

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

Приложение № 21.1
к ОПОП ППССЗ по специальности
43.02.01 Организация обслуживания в
общественного питания

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

*ОП.14 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ ПОД
РУКОВОДСТВОМ БАРМЕНА*

Тюмень 2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 г. № 465 (зарегистрирован в Минюст России от 11.06.2014 г. № 32672), с целью учёта требований Профессионального стандарта Официант/бармен (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. № 910н), Технического описания компетенции Ресторанный сервис (Ворлдскиллс Россия, 2017 г.).

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчик: Воронова Лариса Леонидовна, преподаватель высшей квалификационной категории

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО
на заседании ПЦК «Сервис, биотехнологии,
экономика и управление»
Протокол №10 от 26.06.2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа рабочей учебной дисциплины ОП.14 Обслуживание потребителей организаций питания под руководством бармена является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

1.2. Место дисциплины в структуре рабочей программы: учебная дисциплина принадлежит к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла (вариативная часть).

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен выполнять трудовые действия:

- подготовка мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара к обслуживанию (ПС);
- нарезка, взвешивание, порционирование, укладка блюд и закусок в посуду (ПС);
- подготовка закусок и напитков к подаче по заданию бармена (ПС);
- приготовление и оформление закусок по заданию бармена (ПС);
- приготовление чая, кофе, молочных коктейлей по заданию бармена (ПС);
- помощь бармену в приготовлении закусок и их подаче (ПС);
- помощь бармену в приготовлении алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и их подаче (ПС);
- уборка использованной барной посуды со столов бара и с барной стойки (ПС);
- сбор, сдача отходов, тары, стеклянной посуды, макулатуры (ПС);
- упаковка штучных и развесных товаров по заданию бармена (ПС);

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- производить работы по подготовке бара, буфета к обслуживанию (ПС);
- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении закусок и напитков (ПС);
- аккуратно и экономно обращаться с продуктами в процессе приготовления закусок и напитков (ПС);
- готовить чай, кофе, молочные коктейли и закуски, используя необходимые методы приготовления и оформления (ПС);
- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос (ПС);
- выполнять санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда (ПС);
- распознать на вид и запах ассортимент спиртных напитков, крепленых вин, аперитивов и ликеров (WS);
- проверка наличия маркировки вино-водочных изделий, получаемых со склада, а также наличия сопроводительной документации (товарно-транспортные накладные, сертификаты, декларации (ПС).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- нормативно-правовые акты российской федерации, регулирующие деятельность организаций питания (ПС);
- правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию (ПС);
- правила нарезки, порционирования, взвешивания, укладки пищи в посуду и подачи блюд (ПС);
- технологии приготовления закусок, чая, кофе, молочных коктейлей (ПС);
- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок и напитков, кулинарных изделий, к условиям их хранения (ПС);

- правила пользования сборниками рецептур приготовления закусок и напитков (ПС);
- правила личной подготовки бармена к обслуживанию (ПС);
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания (ПС);
- ассортимент алкогольных и безалкогольных напитков в меню ресторана (WS);
- ассортимент дополнений к алкогольным и безалкогольным напиткам (WS);
- способы хранения вин (WS).

Изучение дисциплины обеспечивает формирование части профессиональных и общих компетенций:

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:
 максимальной учебной нагрузки обучающегося 168 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 112 часов;
 самостоятельной работы обучающегося 56 часов.

1.5. Использование часов вариативной части ОПОП

| Дисциплина | Обоснование | Объем часов | | |
|---|--|----------------------------------|----------------------------------|----|
| | | максимальной аудиторной нагрузки | обязательной аудиторной нагрузки | |
| | | | ТЗ | ПЗ |
| ОП.14 Обслуживание потребителей организаций питания под руководством официанта | Учебная дисциплина введена в учебный план в соответствии с требованиями Профессионального стандарта Официант/бармен (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 910н). | 168 | 32 | 80 |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | Объем часов |
|---|-------------|
| Максимальная учебная нагрузка | 168 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка | 112 |
| в том числе: | |
| практические занятия | 80 |
| лабораторные работы | - |
| Самостоятельная работа обучающегося | 56 |
| в том числе: | |
| подготовка и защита докладов, рефератов, презентаций | 6 |
| составление конспектов по темам | 20 |
| составление таблиц | 18 |
| составление схем | 12 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (2 семестр) | |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.14 Обслуживание потребителей организаций питания под руководством бармена

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся | Объем часов | Уровень освоения |
|--|---|-------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел 1. Организация подготовки бара к обслуживанию потребителей | | 26 | |
| Тема 1.1. Виды и характеристика баров. | Содержание учебного материала | 2 | 2 |
| | Предмет, цели, задачи основные понятия. Охрана труда. Требования, предъявляемые к бармену. | | |
| | Основные типы баров и их классификация. Бары: назначение, классификация, характеристика, особенности, перечень услуг, формы обслуживания, характеристика и функции обслуживающего персонала. | 2 | 2 |
| | Обслуживающий персонала: бармен, барист, барбек (помощник бармена): функции, профессиональная подготовка, личные качества, внешний вид. | 2 | 2 |
| | Практические занятия | 2 | - |
| | Практическое занятие № 1. Составление таблицы сравнительной характеристики баров. Установление класса бара, организационно-правовые формы, состав помещений. | | |
| | Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа № 1. Составить требования, предъявляемые к бармену. | 2 | — |
| | Самостоятельная работа № 2. Конспектирование дополнительной литературы по теме «Назначение и принципы размещения баров». | 2 | - |
| | Самостоятельная работа № 3. Составить схему «Классификация баров». | 2 | - |
| | Самостоятельная работа № 4. Конспектирование дополнительной литературы по теме «Характеристика баров разных групп по перечню услуг, формам». | 2 | - |
| | Самостоятельная работа № 5. Конспектирование дополнительной литературы по теме «Организация снабжения баров. | 2 | - |
| | Самостоятельная работа № 6. Подготовить презентацию: «Национальные бары г. Тюмени» | 4 | |
| Тема 1.2. Материально-техническое и информационное обеспечение деятельности бара. | Содержание учебного материала | 2 | 2 |
| | Торговые помещения бара: определение, виды, назначения, характеристика, планировочные решения, комплексные решения интерьера, освещение, вентиляция, оснащение. Барная стойка: понятие, назначение, виды, конструктивные особенности, современный дизайн. Размещение кассовой машины за стойкой бара. Использование в барах современных компьютерных систем для расчета с потребителями, автоматизированного учета и контроля поступающей выручки, оформления заявок на продукцию бара. | | |

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся | Объем часов | Уровень освоения |
|--|--|-------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| | Оборудование бара: виды, назначение, рациональное размещение. Оснащение баров кофемолками, кофемашинами, ледогенераторами, холодильниками, установками по разливу пива (драфт), фильтрами для очистки воды, аппаратом для смешивания сиропов с газом и водой (постмиксом), посудомоечной машиной для стаканов и бокалов, соковыжималки. Вспомогательные помещения бара: виды, назначения, организация работы, связь с рабочим местом бармена. | 2 | 2 |
| | Меню бара: особенности, правила составления и оформления, особенности составления и оформления карты вин и коктейлей бара. Роль сомелье в их разработке. | 2 | 2 |
| | Барная мебель. Инвентарь бара, буфета. Перечень инвентаря в зависимости от типа бара. Назначение инвентаря и требования к нему. Инвентарь, необходимый для правильной организации труда бармена. Посуду бара. Ассортимент барной посуды, краткая характеристика, особенности, формы, емкости, правил сервировки. | 2 | 2 |
| | Практические занятия | | |
| | Практическое занятие № 2. Заполнение таблицы «Барная мебель, характеристика и назначение». | 2 | - |
| | Практическое занятие № 3. Подбор оборудования, барного инвентаря для рабочего места | 2 | - |
| | Практическое занятие № 4. Идентификация посуды, приборов, барного инвентаря по натуральным образцам. | 2 | - |
| | Практическое занятие № 5. Идентификация барного инвентаря по натуральным образцам. | 2 | - |
| | Практическое занятие № 6. Составление карты вин и коктейлей для бара. | 2 | - |
| | Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа № 7. Подготовить сообщение: «Основные мероприятия по активизации и улучшению рекламной деятельности в предприятиях питания» | 2 | - |
| | Самостоятельная работа № 8. Составить схему: «Стационарное оборудование бара» | 4 | - |
| Раздел 2. Организация обслуживания потребителей бара, и эксплуатация в процессе работы инвентаря, оборудования бара. | | 8 | |
| Тема 2.1 Подготовка бара к обслуживанию | Содержание учебного материала | 2 | 2 |
| | Санитарно- гигиеническая уборка зала и барной стойки. Расстановка мебели в зале. Организация контроля наличия и режима хранения продуктов, напитков, в соответствии лимиту. Правила подготовки посуды, барного инвентаря, компонентов, льда, расходных материалов к работе. Организация рабочего места бармена и требования к нему. Правила оформления барной стойки, витрины, способы выкладки продукции. Правила подготовки, эксплуатации и обслуживания видео звуковоспроизводящей аппаратуры. Личная подготовка бармена. | | |

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся | Объем часов | Уровень освоения |
|--|---|-------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| | Практические занятия | | |
| | Практическое занятие № 7. Составление алгоритмов в подготовке бара к обслуживанию, выполнение схем размещение оборудования, посуды, инструментов, барного инвентаря на рабочем месте бармена. | 2 | - |
| | Практическое занятие № 8. Подготовка посуды, барного инвентаря к обслуживанию, выполнение схемы композиционного решения зала. | 2 | - |
| | Практическое занятие № 9. Отработка приемов работы за барной стойкой. | 2 | - |
| | Практическое занятие № 10. Электрические кофемолки. Блендеры, слайсеры. Эксплуатация и использование. | 2 | - |
| | Практическое занятие № 11. Упражнения по использованию различных мерных емкостей, дозаторов и гезерных пробок. Освоение техники работы с джиггером. | 2 | - |
| | Практическое занятие № 12. Оформление витрин, барной стойки и выкладка продукции на витрины. | 2 | - |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 4 | - |
| | Самостоятельная работа № 9. Составить таблицу: «Требования к мебели бара» | | |
| | Самостоятельная работа № 10. Составить профессиональную характеристику бармена | 2 | - |
| | Самостоятельная работа № 11. Заполнить таблицу «Подбор оборудования в соответствии с видом бара и классом обслуживания и составление схем его за стойкой». | 4 | - |
| | Самостоятельная работа № 12. Разработать и оформить меню бара и карту вин. | 4 | - |
| Тема 2.2. Составление и ведение учетно-отчетной документации. | Содержание учебного материала | 2 | 2 |
| | Источники снабжения товарами, методы их поставки. Особенности снабжения бара в зависимости от его типа и размещения. Приемка продуктов по количеству и качеству. Требования к складским помещениям. Условия и сроки хранения продуктов. Ответственность бармена за порчу и неправильное хранение продукции. | | |
| | Практические занятия | 2 | — |
| | Практическое занятие № 13. Составление учетно - отчетной документации. | | |
| | Практическое занятие № 14. Составление минимального ассортимента напитков бара | 2 | |
| | Самостоятельная работа обучающихся | 4 | |
| Тема 2.3. Организация обслуживания в барах. | Содержание учебного материала | | |
| | Формы и методы обслуживания посетителей в баре. Факторы, определяющие культуру труда бармена. Искусство беседы в общении с гостями. Встреча посетителей, приветствие, прием заказа. Организация и техника обслуживания посетителей за барной | 2 | 2 |

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся | Объем часов | Уровень освоения |
|--|--|-------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| | стойкой и в торговом зале. Общие правила подачи коктейлей, вино-водочных изделий, напитков, блюд и закусок, и другой продукции бара. Техника работы бармена при приготовлении напитков, закусок и их оформление. | | |
| | Очередность и время обслуживания посетителей. Взаимосвязь в работе бармена с официантами. Техника откупоривания бутылок, банок. Техника разлива основных напитков в баре. Правила откупоривания и подачи шампанского и десерта. Правила подачи минеральных и фруктовых вод, натурального сока. Правила подачи холодных и горячих закусок, используемая посуда и приборы. Особенности подачи горячих напитков, используемая посуда и приборы. Специальные формы обслуживания. роль бармена в обслуживании по типу «коктейль», организация его рабочего места. | 2 | 2 |
| | Практические занятия | 2 | - |
| | Практическое занятие № 15. Подбор бокалов для заказанных напитков, разлив напитков. Овладение приемами разлива напитков из бутылок. | | |
| | Практическое занятие № 16. Овладение приемами откупоривания бутылок и разлива игристых вин. Просмотр видеосюжетов с приемами розлива напитков. Отработка приемов разлива напитков «на счет» (spil-stop), охлаждение стаканов методами «плеин» и «он-зе-рокс». | 2 | - |
| | Практическое занятие № 17. Подготовка меню, карты вин и коктейлей. | 2 | - |
| | Практическое занятие № 18. Составление схем технологических процессов и организации рабочих мест бармена. | 2 | - |
| | Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа № 14. Поиск необходимой информации через Интернет по теме «Современные виды обслуживания в барах». | 4 | - |
| | Самостоятельная работа № 15. Порядок составления заявок согласно вида обслуживания мероприятий | 4 | - |
| Раздел 3. Организация технологического процесса при изготовлении кулинарной продукции, при приготовлении смешанных напитков различными методами, горячих напитков. | | | |
| Тема 3.1. Характеристика ассортимента напитков бара | Содержание учебного материала | | |
| | Крепкие алкогольные напитки: водка, арак, горькие настойки, джин, виски, ром, кашаса, мецкаль, текила, коньяк, бренди, арманьяк, ликер. Отличительные характеристики крепких алкогольных напитков. Торговые марки крепкого алкоголя и особенности подачи. Общие характеристики пива как напитка. Разновидности видов и сорта пива. Способы разлития подачи различных видов пива. | 2 | 2 |
| | Общие характеристики и история вина. Виды вин и сорта винного винограда. Способы и правила подачи вин. Особенности хранения вин. Игристые вина и шампанские. Безалкогольные напитки, | 2 | 2 |

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся | Объем часов | Уровень освоения |
|---|---|-------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| | соки. Ассортимент. Безалкогольные коктейли и вкусовые характеристики. Способы и правила налива и подачи безалкогольных напитков. | | |
| | Практические занятия | | |
| | Практическое занятие № 19. Принятие заказа, пояснение потребителю о винах и продукции бара. | 2 | - |
| | Практическое занятие № 20. Составление таблицы вин зарубежных производителей. | 2 | - |
| | Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа № 16. Поиск необходимой информации через Интернет по теме «Ассортимент напитков бара, буфета». | 2 | - |
| Тема 3.2. Технология приготовления коктейлей и напитков. | Содержание учебного материала | | |
| | Формула построения смешанного напитка (коктейля). Характеристика базы построения смешанного напитка по содержанию алкоголя, сахара. Основные алкогольные напитки, используемые в роли базы при приготовлении коктейлей. Назначение смягчающе-сглаживающих компонентов, используемых в приготовлении коктейлей. Смягчающе-сглаживающие компоненты, используемые в изготовлении коктейлей. Назначение вкусо-ароматических компонентов (сладкие, сладко-ароматические, горько-ароматические). Назначение наполнителя в коктейле. Характеристики алкогольных и безалкогольных наполнителей. Основные алкогольные и безалкогольные напитки, используемые как наполнители в изготовлении коктейлей. Сопутствующие компоненты, участвующие в изготовлении коктейлей. | 2 | 2 |
| | Методы приготовления коктейлей и смешанных напитков. Оформление коктейлей и смешанных напитков. Лед, применяемый в приготовлении коктейлей и смешанных напитков. Основные технологии приготовления смешанных напитков. Технология приготовления безалкогольных коктейлей: апперитивы и освежающие напитки, флиппы и физы, молочные напитки, щербеты. Технология приготовления коротких и средних алкогольных коктейлей. Технология приготовления длинных смешанных напитков: эг-ноги, флиппы, физы, дейзи, смеси, хейболы, колинзы, кулеры, рикки, швепесс. Технология приготовления молочных коктейлей. Приготовление горячих напитков (чая, кофе). | 2 | 2 |
| | Практические занятия | | |
| | Практическое занятие № 21. Письменное составление технологии приготовления смешанных напитков. Приготовление украшений для коктейлей, составить перечень применяемых украшений, выполнить действия по их изготовлению. | 2 | - |
| | Практическое занятие № 22. Приготовление сиропов. Составить перечень применяемых сиропов, выполнить действия по их приготовлению. | 2 | - |
| | Практическое занятие № 23. Освоение техники работы с джигером. Приготовление молочных напитков: «Банановая мечта», «Старик Хоттабыч», и напитков с мороженым. | 2 | - |

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся | Объем часов | Уровень освоения |
|---|--|-------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| | Практическое занятие № 24. Приобретение навыков смешивания безалкогольных коктейлей. Приготовление и оформление классических безалкогольных коктейлей | 2 | - |
| | Практическое занятие № 25. Организация рабочего места. Приготовление, оформление, сервировка и подача безалкогольных тонизирующих напитков. Выявление дефектов. Оценка качества. | 2 | - |
| | Практическое занятие № 26. Освоение техники приготовления различных видов «иней» на бокалах подачи смешанных напитков и коктейлей. | 2 | - |
| | Практическое занятие № 27. Освоение приготовления украшений для коктейлей из апельсина, лимона, яблока. Создание композиций для оформления коктейлей. | 2 | - |
| | Практическое занятие № 28. Приобретение навыков смешивания безалкогольных коктейлей. Приготовление и оформление физов. | 2 | - |
| | Практическое занятие № 29. Приготовление и оформление коблеров: «Летний», «Фруктово-ягодный» | 2 | - |
| | Практическое занятие № 30. Приготовление и оформление джулепов: «Мятный», «Мохито» | 2 | - |
| | Практическое занятие № 31. Приобретение навыков смешивания безалкогольных коктейлей. Приготовление и оформление коктейлей с мороженым. | 2 | - |
| | Практическое занятие № 32. Приобретение навыков смешивания безалкогольных коктейлей. Приготовление и оформление коктейлей с молоком, сливками, яйцом. | 2 | - |
| | Практическое занятие № 33. Приобретение навыков смешивания безалкогольных коктейлей. Приготовление и оформление коктейлей с фруктами и соками. | 2 | - |
| | Практическое занятие № 34. Приобретение навыков приготовления групповых смешанных напитков. | 2 | - |
| | Практическое занятие № 35. Приобретение навыков приготовления и подачи безалкогольных молочных коктейлей. | 2 | - |
| | Практическое занятие № 36. Приобретение навыков приготовления и подачи горячих напитков: чая, кофе, какао, шоколада. | 2 | - |
| | Практическое занятие № 37. Технология приготовления коктейлей диджестивов групп: «Сауэр», «Фрозен», со сливками, слоистых, «Ойстер», кардинал, фраппе, мист | 2 | - |
| | Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа № 17. Разработать примерный ассортимент реализуемой продукции в различных барах: винном, кофейном, молочном, пивном, грильбаре, спортивном баре и др. | 2 | - |
| Тема 3.3. Приготовление коктейлей-аперитивов | Содержание учебного материала Коктейли-аперитивы на основе крепких алкогольных напитков Коктейли на основе ароматизированных вин, коктейли группы сауэр и фрозен. Коктейли группы смеш. | 2 | 3 |

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся | Объем часов | Уровень освоения |
|---|---|-------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| и коктейлей диджестивов. Экзотические коктейли. | Приготовление коктейлей со сливками и мороженым. Слоистые коктейли. Коктейли с шампанским. Коктейли группы оyster. Коктейли группы кордиал Коктейли фραπε и мист. Оригинальные коктейли с ликером «Самбука». Коктейли с абсентом. Экзотические коктейли. Эксклюзивные коктейли. | | |
| | Практические занятия | | |
| | Практическое занятие № 38 Составление алгоритма приготовления коктейлей-аперитивов на основе крепких алкогольных напитков. | 2 | - |
| | Практическое занятие № 39. Составление алгоритма приготовления коктейля-диджестива | 2 | - |
| | Практическое занятие № 40. Зачетное занятие. Дифференцированный зачет. | 2 | - |
| | Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельная работа № 18. Заполнение таблицы «Сравнительная характеристика крепкоалкогольных напитков». | 2 | - |
| | Самостоятельная работа № 19. Подготовка устного сообщения по теме «Безалкогольные напитки». Изучить основные методы приготовления смешанных напитков. | 2 | - |
| | Самостоятельная работа № 20. Изучить историю создания и тенденции развития нового поколения экзотических коктейлей. Составить схемы приготовления и рисунки оформления 2-3 видов экзотических коктейлей | 2 | - |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | | | |
| Всего: | | 168 | |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы дисциплины обеспечена наличием учебного кабинета организации обслуживания в организациях общественного питания, мастерской по компетенции «Ресторанный сервис».

Оборудование учебного кабинета:

- оборудование бара: барная стойка, холодильник, холодильник-витрина, кофемолка, кофеварка, льдогенератор, драфт, постмикс, соковыжималка, гранитор, блендер, миксер, мельница для льда, компьютерный кассовый терминал с системой учета и контроля; - инвентарь и инструмент бара: мерная посуда (мензурка, джиггер, унцовка, мерная кружка), шейкер, стрейнер, ведро для льда (айс-бакет), смесительный стакан, риммер, щипцы для льда, карбовочные ножи, нож для снятия цедры, барная ложка, совок для льда, гейзеры-дозаторы, ложка для льда, лоток для фруктов, стоппер, ручная соковыжималка, емкости для специй;

- стеклянная посуда бара: шот-стопка, хот-шот, олд-фешенд, рокс, тумблер, хайбол, коллинз, зомби, коньячный бокал, бокал мартини, коктейльная рюмка, бокал айриш-кофе, бокал флуте, шампанское блюдце, бокал для шампанского, винный бокал, шерри, рюмка сауэр, бокал гоблет, рюмка маргарита, ликерная рюмка, рюмка пусс-кафе, бокал харикейн, кружки, стаканы и бокалы для пива;

- комплект бланков технологической документации;

- комплект учебно-методической документации;

- наглядные пособия, дидактические материалы и др.

Мастерская «Ресторанный сервис», оснащенная оборудованием:

— Блендер барный т.м. Vortmax серии BarM, мод. BB2 1.5S (2 стакана, нерж.);
— Плита индукционная т.м. ECSI серии IPD, мод. IPD 5;
— Sirman S.p.a. Льдодробилка мод. NORDKAPP;
— 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);
— Шкаф холод. высокотемп. ШВУП1ТУ-1,12К(В/Prm) (Duet G2-1,12 со стекл. дверьми);

— Шкаф холодильный низкотемпературный CB105-S (ШН-0,5);
— Машина посудомоечная. т.м. Vortmax серии DDM, мод. DDM 660HP (эл-мех.п/у, доз.моющ.и оп.ср-в, подкл.к х/в);

— Brema I.M. S.p.a. Льдогенератор серии CB 184;

— Миксер барный т.м. ECSI серии DM, мод. DM-2;

— Барная стойка АРТ-35 Габаритные размеры: 1800х500х1200мм.;

— Коктейльный стол, модель С-9 Диамет.700мм.;

— Стол складной М 139-08 (Габариты 800*800*740h);

— Стол круглый (Диаметр 1200 С25.к-120 орех);

— Стулья (Модель LS309 В);

— Стулья для бара «Т 410 хром складной»;

— Столешница для темперирования шоколада (размеры 1000*500 мм (Гранит)).

Технические средства обучения:

компьютер, интерактивная доска, средства аудиовизуализации, наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, фильмы, презентации).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Законодательные и нормативные документы:

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями на 13 июля 2015 г.).
2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30 марта. (в ред. от 31 декабря.).
3. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.00 3 29-ФЗ.
4. Федеральный закон «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» от 27.10.2008 № 178 – ФЗ.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

Основная литература:

1. Ресторанный сервис [Электронный ресурс]: учебное пособие / сост. Н. П. Алексеева, В. И. Протуренко. - Электрон, дан. - Москва: ФЛИНТА, 2016. - 328 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book>
 2. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: [Электронный ресурс]: учеб. пособ. – 13-е изд., М.: Академия, 2015. - 416 с. - URL: <http://www.academia-moscow.ru>
- Дополнительная литература:

1. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособ. для СПО /Г. С. Сологубова. – 2-е изд. - М.: Изд-во Юрайт, 2017. - 380 с. - URL: <https://biblio-online.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения текущей и промежуточной аттестации.

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|---|---|
| Умения: | |
| производить работы по подготовке бара, буфета к обслуживанию (ПС); выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении закусок и напитков (ПС); | Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 1-6 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-8 Оценка результатов промежуточной аттестации |
| аккуратно и экономно обращаться с продуктами в процессе приготовления закусок и напитков (ПС); готовить чай, кофе, молочные коктейли и закуски, используя необходимые методы приготовления и оформления (ПС); | Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 7-14 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 9-13 Оценка результатов промежуточной аттестации |
| эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос (ПС); выполнять санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда (ПС); | Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 15-18 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 14-15 Оценка результатов промежуточной аттестации |
| распознавать на вид и запах ассортимент спиртных напитков, крепленых вин, аперитивов и ликеров (WS); проверка наличия маркировки вино-водочных изделий, получаемых со склада, а также наличия сопроводительной документации (товарно-транспортные накладные, сертификаты, декларации (ПС). | Оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях № 19-40 Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 16-20 Оценка результатов промежуточной аттестации |
| Знания: | |
| нормативно-правовые акты российской федерации, регулирующие деятельность организаций питания (ПС); правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию (ПС); | Оценка результатов тестирования, устного опроса по темам № 1.1., 1.2. Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 1-8 Оценка результатов промежуточной аттестации |
| правила нарезки, порционирования, взвешивания, укладки пищи в посуду и подачи блюд (ПС); технологии приготовления закусок, чая, кофе, молочных коктейлей (ПС); | Оценка результатов тестирования, устного опроса по теме № 2.1. Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 9-12 Оценка результатов промежуточной аттестации |
| требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок и напитков, кулинарных изделий, к условиям их хранения (ПС); правила пользования сборниками рецептур приготовления закусок и напитков (ПС); | Оценка результатов тестирования, устного опроса по теме № 2.2. Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 13 Оценка результатов промежуточной аттестации |
| правила личной подготовки бармена к обслуживанию (ПС); требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания (ПС); | Оценка результатов тестирования, устного опроса по теме № 2.3. Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 14-15 Оценка результатов промежуточной аттестации |
| ассортимент алкогольных и безалкогольных напитков в меню ресторана (WS); | Оценка результатов тестирования, устного опроса по темам № 3.1. - 3.3. |

| | |
|--|---|
| ассортимент дополнений к алкогольным и безалкогольным напиткам (WS); способы хранения вин (WS). | Оценка результатов выполнения самостоятельной работы № 16-20 Оценка результатов промежуточной аттестации |
|--|---|

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только формирование профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений:

| Результаты освоения ОК | 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 | -аргументирует и полностью объясняет сущности и социальной значимости будущей профессии; -проявляет активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности | Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-40 самостоятельной работы №1-20 |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | -осуществляет выбор методов и способов решения профессиональных задач; -выполняет профессиональные задачи | Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-40 самостоятельной работы №1-20 |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | - решает стандартные и нестандартные профессиональные задачи в соответствии с поставленной задачей | Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-40 самостоятельной работы №1-20 |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | - демонстрирует умения осуществлять поиск информации с использованием различных источников, включая электронные; -демонстрирует умения анализировать информацию | Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-40 самостоятельной работы №1-20 |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | -демонстрирует умения использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности | Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-40 самостоятельной работы №1-20 |
| ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | -формулирует конструктивные вопросы; -осуществляет самоконтроль поведенческих реакций | Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-40 самостоятельной работы №1-20 |
| ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. | -демонстрирует собственную деятельность в роли руководителя команды в соответствии с заданными условиями | Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-40 самостоятельной работы №1-20 |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и | -проявляет интерес к обучению; -определяет задачи своего профессионального и | Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-40 |

| | | |
|---|---|---|
| личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | личностного развития; -планирует своё обучение | самостоятельной работы №1-20 |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | -проявляет интерес к инновациям в области профессиональной деятельности | Оценка результативности выполнения заданий на практических занятиях №1-40 самостоятельной работы №1-20 |