

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НОРИЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

Рабочая программа

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих
МДК 07.01 Технология приготовления смешанных напитков и коктейлей специальность:
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Количество часов 158

Составитель:

Боровкова Светлана Анатольевна, преподаватель первой квалификационной категории

2019

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (Приказ Минобрнауки России от 22.04.2014 № 384 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания» (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 N 33234) и в соответствии:

- с Положением «О порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей на основе ФГОС в краевом государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Норильский техникум промышленных технологий и сервиса», утвержденным приказом директора Норильского техникума промышленных технологий и сервиса от 21 декабря 2018г. №01-11/297.

Организация-разработчик: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «НОРИЛЬСКИЙ
ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

СОДЕРЖАНИЕ

1 Паспорт программы профессионального модуля.....	4
2 Результаты освоения профессионального модуля.....	7
3 Структура и содержание профессионального модуля.....	8
4 Условия реализации профессионального модуля.....	18
5 Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.....	21

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих (МДК 07.01 Технология приготовления смешанных напитков и коктейлей)

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основании вариативных часов и является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупненную группу профессий **19.00.00. Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров**

в части освоения основных видов профессиональной деятельности, обучающиеся выполняют работы по профессиям 11176 Бармен, (МДК 07.01 Технология приготовления коктейлей и напитков)

- ПК 2.1 Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию
- ПК 2.2 Обслуживать потребителей бара, буфета
- ПК 2.3 Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
- ПК 2.4 Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.
- ПК 2.5 Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции
- ПК 2.6 Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета
- ПК 2.7 Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки

1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

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

иметь практический опыт:

- подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- встречи гостей бара и приёма заказа;
- обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;
- приготовления и подачи горячих напитков;
- приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;
- приготовления и подачи простых закусок;
- принятия и оформления платежей;
- оформления отчётно-финансовых документов;
- 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 расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;
- осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;
- оформлять необходимую отчётно-учётную документацию;
- соблюдать правила профессионального этикета;
- соблюдать правила личной гигиены;

знать:

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

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Объем рабочей программы 339 часов,.

Всего часов нагрузки во взаимодействии с преподавателем 237 часов, в том числе:

всего часов 158 часов, в т. ч. лабораторных и практических занятий 63 часа,

Самостоятельной работы 79 часов

Учебной практики – 78 часов.

Производственной практики – 24 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности
Технология приготовления смешанных напитков и коктейлей
в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию
ПК 2.2	Обслуживать потребителей бара, буфета
ПК 2.3	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
ПК 2.4	Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.
ПК 2.5	Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции
ПК 2.6	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета
ПК 2.7	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость 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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за 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

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих (МДК 07.01 Технология приготовления смешанных напитков и коктейлей)

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем					Практика	
			Теоретическое обучение			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная часов	Производственная
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1-2.7	Раздел 1 Технологический процесс при приготовлении смешанных напитков и коктейлей	106	77	28	20	29			
ПК 2.1-2.7	Раздел 2 Выполнение работ при подготовке бара к обслуживанию	50	30	10		20			
ПК 1.1-1.7	Раздел 3 Организация обслуживания потребителей бара	81	51	25		30			
ПК 2.1-2.7	Учебная практика	78						78	-
ПК 2.1-2.7	Производственная практика (по профилю специальности), часов	24							24
	Всего:	339	158	63	20	79	-	78	24

3.2 Тематический план профессионального модуля

5.2 Тематический план профессионального модуля					
Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)			Объем часов	Коды формируемых компетенций (ОК, ПК)
1	2			3	4
МДК.07.01 Технология приготовления смешанных напитков и коктейлей				237	
Раздел 1 Технологический процесс при приготовлении смешанных напитков и коктейлей				106	
Тема 1.1 Общая характеристика процесса приготовления смешанных напитков и коктейлей	Содержание (указывается перечень дидактических единиц)				
	1.	Задачи и содержание, дисциплины		1	
	2.	Значение технологического процесса изготовления коктейлей и напитков в производственной деятельности бара		1	
	3.	Общие сведения о смешанных напитках, пищевая ценность и физиологическое действие напитков		1	
	4.	Характеристика основных исходных компонентов и добавок, участвующих в приготовлении смешанных напитков		1	
Тема 1.2 Определение, классификация и теория построения смешанных напитков(коктейлей)	Содержание (указывается перечень дидактических единиц)			7	
	1.	Классификация смешанных напитков по содержанию алкоголя, по объему, по назначению, по технологии приготовления и использованию специфических компонентов, по способу подачи.		1	
	2.	Формула построения смешанного напитка (коктейля). Характеристика базы построения смешанного напитка по содержанию алкоголя, сахара		1	
	3.	Назначение смягчающе-сглаживающего компонента. Характеристика алкогольных и безалкогольных ССК, используемых в приготовлении		1	
	4.	Назначение вкусоароматических компонентов		1	

	5.	Назначение наполнителя в коктейле и смешанном напитке. Характеристика алкогольных и безалкогольных наполнителей.	1	
	Практическая работа		2	
	1.	Решение задач		
Тема 1.3 Характеристика основных алкогольных напитков, используемых в роли баз при приготовлении коктейлей	Содержание		15	
	1.	Основные сорта отечественного и импортного производства водки, химический состав, технология производства.	1	
	2.	Горькие настойки, основные сорта, химический состав, технология производства	1	
	3.	Рекомендуемое использование ССК, наполнителей в приготовлении коктейлей на базе водки, горьких настоек	2	
	4.	Основные сорта, химический состав, особенности технологии производства виски. Использование ССК, наполнителей в приготовлении коктейлей на базе виски.	1	
	5.	Основные сорта, химический состав, особенности технологии производства джина, рекомендуемое использование компонентов в приготовлении коктейлей на базе джина.	2	
	6.	Основные сорта, химический состав, особенности технологии производства рома. Рекомендуемое использование ССК, наполнителей в приготовлении коктейлей на базе рома.	1	
	7.	Основные сорта, химический состав, особенности технологии производства коньяка. Виноградные, фрукто-ягодные бренди. Рекомендуемое использование ССК, наполнителей в приготовлении коктейлей на базе коньяка, бренди.	1	
	8.	Основные сорта, химический состав, пищевая ценность и вкусовое достоинство, особенности технологии производства виноградных вин.	1	
	9.	Понятие о сортовых, купажных, ординарных винах. Рекомендуемые сопутствующие компоненты в приготовлении коктейлей на базе вин.	2	
	Лабораторная работа		2	
	1	Определение содержания спирта, сахара в алкогольных напитках		
Тема 1.4	Содержание		5	

Характеристика ССК, используемых в приготовлении коктейлей	1.	Ароматизирующая группа, химический состав, особенности процесса производства	1	
	2.	Соковая группа, эмульгаторная группа. Особенности их производства.	2	
	3.	Крепкоалкогольных битеры, их химический состав, питательные свойства прочие ароматические модификаторы	2	
Тема 1.5 Характеристика основных алкогольных и безалкогольных напитков, используемых в роли наполнителей.	Содержание		14	
	1.	Характеристика шампанских вин, особенности процесса производства	2	
	2.	Характеристика игристых и шипучих вин, товароведная характеристика	2	
	3.	Безалкогольные напитки, пищевая ценность, производство, требования к качеству	2	
	4.	Характеристика плодово-ягодных соков, химический состав, характеристика процесса производства	1	
	5.	Минеральные воды(натуральные и искусственные).Ассортимент, требования к качеству	1	
	6.	Особенности процесса производства пива, виды и качество производства	2	
	Практическая работа		4	
	1.	Составление технологических карт		
Тема 1.6 Характеристика сопутствующих компонентов.	Содержание		6	
	1.	Характеристика льда, его разновидности, правила приготовления и хранения	1	
	2.	Ароматические и вкусовые вещества, товароведная характеристика и особенности применения	1	
	3.	Ароматические модификаторы, особенности применения	1	
	4.	Настойки, ароматические горечи.	2	
	5.	Приготовление соусов и пряности	1	
Тема 1.7 Основные технологии приготовления смешанных напитков	Содержание		29	
	1.	Основные группы смешанных напитков, определение и классификация	1	
	2.	Способ приготовления смешанных напитков- билд, подготовка рабочего места, посуда, инвентарь, мерный инструмент	1	

	3.	Способ приготовления смешанных напитков- стир, подготовка рабочего места, посуда, инвентарь, мерный инструмент	1	
	4.	Способ приготовления смешанных напитков-шейк, подготовка рабочего места, посуда, инвентарь, мерный инструмент	1	
	5.	Способ приготовления смешанных напитков- бленд, подготовка рабочего места, посуда, инвентарь, мерный инструмент	1	
	6.	Приготовление безалкогольных коктейлей на основе соков, соблюдение принципа очередности и пропорциональности , температура подачи, посуда, нормы выхода, требования к качеству.	1	
	7.	Приготовление безалкогольных коктейлей на основе сливок, соблюдение принципа очередности пропорциональности, температура подачи, посуда, нормы выхода, требования к качеству.	1	
	8.	Приготовление безалкогольных коктейлей на основе мороженого, соблюдение принципа очередности и пропорциональности, температура подачи, посуда, нормы выхода, требования к качеству.	1	
	9.	Приготовление безалкогольных коктейлей на основе молочнокислых продуктов, соблюдение принципа очередности и пропорциональности , температура подачи, посуда, нормы выхода, требования к качеству.	1	
	Лабораторные работы.		20	
	1.	Приобретение навыков смешивания компонентов методом билд		
	2.	Приобретение навыков смешивания компонентов методом стир.		
	3.	Приобретение навыков смешивания компонентов методом шейк.		
	4.	Приобретение навыков смешивания компонентов методом бленд.		
	5.	Приобретение навыков смешивания компонентов методом билд.		
	6.	Приобретение навыков смешивания безалкогольных коктейлей		
	7.	Приобретение навыков смешивания безалкогольных коктейлей		
	8.	Приобретение навыков смешивания безалкогольных коктейлей		
	9.	Приобретение навыков смешивания безалкогольных коктейлей		

	10.	Приобретение навыков смешивания безалкогольных коктейлей		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ			29	
<p>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</p> <p>Составление технологической документации на коктейли (по выбору)</p> <p>Поиск необходимой информации через Интернет по теме: «Классификация коктейлей и смешанных напитков».</p> <p>Составление теста по теме: «Технология приготовления безалкогольных напитков»</p> <p>Подготовка устного сообщения по теме: «Экзотические коктейли»</p> <p>Решение ситуационной задачи по теме: «Технология приготовления коктейлей и напитков»</p> <p>Составление презентации по теме: «Способы приготовления коктейлей», «Современные требования к оформлению коктейлей и смешанных напитков», «Фреши, свежие соки» (по выбору).</p> <p>Выполнение упражнений по приготовлению и оформлению длинных смешанных напитков «лонг» в соответствии с рецептами наиболее популярных коктейлей мира (по материалам профессиональных журналов)</p> <p>Разработка технологической карты (рецептуры и технологии приготовления) нового длинного смешанного напитка в соответствии с его названием.</p> <p>Выполнение упражнений по приготовлению и оформлению напитков «мидл» в соответствии с рецептами наиболее популярных коктейлей мира.</p> <p>Разработка технологической карты (рецептуры и технологии приготовления) среднего смешанного напитка в соответствии с его названием.</p> <p>Разработка технологической карты (рецептуры и технологии приготовления) короткого смешанного напитка в соответствии с его названием.</p> <p>Подготовка реферата по теме: «Горячие смешанные напитки на основе кофе»</p> <p>Разработка рецептов и технологии приготовления напитков для тематических вечеров: «Татьянин день», «Встреча Нового года», «День влюбленных», оформление технологических карт.</p> <p>Создание презентаций по напиткам для проведения тематических вечеров «Татьянин день», «Встреча Нового года», «День влюбленных»</p>				
Учебная практика			48	
<p>Виды работ:</p> <p>Отработка приемов разлива напитков «на счет» (spil-stop), охлаждения стаканов методами «плейн» и «он-зе-рокс</p> <p>Оформление витрин, барной стойки и выкладка продукции на витринах</p> <p>Приготовление украшений для коктейлей, составить перечень применяемых украшений, выполнить действия по их изготовлению.</p> <p>Приготовление сиропов. Составить перечень применяемых сиропов, выполнить действия по их приготовлению.</p> <p>Приготовление и оформление классических безалкогольных коктейлей.</p> <p>Приготовление и оформление коктейлей с мороженым</p>				

Приготовление и оформление коктейлей с молоком, сливками, яйцом Приготовление коктейлей - аперитивов Приготовление коктейлей – диджестивов. Особенности приготовления экзотических и эксклюзивных коктейлей Приготовление напитков для компании Приготовление длинных смешанных напитков Приготовление средних, смешанных напитков Приготовление коротких смешанных напитков Приготовление смешанных горячих напитков Приготовление смешанных безалкогольных и прохладительных напитков Расчет расхода сырья для приготовления заданного количества блюд массового производства Органолептическая оценка качества продуктов, определение их соответствия технологическим требованиям к блюдам массового производства, их подготовка к производству Организация рабочего места, подбор необходимого оборудования и инвентаря для подготовки сырья для приготовления блюд массового производства Безопасная эксплуатация оборудования и инвентаря при подготовке сырья, приготовлении блюд массового производства Организация и ведение технологического процесса приготовления блюд массового производства Проведение бракеража готовых блюд массового производства			
Раздел 2 Выполнение работ при подготовке бара к обслуживанию		50	
Тема 2.1	Содержание	24	
Материально-техническое и информационное обеспечение деятельности бара	Назначение, классификация, характеристика, особенности, перечень услуг, формы обслуживания, характеристика и функции обслуживающего персонала.	1	
	Торговые помещения бара	1	
	Оборудование бара	1	
	Информационное обеспечение деятельности бара	1	
	Ассортимент барной посуды, краткая характеристика, особенности формы, емкости, правил сервировки.	1	
	Инвентарь, необходимый для правильной организации труда бармена.	1	
	Подготовка бара к обслуживанию.	2	
	Формы и методы обслуживания посетителей в баре.	2	
	Оформление витрин, барной стойки.	2	
	Правила отпуска и способы выкладки продукции на барной стойке и витрине.		
	Общие правила подачи коктейлей, вино - водочных изделий, напитков, блюд и	2	

		закусок и другой продукции бара.		
		Техника работы бармена при приготовлении напитков, закусок и их оформление.	2	
	Практические занятия		8	
		Идентификация представленного ассортимента посуды, инвентаря		
		Подготовка к курсовой работе		
		Подготовка к курсовой работе		
		Подготовка к курсовой работе		
		Подготовка к курсовой работе		
		Подготовка к курсовой работе		
		Подготовка к курсовой работе		
Тема 2.2 Составление и оформление карты бара	Содержание		6	
	1	Правила оформления карты бара	2	
	2	Правила оформления карты коктейлей	2	
	Практические работы		2	
	1	Составление карты коктейлей для бара		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ.07			20	
Пользуясь дополнительной литературой, определите основные понятия в области барного дела. Составление профессиональной характеристики бармена. Поиск необходимой информации через Интернет по теме: «История возникновения, современное состояние и тенденции развития баров» Опираясь на полученные знания составить требования, предъявляемые к бармену Поиск необходимой информации через Интернет по теме: «Помещения бара, назначение и характеристика». Подготовка устного сообщения по теме: «Помещения бара, назначение и характеристика». Заполнение таблицы «Характеристика торговых помещений бара, буфета» Выполнение творческих заданий: Составить карту вин для бара. Составить карту коктейлей для бара				
Учебная практика не предусмотрена			-	
Раздел 3 Организация обслуживания потребителей бара			81	
Тема 3.1 Составление и ведение учетно-отчетной	Содержание		51	
		Составление и ведение учетно-отчетной документации.	2	
		Инвентаризация, правила и сроки проведения.	2	

документации.		Порядок составления заявок на необходимое количество и ассортимент напитков, продуктов	2	
		Оформление, выполнение заказа и расчет с потребителем	2	
		Составление отчета бармена	2	
		Составление отчета бармена	2	
		Составление отчета бармена	1	
		Составление отчета бармена	2	
		Составление отчета бармена	2	
		Составление отчета бармена	2	
		Составление отчета бармена	2	
		Составление отчета бармена	2	
		Составление отчета бармена	2	
		Составление отчета бармена	2	
		Практические занятия	25	
		Составление документации		
		Составление документации		
		Составление документации		
		Составление документации		
		Составление документации		
		Составление документации		
		Составление документации		
		Составление документации		
		Составление документации		
		Составление документации		
		Подготовка к курсовой работе		
		Подготовка к курсовой работе		
		Подготовка к курсовой работе		
		Подготовка к курсовой работе		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ.07			30	

<p>Подготовка к практическому занятию по заполнению журнала движения товаров в баре, буфете</p> <p>Поиск необходимой информации через Интернет по теме: «Инвентаризация, проведение», «Ответственность бармена, буфетчика»</p> <p>Разработать примерный ассортимент реализуемой продукции в различных барах: винном, кофейном, молочном, пивном, гриль - баре, спортивном - баре</p> <p>Поиск необходимой информации через Интернет по теме: «Ассортимент напитков бара, буфета»</p> <p>Заполнение таблицы «Сравнительная характеристика крепко алкогольных напитков»</p> <p>Составление теста по теме: «Характеристика крепкоалкогольных напитков»</p> <p>Подготовка устного сообщения по теме: «Безалкогольные напитки»</p> <p>Самостоятельная работа для всех разделов и тем ПМ</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).</p> <p>Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практического занятия, отчета и подготовка к его защите.</p> <p>Изучение современных технологии, форм, методов и средств обслуживания потребителей на предприятиях питания</p> <p>Работа с нормативными документами и законодательной базой: Федеральный закон № 184-ФЗ от 27.12.2002 г. «О техническом регулировании».</p> <p>Национальные стандарты РФ</p>		
<p>Учебная практика</p> <p>Отработка приемов разлива напитков «на счет» (spil-stop), охлаждения стаканов методами «плейн» и «он-зе-рокс</p> <p>Оформление витрин, барной стойки и выкладка продукции на витринах</p> <p>Приготовление украшений для коктейлей, составить перечень применяемых украшений, выполнить действия по их изготовлению.</p> <p>Приготовление сиропов. Составить перечень применяемых сиропов, выполнить действия по их приготовлению.</p> <p>Приготовление и оформление классических безалкогольных коктейлей.</p> <p>Приготовление и оформление коктейлей с мороженым</p> <p>Приготовление и оформление коктейлей с молоком, сливками, яйцом</p> <p>Приготовление коктейлей - аперитивов</p> <p>Приготовление коктейлей – диджестивов.</p> <p>Особенности приготовления экзотических и эксклюзивных коктейлей</p> <p>Приготовление напитков для компании</p> <p>Приготовление длинных смешанных напитков</p> <p>Приготовление средних, смешанных напитков</p>	30	

Приготовление коротких смешанных напитков Приготовление смешанных горячих напитков Приготовление смешанных безалкогольных и прохладительных напитков Расчет расхода сырья для приготовления заданного количества блюд массового производства Органолептическая оценка качества продуктов, определение их соответствия технологическим требованиям к блюдам массового производства, их подготовка к производству Организация рабочего места, подбор необходимого оборудования и инвентаря для подготовки сырья для приготовления блюд массового производства Безопасная эксплуатация оборудования и инвентаря при подготовке сырья, приготовлении блюд массового производства Организация и ведение технологического процесса приготовления блюд массового производства Проведение бракеража готовых блюд массового производства		
Производственная практика (концентрированная) итоговая по модулю Совершенствование навыков приготовления смешанных напитков, алкогольных и безалкогольных коктейлей, используя необходимые методы приготовления и оформления Расчет расхода сырья для приготовления заданного количества блюд массового производства Органолептическая оценка качества продуктов, определение их соответствия технологическим требованиям к блюдам массового производства, их подготовка к производству Организация рабочего места, подбор необходимого оборудования и инвентаря для подготовки сырья для приготовления блюд массового производства Безопасная эксплуатация оборудования и инвентаря при подготовке сырья, приготовлении блюд массового производства Организация и ведение технологического процесса приготовления блюд массового производства Проведение бракеража готовых блюд массового производства	24	
Всего		339

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Материально -техническое обеспечение

Реализация программы модуля обеспечивается наличием учебных кабинетов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; учебного кондитерского и кулинарного цехов.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя,
- 16 комплектов мебели для обучающихся,
- шкафы, стеллажи, классная доска,
- магнитная доска;

Технические средства обучения:

- компьютер,
- мультимедиапроектор,
- экран,
- компактдиски с видеоматериалами по темам модуля.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя
- комплект посуды, инвентаря, инструментов, столового белья
- комплект учебно-методической документации
- наглядные пособия (плакаты, схемы)
- Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест обучающихся:
- комплект инвентаря, инструментов и приспособлений для приготовления простых

закусок

- посуда для приготовления пищи
- комплект нормативной документации
- наглядные пособия (плакаты, схемы)
- инвентарь и барный инструментарий
- столовая посуда
- столовые приборы
- комплекты столового белья
- технологическое оборудование для бар

4.2 Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Кучер Л. С., Шкуратова Л. М. Организация обслуживания общественного питания: Учебник. — М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2015. — 544с.
2. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Л.А.Радченко; под ред. С.Н.Белоусовой – Изд. 3-е доп. и перераб. – Ростов-на-Дону: издательство «Феникс», 2016. – 384 с. - (Серия «Учебники XXI века»).
3. Иванникова Е.И. Барное дело: Учебник / Е.И. Иванникова, Т.В. Иванникова, Г.В. Семенова. – М.: Издательский центр «Академия»: Мастерство, 2015. – 352 с.
4. Стельмахович М.А. Деловая культура для официантов-барменов: Учебное пособие / М.А.Стельмахович. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2017. - 384 с. – (Серия «Учебники XXI века»).
5. Дополнительная литература
6. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий / Н.Э.Харченко. – «Академия», 2015.-495 с.
7. Голунова Л.Е. Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Л.Е.Голунова. – 2016. – 688 с.

8. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров / В.И.Богушева. - 5-е изд. перераб. и доп. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2016 – 416 с. – (Серия «Учебники и учебные пособия»).

9. Извекова В.Г. Бармен, Официант: Учебное пособие / В.Г.Извекова. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К⁰», 2014. – 320 с.

10. Общественное питание: Сборник нормативных документов. -Издательство «Трос Медиа», 2019. – 190 с.

11. 12.Калашников А.Ю.Кафе, бары и рестораны: организация, практика и техника обслуживания: Учебное пособие / А.Ю.Калашников. - Изд. ТК «Велби», 2018. – 210 с.

12. 13.Оробейко Е.С. Организация обслуживания: рестораны и бары: Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шредер. - Изд. «Инфра –М», 2017.-251 с.

13. 14.Петров А.М. Общественное питание: Учет и калькулирование себестоимости /А.М. Петров.- М.: Омега – Л., 2015. – 431 с.

14. 3. Иванникова Е.И. Барное дело: Учебник / Е.И. Иванникова, Т.В. Иванникова, Г.В. Семенова. – М.: Издательский центр «Академия»: Мастерство, 2014. – 352 с.

Интернет ресурсы:

1. www.cooke.ru

2. www.3to.ru

3. www.eda.ru

4. www.menu.ru

5. www.pectopah.ru

6. www.cooking.ru

7. www.praktika.df.ru

8. deli@deli.ru

9. gotovim.ru

10. kuking.net

Ресторан. UA

Периодические издания:

1.Кулинарный портал. Режим доступа: <http://www.kulina.ru>., <http://povary.ru> ., <http://vkus.by>.

2.Белошাপка М.И. Технология ресторанного обслуживания:

4.3 Организации образовательного процесса

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих (МДК 07.01 Технология приготовления смешанных напитков и коктейлей) согласована с работодателями и предусматривает интеграцию теории и практики с применением активных форм обучения: решение производственных задач, уроков на производстве, деловых и ролевых игр, занятия проводятся в учебных кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием, компьютерном классе (около 30 % учебного времени, отведенного на теоретические занятия) и в учебной лаборатории, где обучающиеся осваивают умения (приблизительно 30% учебного времени, отведенного на теоретическое обучение). Практические занятия проводятся при делении группы на подгруппы, что способствует индивидуализации обучения, повышению качества обучения.

Параллельно с освоением модуля осуществляется освоение учебных дисциплин ОП.09.«Безопасность жизнедеятельности», ОП.06. «Правовые основы профессиональной деятельности».

Реализация программы модуля предусматривает учебную и производственную практики.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы в соответствии с требованиями ФГОС обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели проходят стажировку в профильных организациях 1 раз в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Мастера производственного обучения должны иметь высшее профессиональное образования, соответствующего профилю модуля, а также наличие 4-5 квалификационного разряда по профессии рабочего, выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие правил оказания услуг общественного питания. (В ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 №389, от 10.05.2007 №276) ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования". -соответствие с правилами подготовки зала к обслуживанию, подбора оборудования, посуды, приборов; ГОСТ Р 52113-2003 «Услуги населению. Номенклатура показателей качества». - соответствие с нормативами расчёта необходимого количества посуды, столовых приборов и белья в соответствии с типом и классом предприятия общественного питания; -ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий». -соответствие с правилами подготовки зала к обслуживанию и приему гостей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов. - соблюдение правил техники безопасности и охраны труда в соответствии с инструкциями. 	<p>Экспертная оценка выполнения практических работ; экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках учебной и производственной практики;</p>
<p>ПК 2.2 Обслуживать потребителей бара буфета</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие должностной инструкции бармена. 	
	<p>Закон о защите прав потребителей (с изм. и доп., вступающими в силу с 01.01.2010)</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие процесса обслуживания потребителей; - осуществление приёма заказа на приготовление определенного ассортимента продукции, коктейлей и смешанных напитков; - соответствие правил консультирования гостей по составу и методам приготовления блюд, предоставления рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков; - соответствие с правилами подачи напитков гостям различными способами. ГОСТ Р 50935-96 "Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу" - соблюдение правил техники безопасности и охраны труда в соответствии с инструкциями соответствие правилам обслуживания потребителей; -обслуживание потребителей с применением передовых, инновационных методов и форм 	<p>Экспертная оценка выполнения практических работ; экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках учебной и производственной практики;</p>

ПК 2.3 Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания	- соответствие правилам пользования весоизмерительных и прочего оборудования, имеющегося в баре и буфете; умение пользоваться инструментарием и инвентарём, находящимся в распоряжении бармена, использование его по назначению.	Экспертная оценка выполнения практических работ; экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках учебной и производственной практики;
ПК 2.4 Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.	ведение учётно-отчётной документации в соответствии с нормативными требованиями.	Экспертная оценка выполнения практических работ; экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках учебной и производственной практики;
ПК 2.5 Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции	умение изготавливать определенный ассортимент простых блюд и закусок, в соответствии с правилами приготовления, требованиями к качеству и безопасности продукции	Экспертная оценка выполнения практических работ; экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках учебной и производственной практики;
ПК 2.6 Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета	владение навыками расчета с потребителями с использованием различных форм расчета.	Экспертная оценка выполнения практических работ; экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках учебной и производственной практики;
ПК 2.7 Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки	Умение изготавливать смешанные напитки, в том числе различные коктейли, как безалкогольные, так и с применением крепких компонентов в соответствии с правилами приготовления, требованиями к качеству и безопасности продукции; владение различными методами приготовления коктейлей различными способами, приготовления сиропов, соков, морсов, напитков на основе кофе, чая, приготовления горячих напитков.	Экспертная оценка выполнения практических работ; экспертное наблюдение за выполнением работ в рамках учебной и производственной практики;

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Активность участия в конкурсах профессионального мастерства; Активность участия во внеклассных мероприятиях профессиональной направленности; Ответственность при выполнении домашних заданий, самостоятельных работ; Активность в посещении кружков по профессии, дополнительных занятий	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, отзыв руководителя практики
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Рациональность выбора средств и методов организации учебной деятельности; Эффективность методов и способов решения профессиональных задач; Самостоятельность в познавательной деятельности исходя из цели и способов достижения результата, определенных руководителем;	экспертное наблюдение при выполнении работ в рамках учебной и производственной практики, экспертная оценка выполнения практических работ, экспертная оценка результатов квалификационного экзамена
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, нести за них ответственность	Ответственность в соблюдении технологической дисциплины на всех этапах выполнения работ; Результативность решения индивидуальных практических задач в стандартных и нестандартных ситуациях; Самостоятельность в осуществлении контроля соблюдения технологических параметров приготовления пищи, контроля работы оборудования; Способность принимать решения, выявления недостатков и определению возможных причин их возникновения и устранения;	экспертное наблюдение при выполнении работ в рамках учебной и производственной практики, экспертная оценка выполнения практических работ, экспертная оценка результатов квалификационного экзамена
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Результативность поиска необходимой информации для выполнения профессиональных задач; Способность выделения главного и необходимого из всего объема информации для выполнения профессиональных задач;	Экспертная оценка выполнения самостоятельных работ, практических работ, защита рефератов, экспертная оценка результатов квалификационного экзамена

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<p>Самостоятельность в подготовке компьютерных презентаций;</p> <p>Результативность поиска, обработки, хранения, представления информации, найденной посредством Интернет;</p> <p>Результативность освоения дисциплины Основы информатики и вычислительной техники;</p>	экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ в рамках учебной практики, экспертная оценка на квалификационном экзамене
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	<p>Активность во взаимодействии с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения;</p> <p>Аргументированность и принципиальность в отстаивании собственного мнения при работе в команде;</p> <p>Способность к соблюдению этических и нравственных норм в общении с коллегами, руководством, клиентами в ходе обучения;</p>	Экспертное наблюдение и экспертная оценка деятельности обучающегося в процессе освоения программы профессионального модуля, отзыв руководителя практики
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Способность брать на себя ответственность за результаты работы коллектива	экспертное наблюдение в период учебной и производственной практики; отзыв руководителя практики
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<p>Самостоятельность в определении целей профессионального развития, осознанность необходимости личностного роста; стремление к самообразованию, в том числе в профессиональной сфере;</p>	экспертное наблюдение в период учебной и производственной практики; отзыв руководителя практики
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	<p>Активность в выполнении работ в условиях частой смены технологий;</p> <p>Ответственность в соблюдении технологических параметров процесса во время работы;</p> <p>Способность к организации технологического процесса в соответствии с требованиями;</p>	экспертная оценка деятельности обучающегося в процессе выполнения практических работ, экспертное наблюдение в период учебной и производственной практики; отзыв руководителя практики