

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заместитель директора по УПР  
ГБПОУ РК «РКИГ»

Е.Ш. Булаш

Приказ № 145 от 31.08.2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ 02. «ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ЗА БАРНОЙ СТОЙКОЙ,  
БУФЕТОМ С ПРИГОТОВЛЕНИЕМ СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ И  
ПРОСТЫХ ЗАКУСОК»»**

По профессии 43.01.01 «Официант, бармен»  
На базе основного общего образования



г. Симферополь, 2022

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.01 «Официант, бармен» (базовая программа подготовки) обобщенной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: А.В.Николаенко преподаватель ГБПОУ РК «РКИГ».

*Фамилия, инициалы*

Рабочая программа Профессионального модуля ПМ 02. «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»

рассмотрена на заседании ЦМК «ОООП»

Протокол № 1 от «31» августа 2023 г.

Председатель ЦМК \_\_\_\_\_ А.В.Николаенко

*Инициалы, фамилия*

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 02. «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 «Официант, бармен».

Протокол № 1 от «31» августа 2023 г.

Методист \_\_\_\_\_ Я.А. Донченко

СОГЛАСОВАНО с работодателем

\_\_\_\_\_  
*наименование предприятия/организации*

\_\_\_\_\_  
*Подпись, должность, инициалы, фамилия*

«\_\_» \_\_\_\_ 20\_\_ г.  
М.П.

©) А.В.Николаенко— автор-составитель

## **СОДЕРЖАНИЕ**

Стр.

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля
2. Структура и содержание профессионального модуля
3. Условия реализации профессионального модуля
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

### **1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В соответствии с переходом на стандарты обучения с целью формирования компетенций, востребованных цифровой экономикой при подготовке по приоритетным профессиям и специальностям в системе среднего профессионального образования и в результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основные виды профессиональной деятельности (ВПД): Обслуживание потребителей организаций общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

#### **1.1.1. Перечень общих компетенций:**

<b>Код компетенции</b>	<b>Содержание общих компетенций</b>
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекст
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

#### **1.1.2. Перечень профессиональных компетенций**

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 2.1	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.
ПК 2.2	Обслуживать потребителей бара, буфета.

ПК 2.3	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.
ПК 2.4	Вести учетно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.
ПК 2.5	Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.
ПК 2.6	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.
ПК 2.7	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

1.1.2. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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

**иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

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

**знать:**

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

1.1.4. Освоение производственной практики обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп.

	Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
<b>ЛР 9</b>	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
<b>ЛР 10</b>	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
<b>ЛР 11</b>	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
<b>ЛР 12</b>	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
<b>ЛР 13</b>	Принимающий осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; проявляющий отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем
<b>ЛР 14</b>	Демонстрирующий готовность и способность к продолжению образования, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
<b>ЛР 15</b>	Проявляющий способность самостоятельно реализовать свой потенциал в профессиональной деятельности

## **1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Общее количество часов, отведенное на освоение программы профессионального модуля (трудоемкость) - 996 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 384 часов, включая:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 256 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося – 128 часов;  
 учебной и производственной практики – 612 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарных курсов					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Теор. обучение	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
ПК 2.1. – 2.7. ОК 01-07	<b>Раздел 1.</b> Организация и технология обслуживания в барах, буфетах.	<b>383</b>	256	132	124	126			
ПК 2.1 – 2.7. ОК 01-07	<b>Учебная практика</b>	<b>216</b>						216	
ПК 2.1 – 2.7. ОК 01-07	<b>Производственная практика</b>	<b>396</b>							396
	<b>Всего:</b>	<b>996</b>	<b>256</b>		<b>-</b>	<b>126</b>	<b>-</b>	<b>216</b>	<b>396</b>



## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Домашнее задание	Объем часов
1	2			3
Раздел 1. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах				383
МДК.02.01. Организация и технология обслуживания в барах и буфетах				256
Тема 1.1. Общие сведения о баре	Содержание			8
	1 2	Введение. Движение ЧЕМПИОНАТНОГО ДВИЖЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЫ.	Л.2Стр 7-10 конспект	1
		История возникновения баров.		1
	3	Классификация баров.	Л.1Стр.10-23 конспект	1
	4	Классификация буфетов		1
	5	Характеристика торговых помещений бара.	Л.1 Стр.23-28 конспект	1
	6	Характеристика подсобных помещений бара		1
	7	Устройство барной стойки.	Д.Л.9 Стр.201-207 конспект	1
	8	Витрина бара с учетом требования ЧЕМПИОНАТНОГО ДВИЖЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЫ.		1
Самостоятельная работа при изучении темы 1.1.Общие сведения о баре Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности.				4
Тематика домашних заданий 1.Классификация баров. 2.Торгово-производственные помещения				
Тема 1.2. Материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета	Содержание			22
	9 10	Механическое оборудование бара	Л.7 Стр.347-353 конспект	1
		Тепловое оборудование бара.		1
	11 12	Холодильное оборудование. Техника безопасности при работе с оборудованием с учетом требования ЧЕМПИОНАТНОГО ДВИЖЕНИЯ	Л.7 Стр.347-353 конспект	1 1

		ПРОФЕССИОНАЛЫ.		
13	14	Контрольно-кассовое оборудование. Мебель бара	Л.7 Стр.347-353 конспект	1 1
15	16	Требования к условиям труда работников при работе в баре с учетом требований ЧЕМПИОНАТНОГО ДВИЖЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЫ. Охрана труда и медицинские санитарные требования к работникам	Л.2 237-240 конспект	1 1
17	18	Характеристика инвентаря бара Характеристика посуды бара	Л.7 Стр.342-347 конспект	1 1
19	20	Организация рабочего места бармена с учетом требований ЧЕМПИОНАТНОГО ДВИЖЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЫ. Профессиональные требования к бармену с учетом требований ЧЕМПИОНАТНОГО ДВИЖЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЫ.	Л.7 Стр.336-337 конспект	1 1
21	22	Подготовка бара к работе с учетом требований ЧЕМПИОНАТНОГО ДВИЖЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЫ. Личная подготовка бармена к работе.	Л.7 Стр.330-340 конспект	1 1
23	24	Виды и формы обслуживания в барах. Критерии и показатели качества обслуживания.	Л.7 Стр.383-385 конспект	1 1
25	26	Прейскурант бара Назначение и правила составления.	Д.Л.9 Стр.219-226 конспект	1 1
27	28	Правила составления винной карты. Типы винных карт	Д.Л.9 Стр.219-226 конспект	1 1
29	30	Коктейльная карта бара Правила составления барной карты	Д.Л.9 Стр.219-226 конспект	1 1
<b>Практические занятия</b>				<b>10</b>
31	32	33 34	Практическое занятие 1 Подготовка бара, буфета к обслуживанию. Организация рабочего места бармена с учетом требований ЧЕМПИОНАТНОГО ДВИЖЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЫ.	С.р.1 4
35	36	37	Практическое занятие 2 Изучение барного инвентаря, его характеристика	С.р.2 2
37	38	38	Практическое занятие 3 Составление прейскуранта бара.	Оформить отчет 2

	39 40	Практическое занятие 4 Составление карт вин и коктейлей бара.	Оформить отчет	2
	<b>Лабораторные работы</b>			<b>8</b>
	41 42 43 44	Лабораторная работа 1 Организация рабочего места бармена с учетом требования ЧЕМПИОНАТНОГО ДВИЖЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЫ.	С.р.3	4
	45 46 47 48	Лабораторная работа 2 Оформление витрины бара с учетом требования ЧЕМПИОНАТНОГО ДВИЖЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЫ.		4
<b>Самостоятельная работа при изучении</b> <b>темы 1.2. Материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета</b> Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности.				<b>20</b>
<b>Тематика домашних заданий</b> 1.Характеристика оборудования бара и барной посуды. 2.Организация рабочего места бармена. 3. Требования предъявляемые к персоналу бара.				
<b>Тема 1.3. Техника работы бармена</b>	<b>Содержание</b>			<b>8</b>
	49 50	Способы смешивания напитков с учетом требования ЧЕМПИОНАТНОГО ДВИЖЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЫ.	Л.7Стр.392-398 конспект	1
		Стили работы бармена.		1
	51 52	Техника работы бармена с посетителями с учетом требования ЧЕМПИОНАТНОГО ДВИЖЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЫ.	Л.7Стр.332-335 конспект	1
		Культура обслуживания.		1
	53 54	Расчет с потребителями. Кассовая документация.	Л.7 Стр.162-169 конспект	1
				1
	55 56	Учетно-отчетная документация в работе бармена. Окончание рабочего дня. Закрытие бара	конспект	1
				1
	<b>Лабораторные работы</b>			<b>14</b>
	57	Лабораторная работа 1 Приготовление компонентов и гарниров	С.р.1	4

	58 59 60	для оформления смешанных напитков с учетом требования ЧЕМПИОНАТНОГО ДВИЖЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЫ.		
	61 62 63 64	Лабораторная работа 2 Техника расчета с потребителями с использованием РРО».	С.р.2	4
	65 66 67 68 69 70	Лабораторная работа 3 Проведение инвентаризации в баре. Инвентаризация запасов продуктов и напитков. Порядок списания боя посуды, брака и порчи продуктов.		6
<b>Самостоятельная работа при изучении темы 1.3. Техника работы бармена</b> Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности.				<b>11</b>
<b>Тематика домашних заданий</b> 1.Характеристика региональной карты (Крым)				
<b>Тема 1.4. Классификация смешанных напитков</b>	<b>Содержание</b>			<b>6</b>
	71	Введение.	Л.7 Стр.328 конспект	1
	72	История создания смешанных напитков.		1
	73	Классификация смешанных напитков.	Л.3 Стр.25-38 Конспект, С.р.1	1
	74	Классификация смешанных напитков		1
	75	Схемы составления смешанных напитков.	Л.3 Стр.32-34 Конспект	1
	76	Формулы коктейлей		1
<b>Самостоятельная работа при изучении темы 1.4 Классификация смешанных напитков</b> Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности.				<b>3</b>
<b>Тематика домашних заданий</b> 1.История создания коктейля.				

2.Способы приготовления коктейлей.			
3. Правила работы с кассовой документацией.			
<b>Тема 1.5. Характеристика баз</b>	<b>Содержание</b>		<b>20</b>
	77 Алкогольные напитки.	конспект	1
	78 Общие сведения о базах смешанных напитков		1
	79 Характеристика водки.	Л.3 Стр.38-47	1
	80 Технология производства.	конспект	1
	81 Характеристика джина.	Л.3 Стр.51-53	1
	82 Технология производства.	конспект	1
	83 Характеристика рома.	Л.3 Стр.57-60	1
	84 Технология производства.	конспект	1
	85 Характеристика текилы.	Л.3 Стр.60-62	1
	86 Технология производства.	конспект	1
	87 Характеристика бренди.	Л.3 Стр.60-63	1
	88 Технология производства.	конспект	1
	89 Характеристика коньяка.	Л.3 Стр.63-70	1
	90 Технология производства.	конспект	1
	91 Характеристика виски.	л.3 Стр.63-70	1
	92 Технология производства.	конспект	1
	93 Общая характеристика виноградных вин.	Л.3 Стр.53-57	1
	94 Характеристика вин	конспект	1
	95 Характеристика крепленых вин	Л.3 Стр.53-57	1
	96 Характеристика десертных вин	конспект	1
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>
	97 <i>Практическое занятие 5</i> Характеристика крепкоалкогольных	С.р.1	2
	98 напитков. - классификация по содержанию спирта и сахара; - правила и техника подачи алкогольных напитков; - правила сочетаемости напитков и блюд. - правила культуры обслуживания.		
	99 <i>Практическое занятие 6</i> Характеристика виноградных вин.	С.р.2	2
	100		
<b>Самостоятельная работа при изучении</b>			<b>12</b>

<b>темы 1.5 Характеристика баз</b> Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности.			
<b>Тематика домашних заданий</b> 1.Схемы составления смешанных напитков.			
<b>Тема 1.6. Характеристика смягчающе-сглаживающих компонентов (ССК) смешанных напитков</b>	<b>Содержание</b>		<b>8</b>
	101 Ароматическая группа ССК.	Д.Л.9 Стр.105-120 конспект	1
	102 Ароматическая группа ССК.		1
	103 Ароматическая группа ССК.	Д.Л.9 Стр.105-120 конспект	1
	104 Ароматическая группа ССК.		1
	105 Соковая группа ССК	Д.Л.9 Стр.105-120 конспект	1
	106 Соковая группа ССК		1
	107 Эмульгаторная группа ССК	Д.Л.9 Стр.105-120 конспект	1
	108 Эмульгаторная группа ССК		1
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>
	109 <i>Практическое занятие 7</i> Характеристика вин ароматической	С.р.1	4
	110 группы.		
	111		
	112		
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>6</b>
	113 <i>Лабораторная работа 4</i> Приготовление фруктово-ягодных и	С.р.2	6
	114 овощных коктейлей.		
	115		
	116		
	117		
	118		
<b>Самостоятельная работа при изучении</b> <b>темы 1.6. Характеристика смягчающе-сглаживающих компонентов (ССК) смешанных напитков</b> Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности.			<b>9</b>
<b>Тематика домашних заданий</b>			

1.Изучение крепкоалкогольных напитков: водка, виски, джин, коньяк, ром.			
2.Характеристика виноградных вин.			
<b>Тема 1.7. Характеристика вкусо-ароматических компонентов (ВАК), используемых в смешанных напитках</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>
	119 Сладко-ароматическая группа ВАК.	Д.Л.9 Стр.105-112 конспект	1
	120 Сладко-ароматическая группа ВАК.		1
	121 Горько-ароматическая группа ВАК	Д.Л.9 Стр.112-118 конспект	1
	122 Горько-ароматическая группа ВАК		1
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>8</b>
	123 Лабораторная работа 5 Приготовление сиропов.	С.р.1	4
	124		
	125		
	126		
	127 Лабораторная работа 6 Приготовление фруктовых ликёров (по сезону).	С.р.2	4
	128		
	129		
	130		
<b>Самостоятельная работа при изучении темы 1.7. Характеристика вкусо-ароматических компонентов (ВАК), используемых в смешанных напитках</b>			<b>12</b>
Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий).			
Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности.			
<b>Тематика домашних заданий</b>			
1.Изучение напитков ароматической группы: мадера, херес, портвейн, вермут.			
<b>Тема 1.8. Характеристика наполнителей, используемых в смешанных напитках</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>
	131 Характеристика шампанских вин.	Д.Л.9 Стр.120-127 конспект	1
	132 Характеристика игристых и других видов вин.		1
	133 Характеристика пива.	Д.Л.9 Стр.127-133 конспект	1
	134 Характеристика пива.		1
	135 Характеристика минеральных вод	Д.Л.9 Стр.133-140 конспект	1
	136 Характеристика газированных напитков		1
	<b>Практические занятия</b>		<b>4</b>
	137 Практическое занятие 8 Безалкогольные напитки.	С.р.1	4
	138		

	139			
	140			
	Лабораторные работы			4
	141	Лабораторная работа 7 Приготовление коктейлей с шампанским.	С.р.2	4
	142			
	143			
	144			
Самостоятельная работа при изучении темы 1.8. Характеристика наполнителей, используемых в смешанных напитках Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности.				7
Тематика домашних заданий 1.Характеристика шампанских, игристых вин. 2.Характеристика пива.				
Тема 1.9. Характеристика модификаторов и сопутствующих компонентов, используемых в смешанных напитках	Содержание			4
	145	Характеристика модификаторов.	Д.Л.9 Стр.141-151 конспект	1
	146	Характеристика сопутствующих компонентов.		1
	147	Гарнирование смешанных напитков.	Д.Л.9 Стр.158-162 конспект	1
	148	Сервировка смешанных напитков.		1
Самостоятельная работа при изучении темы 1.9. Характеристика модификаторов и сопутствующих компонентов, используемых в смешанных напитках Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности.				2
Тематика домашних заданий 1.Характеристика соков. 2.Характеристика ликеров, бальзамов, битеров.				
Тема 1.10. Технология приготовления и характеристика групп алкогольных смешанных напитков	Содержание			20
	149	Эгг-ноги и флипы	Л.1 С.416-422 конспект	1
	150	Физы, дейзи, слинги.		1
	151	Длинные смешанные напитки	Л.1 С.422-431 конспект	1
	152	Хайбоы. Коллинзы		1



	153	Средние смешанные напитки	Л.1 С.431-437	1	
	154	Коблеры, джулепы, фиксы	конспект	1	
	155	Короткие смешанные напитки	Л.1 С.437-440	1	
	156	Характеристика, технология приготовления	конспект	1	
	157	Смешанные напитки shot drinks	Л.1 С.440-444	1	
	158	Горячие смешанные напитки	конспект	1	
	159	Приготовление напитков для компании	Л.1 С.445-448	1	
	160	Пунши. Глинтвейны	конспект	1	
	161	Лимонады	Л.1 С.445-448	1	
	162	Крюшоны и сангрия	конспект		
	163	Приготовление коктейлей дилжестивов	Л.1 С.484-489	1	
	164	Коктейли сауэр и фрозен	конспект	1	
	165	Коктейли смеш	Л.1 С.489-497	1	
	166	Коктейли с крепкими алкогольными напитками, ликерами	конспект	1	
	167	Коктейли группы ойстер	Л.1 С.503-504	1	
	168	Экзотические коктейли. Экстрим коктейли. Тики коктейли	С.508-515	1	
	Практические занятия				4
	169	Практическое занятие Составление технологических карт для приготовления смешанных напитков.			4
	170				
	171				
	172				
	Лабораторные работы				28
	173	Лабораторная работа Приготовление коктейлей типа Сауэр.			4
	174				
	175				
176					
177	Лабораторная работа Приготовление слоистых коктейлей			4	
178					
179					
180					
181	Лабораторная работа Приготовление напитков из группы сливочно-десертных коктейлей.			4	
182					
183					

	184			
	185	<i>Лабораторная работа</i> Приготовление кордиалов, флиппов, фраппе и др.»		4
	186			
	187			
	188			
	189	<i>Лабораторная работа</i> Приготовление коллинзов, хайболлов, физзов и др. ДСН		4
	190			
	191			
	192			
	193	<i>Лабораторная работа</i> Приготовление тодди, джулепов, грогов и др. ДСН.		4
	194			
	195			
196				
197	<i>Лабораторная работа</i> Приготовление пуншей, эгг-ногов, крюшонов, глинтвейнов.		4	
198				
199				
200				
Самостоятельная работа при изучении темы 1.10. Технология приготовления и характеристика групп алкогольных смешанных напитков Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности.				26
Тематика домашних заданий 1.Характеристика модификаторов: эфирные масла, эссенции. 2.Правила гарнирования напитков. 3.Технология приготовления смешанных напитков-аперетивов.				
Тема 1.11. Технология приготовления безалкогольных смешанных напитков	Содержание			8
	201	Характеристика молочных смешанных напитков.	Л.1 С.404- 406 конспект	2
	202	Эгг-нои, флипы, физы		
	203	Характеристика напитков с мороженым, щербетов.	Л.1 С.410-422 конспект	2
	204	Напитки с фруктами		
	205	Технология приготовления кофейных и чайных напитков.	Л.1 С.412-414 конспект	2
	206	Приготовление «смузи»		
	207	Технология приготовления соковых смешанных напитков,	Л.1 С.416-422	2

	208	Приготовление морсов, сбитней.	конспект	
	Практические занятия			4
	209	Практическое занятие Составление технологических карт для приготовления безалкогольных смешанных напитков.		4
	210			
	211			
	212			
	Лабораторные работы			14
	213	Лабораторная работа Приготовление молочных коктейлей».		6
	214			
	215			
	216			
	217			
	218			
219	Лабораторная работа «Приготовление айс-кремов, санди, щербетов».		4	
220				
221				
222				
223	Лабораторная работа «Приготовление сбитней, морсов»		4	
224				
225				
226				
Самостоятельная работа при изучении темы 1.11. Технология приготовления безалкогольных смешанных напитков Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности.				13
Тематика домашних заданий 1.Технология приготовления безалкогольных напитков. 2. История сбитней. Рецепты				
Тема 1.12. Технология приготовления горячих напитков	Содержание			10
	227	Чай. История чая	Л.1 Стр.457 конспект	1
	228	Технология производства чая.		1
	229	Виды чая.	Л.1 С.457-468 конспект	1
	230	Правила заваривания чая. Посуда		1

	231	Технология производства кофе.	Л.1 Стр.457-468 конспект	1
	232	Сорта кофе.		1
	233	Технология приготовления кофе и напитков на основе кофе.	Л.1 С.457-468 конспект	1
	234	Технология приготовления кофе и напитков на основе кофе.		1
	235	Характеристика и технология приготовления какао	Л.1 С.457-468 конспект	1
	236	Характеристика и технология приготовления горячего шоколада.		1
	<b>Практические занятия</b>			<b>2</b>
	237	Составление технологических карт для приготовления смешанных напитков на основе чая и кофе.		2
	238			
	<b>Лабораторные работы</b>			<b>18</b>
	239	<i>Лабораторная работа</i> Правила заваривания и подачи чая. Технология заваривания Матэ	С.р. 1	4
	240			
	241			
	242			
	243	<i>Лабораторная работа</i> «Приготовление кофе разными способами.	С.р. 2	6
	244			
	245			
	246			
247				
248				
249	<i>Лабораторная работа</i> «Приготовление кофейных смешанных напитков.	С.р. 3	4	
250				
251				
252				
253	<i>Лабораторная работа</i> Приготовление какао, горячего шоколада.	С.р. 4	4	
254				
255				
256				
<b>Самостоятельная работа при изучении темы 1.12. Технология приготовления горячих напитков</b> Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по составленным преподавателем вопросам к параграфам, главам учебных пособий). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности.				15

<b>Тематика домашних заданий</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Технология приготовления кофейных и чайных смешанных напитков.</li> <li>• Технология производства чая. Виды чая.</li> <li>• Технология производства кофе. Сорта кофе.</li> <li>• Технология приготовления кофе и напитков на основе кофе.</li> </ul>	
<b>Учебная практика</b>	<b>216</b>
<b>Виды работ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Вступление. Охрана труда, безопасность работы бармена, пожарная безопасность на рабочем месте</li> <li>• Требования, предъявляемые к бармену</li> <li>• Изучение меню баров</li> <li>• Изучение прейскурантов цен на спиртные напитки и табачные изделия</li> <li>• Изучение винных и барных карт ресторанов и баров.</li> <li>• Составление меню, винных и барных карт ресторанов и баров</li> <li>• Изучение столовой посуды, барного стекла, приборов и белья для работы бармена</li> <li>• Оформление отчетно-финансовых документов</li> <li>• Подготовка бара, буфета к обслуживанию</li> <li>• Подготовка барной стойки к обслуживанию</li> <li>• Методы организации рабочего места бармена за барной стойкой</li> <li>• Встреча и прием гостей. Техника обслуживания. Прием заказа</li> <li>• Организация работы бармена. Обслуживание потребителей за барной стойкой</li> <li>• Системы автоматизации обслуживания</li> <li>• Расчет с посетителем. Отчетность бармена</li> <li>• Технология приготовления горячих напитков (чая)</li> <li>• Технология приготовления горячих напитков (Кофе)</li> <li>• Технология приготовления и подача холодных безалкогольных напитков</li> <li>• Отработать технику оформления коктейлей</li> <li>• Технология приготовления и подачи коктейлей на основе сока</li> <li>• Технология приготовления и подача кваса</li> <li>• Особенности работы в пивном баре</li> <li>• Технология приготовления безалкогольных смешанных напитков на основе молока</li> <li>• Технология приготовления витаминных и протеиновых коктейлей</li> <li>• Технология приготовления и подачи коктейлей методом «шейк»</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Технология приготовления и подачи коктейлей методом «бленд»</li> <li>• Технология приготовления и подачи коктейлей методом «билд»</li> <li>• Технология приготовления и подачи коктейлей методом «стир»</li> <li>• Технология приготовления и подачи коктейлей методом «пускафе»</li> <li>• Способы подачи крепких алкогольных напитков</li> <li>• Техника подачи вина</li> <li>• Технология приготовления пуншей, глинтвейнов, крюшонов</li> <li>• Технология приготовления джулепов, физов, флипов</li> <li>• Приготовление и подача простых закусок</li> <li>• Подготовка к выездному обслуживанию</li> </ul>	
<b>Производственная практика</b>	<b>396</b>
<b>Виды работ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Вступление. Охрана труда. Подготовка бара к обслуживанию.</li> <li>• Отработать навыки подготовки барной стойки к обслуживанию.</li> <li>• Отработать методы организации рабочего места бармена за барной стойкой.</li> <li>• Отработать навыки при встрече и приема гостей. Отработать технику обслуживания и прием заказа.</li> <li>• Закрепить полученные знания при организации работы бармена. Отработать обслуживание потребителей за барной стойкой.</li> <li>• Отработать полученные навыки при полировании барного стекла для приготовления коктейлей.</li> <li>• Закрепить полученные знания при составлении меню, винных и барных карт ресторанов и баров.</li> <li>• Отработать различные стили работы бармена.</li> <li>• Закрепить полученные навыки по технике откупоривания бутылок и технике розлива основных напитков в баре.</li> <li>• Отработать технику приготовления и подачи горячих напитков на основе чая: правила заваривания различных сортов чая.</li> <li>• Отработать технику приготовления и подачи горячих напитков на основе кофе: правила заваривания кофе различными способами.</li> <li>• Отработать технику приготовления и подачи безалкогольных напитков.</li> <li>• Отработать технику подачи табачных изделий. Замена пепельниц.</li> <li>• Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом шейк.</li> <li>• Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом стир.</li> <li>• Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом билд.</li> <li>• Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом бленд.</li> <li>• Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом мадл.</li> </ul>	

- Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом лейер (слоистые).
- Отработать технику оформления коктейлей.
- Отработать технику приготовления и подачи безалкогольных смешанных напитков на основе молока («Молочно-ягодный», «Молочно-клубничный коктейль со сливками», «Молочно-шоколадный напиток»).
- Отработать технику приготовления и подачи безалкогольных смешанных напитков группы «Молочные коктейли с мороженым» («Молочно-персиковый с мороженым», «Малиновый», «Молочно-клубничный с мороженым»).
- Отработать технику приготовления и подачи безалкогольных коктейлей на основе фруктово-ягодного сырья («Банановый мастер», «Чай со льдом», «Я за рулем»).
- Отработать технику приготовления и подачи безалкогольных коктейлей «Укрозное местечко», «Укус пчелы», «Флорида».
- Отработать технику приготовления и подачи соковых смешанных напитков (напиток «Здоровье», «Комбисок», «Абрикосовый микс»).
- Отработать технику приготовления кваса.
- Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе водки («Синий тихий океан», «Черный русский», «Летающий кузнечик»).
- Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе виски («Ирландская роза», «Рики», «Слинг с виски»).
- Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе текилы («Сауэр с текилой», «Текила «восход солнца», «Замороженная текила»).
- Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе коньяка («Зум», «Роллс-Ройс», «Лумумба 1»).
- Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе джина («Бронкс», «Голубая леди», «Экстерминатор»).
- Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе рома («Коктейль «Александр» с ромом», «Робсон», «Гавана-Клуб»).
- Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе шампанского («Королевский Кир», «Северное сияние», «Случайное знакомство Гарри»).
- Отработать технику приготовления и подачи группы слоистых
- коктейлей ( «БИ-52» , «Медуза», «Российский флаг»).
- Отработать технику приготовления и подачи коктейлей с абсентом («Томатный», «Бланш», «Горизонт»).
- Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе белого сухого вина («Кир», «Брызги», «Крепкий сангари»).
- Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе ароматизированных вин («Вермут с тоником», «Мартини», «Золотой лев»).

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе портвейна («Портвейн сангария», «Порто», «Флип с портвейном»)</li> <li>• Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе хереса («Коктейль Гордона», «Шерри-Флип», «Дворец Копакабана»).</li> <li>• Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе мадеры (Винные коктейли).</li> <li>• Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе пива («Дьявольский», «Ерш»).</li> <li>• Отработать технику приготовления и подачи группы сливочно-десертных коктейлей («Бренди Александер», «Пчелка», «Тореро»).</li> <li>• Отработать технику приготовления и подачи коктейлей группы «Фраппе»(битый, колотый) : «Айсберг», «Дикий пляж», «Черный в пятнышко».</li> <li>• Отработать технику приготовления и подачи коктейлей группы Флиппов («Клубничный флип», «Херес флипп», «Морковный флипп»).</li> <li>• Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН) : «Ром-хайбол», «Огни Москвы», «Отвертка».</li> <li>• Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН) : «Аперетивный шприцер», «Каберне шприцер», «Мускат шприцер».</li> <li>• Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН) : «Яхтенный куулер», «Яблочный куулер», Бархатный куулер»).</li> <li>• Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН) : «Том Коллинз», «Федор Коллинз», «Пьер Коллинз»).</li> <li>• Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН) : «Джин физз», «Серебряный физз», «Золотой Физз»).</li> <li>• Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН) : «Бренди коблер», «Мускатный коблер», «Цыганка»).</li> <li>• Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН): «Адмиральский грог», «Морской волк», «Вишневый грог»).</li> <li>• Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН): «Старинный джулепс», «Капитан Морган», «Газ Джулепс».</li> <li>• Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН ) группа «Эгг-Ноггс» : «Классический», «Дед Мороз- Красный нос».</li> <li>• Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН ) группа пуншей: «Пунш Завертка», «Пунш одноглазого Флинта», «Пунш коньячный».</li> </ul>	
--	--



<ul style="list-style-type: none"> <li>• Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН ) группа крешенов: «Крешено клубничное», «Персиковое крешено», «Арбузное крешено».</li> <li>• Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН ) группа глинтвейнов: «Белый глинтвейн», «Красный глинтвейн», «ЮБК глинтвейн».</li> <li>• Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН ) группа щербетов («Щербет Алый восход», «Щербет банановый», «Щербет малиновый с мороженым»).</li> <li>• Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН ) группа щербетов («Щербет Алый восход», «Щербет банановый», «Щербет малиновый с мороженым»).</li> <li>• Отработать технику приготовления и подачи старинных русских напитков Сбитней : «Сбитень Московский», «Сбитень народный».</li> <li>• Отработать технику приготовления и подачи морсов: «Ягодный морс», «Яблочно-морковный», «Клюквенный».</li> <li>• Отработать технику приготовления и подачи простых закусок.</li> <li>• Отработать технику приготовления десертов.</li> <li>• Отработать технику принятия и оформления платежей.</li> <li>• Отработать технику оформления отчетно-финансовых документов.</li> <li>• Отработать технику подготовки бара, буфета к закрытию.</li> </ul> <p>Отработать технику обслуживания выездного мероприятия.</p>	
<b>Всего</b>	<b>996</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

- «Организации и технологии обслуживания в барах»;
- «Технического оснащения организаций общественного питания и охрана

труда»;

лабораторий:

- «Бар»
- «Информационно-коммуникационных технологий»;

залов:

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- актовый зал

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: учебные стенды, стенды со столовой посудой и барным инвентарем.

Технические средства обучения: компьютер, переносной мультимедийный проектор и экран, компьютерно-кассовая система.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: барная стойка, холодильник, льдогенератор, кофемашина, блендер, электрочайник, обеденные столы, стулья, барные стулья, компьютерно-кассовая система, барный инвентарь, барная посуда.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: МФУ, компьютеры, телевизор.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: барный инвентарь, барная посуда.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.1.2.5 примерной образовательной программы по специальности.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

Формирование библиотечного фонда осуществляется в последовательности: нормативно-правовые акты (*при наличии*); основные печатные издания; основные электронные издания; дополнительные источники.

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Ладнова, О.Л. Организация обслуживания в общественном питании: учебное пособие / О.Л. Ладнова, С.Я. Корячкина. - Ростов на Дону : Феникс, 2023. – 286 с.: – (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный

2. Люберецкая, Т.Ф. Организация и технология обслуживания в барах и буфетах: учебное пособие / Т.Ф. Люберецкая, В.В. Бронникова : - Москва : Кронус,

2021. – 248 с. - (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный.

#### *Дополнительные источники:*

1. Академия гостеприимства : журнал для владельцев ресторанного и гостиничного бизнеса / учредитель и издатель: ООО "МедиаПро". – Москва : МедиаПро. – 1 р. в 2 мес.
2. Анурова, Н.И. Персонал в ресторане. Как создать профессиональную команду: учебное пособие / Н.И. Анурова. – Москва : ООО «Современные розничные и ресторанные технологии», 2007. – 216 с. – (Современные ресторанные технологии). – Текст (визуальный) : непосредственный.
3. Артемова, Е.Н. Планирование на предприятиях ресторанного бизнеса : учебное пособие / Е.Н. Артемова, О.Г. Владимирова. – Москва : Академия, 2011. – 176 с. – (Индустрия питания) – Текст (визуальный) : непосредственный.
4. Гастрономъ. – Москва : Бонниер Паббликейшенз, 2013. – ежемесяс.
5. Иванникова Е.И., Иванникова Т.В., Семенова Г.В. Барное дело: учебник. – Москва.: «Академия», 2002. – 352 с.
6. Карнаухова В. К. Сервисная деятельность : учебное пособие ..– Ростов на Дону : Феникс, 2010. – 254 с. – (туризм и сервис)
7. Кучер, Л.С. Официант-бармен: учебное пособие / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. – Ростов на Дону : Феникс, 2017. – 540 с.: – (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный.
8. Кучер Л.С. Официант: повышенный уровень : учеб. пособие . - Москва.: «Академия», 2009. - 64 с.
9. Мялковский О.В. Барное дело; учебник. – Киев.: «Кондор» – 2012. – 336 с.
10. Оробейко Е.С., Шредер Н.Г. Организация обслуживания: рестораны и бары: учебное пособие. - Москва.: Альфа-М; ИНФРА-М, 2006. - 320 с (Серия «Сервис»)
11. ОТЕЛЬЕР&РЕСТОРАТОР / ОТЕЛЬЕР: Главный журнал для отелей. – К.: Медиа-КИТ, 2012. – 1 р. в 2 мес.
12. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.: учебное пособие. – Москва.: Эксмо, 2009. – 428 с.

#### *Интернет-ресурсы*

1. Библиотека кулинара – кулинарная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://wau.com.ua/bibl/kulinariya.html> - текст : электронный
2. Блог о кофе и шоколаде [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://chocomocco.ru/> - текст : электронный
3. Все о коктейлях [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://ru.inshaker.com/> - текст : электронный
4. Всероссийский портал Restorante <http://www.horeca.ru/> - текст: электронный
- 5.
6. Журнал Школа гастронома [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://pressa-vsem.ru/culinary/9407-shkola-gastronoma-6-iyun-2017.html> - текст : электронный

7. Журнал Хлеб&Соль [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.breadsalt.ru/> - текст : электронный
8. Журнал Гастрономъ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.gastronom.ru/> - текст : электронный
9. Информационно-поисковая система [www.restoran.ru](http://www.restoran.ru)
10. Портал “Новости и технологии ресторанного бизнеса” <http://restorus.com/>
11. Рецепты стран мира [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://travelfood.ru/>
12. Сайт “HoReCa: hotel, restaurant, cafe” <http://www.horeca.ru/>
13. Сайт компании “Restcon: ресторанный консалтинг” <http://restcon.ru/>
14. Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса [www.restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru)
15. Федеральный портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ict.edu.ru>
16. Федерация Рестораторов и Отельеров [www.new.frio.ru](http://www.new.frio.ru)
17. Электронная кулинарная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://cook-alliance.ru/library/>
18. Энциклопедия специй. От аниса до шалфея [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eknigi.org/kulinarija/>
19. Электронный журнал «Еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eda.ru/> Режим доступа: <http://www.ria-stk.ru/mos/detail.php>
20. Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса [www.restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p><b>ЛР 14</b> Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Виды и классификация баров;</li> <li>• Планировочные решения баров;</li> <li>• Подготовка бара к обслуживанию;</li> <li>• Правила и последовательность подготовки бара к обслуживанию;</li> <li>• Правила личной подготовки бармена к обслуживанию.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике</p>

<p>средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации</p>		
<p>ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p><b>ЛР 7</b> Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Виды и методы обслуживания в баре;</li> <li>• Принятие заказа предоставление пояснения потребителям по напиткам и продукции бара;</li> <li>• Обслуживание потребителей за барной стойкой алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, в обычном режиме и на различных массовых мероприятиях, в том числе выездных.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике</p>
<p>ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Материально-техническое и информационное оснащение бара;</li> <li>• Эксплуатация в процессе работы оборудования бара с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;</li> <li>• Правила охраны труда;</li> <li>• Правила безопасности эксплуатации оборудования бара.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике</p>

<p>ПК 2.4. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p><b>ЛР 11</b> Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Осуществление инвентаризации запасов продуктов и напитков в баре;</li> <li>• Оформление необходимой отчетно-учетной документации.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике</p>
<p>ПК 2.5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготовление простых закусок, соблюдение санитарных требований к процессу приготовления;</li> <li>• Соблюдение необходимых условий и сроки хранения продуктов и напитков в баре.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике</p>
<p>ПК.2.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Расчет с потребителем, оформление платежей по счетам и ведение кассовой документации.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике</p>
<p>ПК.2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготовление смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике</p>