривается учебная и производственная практики.

По итогам учебной практики проводится сдача дифференцированного зачета с выполнением практического задания за счет часов, отведенных на учебную практику по каждой теме раздела.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего образования, соответствующего профилю.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю.

Мастера: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля, с обязательным прохождением стажировок не реже одного раза в 3 года, опыт деятельности в организациях, соответствующей профессиональной сферы является обязательным. К педагогической деятельности могут привлекаться представители организаций реального сектора экономики.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 2.1 Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них</p>	<ul style="list-style-type: none"> – встречает потребителей бара и прием заказа на продукцию бара – предлагает потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков – рекомендует потребителям организации питания по выбору закуски, блюда и напитки – оформляет витрину и барную стойку, подготавливает бар, буфет к обслуживанию – оценивает наличие запасов посуды, аксессуаров и инструментов – разрабатывает меню бара – производит инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок – соблюдает правила ресторанного этикета при обслуживании потребителей – эксплуатирует в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил – поддерживает в чистоте и порядке столы в баре, барную стойку, барный инвентарь, посуду и оборудование 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий практических занятий № 1-12 по МДК 02.01 Организация рабочего места и охрана труда; – заданий практических занятий № 1-10 по МДК 02.02 Оборудование и инвентарь, используемые в барах; – заданий практических занятий № 1-10 по МДК 02.03 Основы расчета рецептур; – заданий практических занятий № 1-30 по МДК 02.04 Технологии приготовления коктейлей и напитков; – заданий практических занятий № 1-30 по МДК 02.05 Технология приготовления кофе; – заданий практических занятий № 1-63 по МДК 02.06 Организация и технология обслуживания в барах; – заданий по учебной и производственной практикам.
<p>ПК 2.2 Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – подает горячих напитков – осуществляет приготовление и подачу алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков – подает напитков на торжественных, официальных приемах и мероприятиях – эксплуатирует в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил 	<p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на дифференцированных зачетах по МДК 02.01. Организация рабочего места и охрана труда, МДК 02.02 Оборудование и инвентарь, используемые в барах, МДК 02.03 Основы расчета рецептур;
<p>ПК 2.3 Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой</p>	<ul style="list-style-type: none"> – принимает заказ и консультирует потребителей по напиткам и продукции бара, буфета – соблюдает правила ресторанного этикета при обслуживании потребителей – подает горячие напитки – осуществляет приготовление и подачу алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков 	<ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на экзаменах по МДК 02.04 Технологии приготовления коктейлей и напитков, МДК 02.05 Технология приготовления кофе, МДК 02.06 Организация и технология обслуживания в барах; – выполнения заданий экзамена по модулю;

	<ul style="list-style-type: none"> – оценивает наличие запасов посуды, аксессуаров и инструментов – составляет заявки на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок – разрабатывает меню бара – осуществляет приготовление холодных и горячих закусок – принимает и оформляет платежи за выполненный заказ – принимает заказ и консультирует потребителей по напиткам и продукции – эксплуатирует в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил – поддерживает в чистоте и порядке столы в баре, барную стойку, барный инвентарь, посуду и оборудование – составляет отчеты о выполненных заказах и реализованной продукции в баре, буфете – комбинирует различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков и закусок 	<ul style="list-style-type: none"> – оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ПК 2.4 Обслуживание массовых мероприятий в организациях питания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – подает напитки на торжественных, официальных приемах и мероприятиях – принимает заказ и консультирует потребителей по напиткам и продукции – эксплуатирует в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил – поддерживает в чистоте и порядке столы в баре, барную стойку, барный инвентарь, посуду и оборудование – комбинирует различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков и закусок – составляет отчеты о выполненных заказах и реализованной продукции в баре, буфете 	