

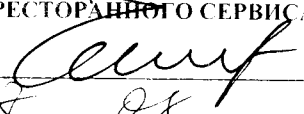
Министерство образования и науки Волгоградской области
ГБОУ СПО «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»

СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЕМ

(НАИМЕНОВАНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ)

(ДОЛЖНОСТЬ, Ф.И.О.)

УТВЕРЖДАЮ
ГБОУ СПО «ВОЛГОГРАДСКИЙ КОЛЛЕДЖ
РЕСТОРАННОГО СЕРВИСА И ТОРГОВЛИ»



ЧАЙКОВСКИЙ В.А.

« 28 » 08 2014 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 07 Организация обслуживания в баре

2014 г.

Кафедрой Профессионального цикла для обучающихся
по специальности **100114 «Организация обслуживания в
общественном питании»**

Заведующая кафедрой _____ Л.В. Веденеева

Коншина Е.Ю.

Внутренняя экспертиза

(подпись) _____ (ИОФ)

Полное название организации, печать

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
I. ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	15

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего специального образования (далее – ФГОС) по специальности 100114 Организация обслуживания в общественном питании.

Разработчик:

Коншина Евгения Юрьевна - преподаватель первой квалификационной категории

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.

Организация и технология обслуживания в барах

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 100114 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация и технология обслуживания в барах

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- 1. Организовывать и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов в баре.**
- 2. Организовывать подготовку бара к приему и обслуживанию потребителей.**
- 3. Организовывать и проводить приготовление безалкогольных и алкогольных напитков и коктейлей.**

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания по специальности 100114 Организация обслуживания в общественном питании. Опыт работы не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

- Подбирать посуду для приготовления напитков и коктейлей;
- Приготавливать безалкогольные и алкогольные коктейли.

уметь:

- Оформлять барную стойку;
- Обслуживать потребителей за барной стойкой;
- Применять методы приготовления смешанных напитков и коктейлей: «шейк», «бленд», «билд», «стир»;
- Приготавливать, сформлировать и подавать различные смешанные напитки и коктейли;
- Организовать обслуживание в баре;
- Производить расчеты с потребителями, вести учет.

знать:

- Тенденции развития и классификацию баров;

- Характеристику торговых помещений баров;
- Требования к обслуживающему персоналу;
- Характеристику используемых компонентов;
- Виды оборудования, посуды, инвентаря, барных аксессуаров;
- Методы приготовления и основы построения смешанных напитков и коктейлей;
- Правила составления и оформления меню, карт вин и коктейлей бара;
- Классификацию, рецептуру, технологию приготовления, приемы оформления и подачи смешанных напитков и коктейлей, требования к их качеству;
- Основные этапы и правила организации обслуживания в различных барах;
- Стили работы бармена;
- Формы и методы обслуживания потребителей в барах;
- Порядок и формы расчета за обслуживание и оказание услуг;
- Отчетность бармена.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 218 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 201 час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 134 часа;

в том числе практических занятий – 67 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 67 часов;

учебной практики – 24 часа.

Производственной практики – 60 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Организовывать и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов в баре..
ПК 2	Организовывать подготовку бара к приему и обслуживанию потребителей
ПК 3	Организовывать и проводить приготовление безалкогольных и алкогольных напитков и коктейлей.
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.
ОК3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность, работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося	Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов если предусмотрена раскредитацией практики)		
				Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			в т.ч., курсовая работа (проект), часов	
									Всего, часов
I	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1	Раздел 1. Материально-техническое и информационное обеспечение деятельности бара. Характеристика компонентов, используемых для приготовления смешанных напитков и коктейлей.		40	16		18		6	12
ПК 2	Раздел 2. Подготовка и организация обслуживания в баре. Приемы работы бармена.		18	8		16		6	12
ПК 3	Раздел 3. Приготовление безалкогольных и алкогольных напитков и коктейлей.		74	44		38		12	36
	Производственная практика (по профилю специальности), часов								
	Всего:		134	68		66		24	60

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Материально-техническое и информационное обеспечение деятельности бара. Характеристики компонентов, используемых для приготовления смешанных напитков и коктейлей			
МДК Организация и технология обслуживания в барах			
Тема 1.1. Основы барного дела			
	Содержание		
	1. Классификация баров, их назначение, отличительная особенность. Обслуживающий персонал бара: бармен, бариста, барбек. Основные понятия бар, бармен, коктейль, смешанный напиток.	2	
	Содержание	10	
	1. Характеристика торговых помещений бара: их виды, назначение, барная стойка, виды, конструкция, оборудование, оборудование, инвентарь.	2	
	2. Информационное обеспечение деятельности бара	2	
	3. Изучение барной посуды: виды, назначение, различия в мерам объема.	2	
	4. Особенности применения европейского и бостонского шейкеров, барные аксессуары, назначение, особенности использования.	2	
	5. Производственные и вспомогательные помещения бара: виды, назначение, организация работы, связь с рабочим местом бармена.	2	
	Практические занятия	8	
	1. Идентификация (распознавание) ассортимента посуды, приборов, барного инвентаря и мер объема.	2	
	2. Прогноз и расчет количества необходимой посуды для бара на 100 мест по Нормам оснащения.	2	
	3. Составить меню и карту коктейлей для различных видов баров.	2	
	4. Составить карту коктейлей кофейного бара на 50 мест.	2	
	Содержание	14	
	1. Компоненты как совокупность компонентов, входящих в состав смешанного напитка. Компоненты: виды, назначение. Основные сырьевые компоненты, их классификация в зависимости от содержания алкоголя.	2	
	2. Характеристика крепких спиртных напитков на основе зерна, ягоды, фруктов. Характеристика крепких напитков: виски, коньяк, ром, текила, коньяк, бренди.	2	
	3. Характеристика слабоалкогольных напитков: вина Франции, вина Италии, вина Испании, вина	2	

	Германии, вина Португалии, вина России, вина Грузии, вина Молдавии, вина Украины, вина Чили, вина Японии.	
4.	Игристые вина и шампанское. Ароматизированные вина.	2
5.	Характеристика ликеров, их классификация. Эногастрономические рекомендации.	2
6.	Безалкогольные напитки: минеральная, минерализованная и питьевая вода. Прохладительные напитки. Характеристика вспомогательных компонентов: назначение, виды, классификация по различным признакам.	2
7.	Смягчающие добавки: молоко, сливки, яйца, сиропы. Пряности и приправы используемые для приготовления коктейлей. Фрукты и овощи, используемые для приготовления коктейлей. Ароматические горечи: апельсиновая, биттерс, ангостура; острые соусы (Тобаско, Ворчестершир, Чили).	2
Практические занятия		8
1.	Изучить ассортимент продукции местных товаропроизводителей: «Новолже», «Салы прилонья» «Ликероволоочный завод».	2
2.	Изучить ассортимент продукции товаропроизводителей Южного-федерального округа России.	2
3.	Изучить перечень алкогольных и безалкогольных напитков в баре конджежа.	2
4.	Семинарское занятие по теме: «Сырье для бара».	2
Самостоятельная работа при изучении раздела		
Подобрать оборудование в соответствии с видом бара и классом обслуживания. Составить схему размещения оборудования в баре. Проставить фото, схемы в презентацию бара. Составить тест на тему: «Инвентарь, посуда и аксессуары бара» (Оформить карту коктейлей для различных видов бара. Оформить чайную и кофейную карту.		18
Примерная тематика домашних заданий		
Выполнить схему размещения оборудования в баре. Подготовить реферат по теме: «История возникновения инвентаря, посуды и аксессуаров бара». Выполнить крокетор по теме: «Виды и ассортимент барной посуды».		
Учебная практика		6
Виды работ – Подготовить помещение бара к работе. Ознакомиться с интерьером бара, его оснащением мебелью, места расстановки и оформление барной стойки.		
Производственная практика		12
Виды работ – Ознакомление с оборудованием, инструментами, инвентарем и аксессуарами бара (шейкеры, блендеры, миксеры, кофемолка, льдогенератор и т. д.)		
Ознакомиться с меню и картой коктейлей бара, их оформлением.		
Раздел 2. Подготовка и организация обслуживания в баре. Приемы работы бармена.		
МДК Организация и обслуживание в барах		
Содержание		10

организация обслуживания в баре.	1.	Этапы организации обслуживания в баре: подготовительный, основной, заключительный, их характеристика.	2
	2.	Подготовка рабочего места бармена и оборудования к работе. Порядок размещения посуды, инвентаря, мерных инструментов.	2
	3.	Приемы работы бармена за барной стойкой. Правила работы с джиггером, мерными емкостями. Техника откупоривания бутылок и разлива напитков.	2
	4.	Лед: назначение, виды. Подготовка (кубики, фραπε, мист).	2
	5.	Характеристика элементов для оформления коктейлей и напитков.	2
Практические занятия			8
Выполнить упражнения по нарезке цитрусовых и других фруктов ломками, кружочками, ломтиками, создание композиций для оформления коктейлей. Выполнить реферат по теме: «Подготовка бара в рабочего места бармена к приему и обслуживанию посетителей. Выполнить упражнения по использованию различных мерных емкостей, дозаторов и мерных приборов. Подготовить сообщение по теме: «Психологические аспекты общения с посетителями в баре» и составить диалог бармена с посетителем с применением правил профессионального общения.	1.	Освоить приемы работы за барной стойкой, работа с оборудованием, подготовка льда для коктейлей.	2
	2.	Идентификация (распознавание) барной посуды, инвентаря, аксессуаров.	2
	3.	Освоить технику работы с шейкером, джиггером, штопором, стрейнером.	2
	4.	Освоить элементы оформления коктейлей и напитков из фруктов, овощей, сахара, соли и других приправ.	2
		Самостоятельная работа при изучении раздела 2 НМ05.	17
Примерная тематика домашних заданий			
Выполнить мужажо для оформления напитков и коктейлей. Подготовить реферат по теме: «История возникновения кофе-машин». Составить тест по теме: «Этапы организации обслуживания в баре».			
	Учебная практика		
	Виды работ - Подготовить имеющийся ассортимент алкогольных и безалкогольных напитков, используемых для приготовления различных коктейлей. Подготовить посуду, инвентарь, используемый в баре.		
	Производственная практика		
	Подготовка рабочего места к работе. Составление карты организации рабочего места бармена.		
Раздел 3. Приготовление безалкогольных и алкогольных напитков и коктейлей.	Подготовка льда. Обработка элементов фристайла.		
МДК Организация и технология обслуживания в барах	Содержание		
	1.		
			30
			2

Тема 3.1. Приготовление безалкогольных и алкогольных напитков и коктейлей.	2.	Правила приготовления смешанных напитков в шейкере, блендере, в посуде подачи и смешительном стакане.	2
	3.	Приготовление безалкогольных смешанных напитков: определение, назначение, классификация	2
	4.	Молочные напитки и напитки с мороженым: определение, виды, характеристика.	2
	5.	Приготовление тонизирующих прохладительных смешанных напитков.	2
	6.	Приготовление длинных смешанных напитков	2
	7.	Характеристика напитков: «Коллинз», «Кулер», их оформление и подача.	2
	8.	Приготовление средних смешанных напитков: определение, классификация.	2
	9.	Приготовление смешанных напитков группы «Сангари» методом «халф энд халф».	2
	10.	Приготовление коротких и горячих смешанных напитков	2
	11. Приготовление коктейлей: определение, классификация, виды.		2
Тема 3.2. Приготовление коктейлей и напитков в эксклюзивных заведениях.	12.	Приготовление коктейлей-аперитивов на основе джина.	2
	13.	Приготовление коктейлей-аперитивов на основе виски.	2
	14.	Приготовление коктейлей-дигестивов	2
	15.	Приготовление экзотических и эксклюзивных коктейлей	2
	16. Приготовление коктейльных напитков		4
Тема 3.3. Приготовление коктейлей и напитков в эксклюзивных заведениях.	17.	Приготовление коктейльных напитков	2
	18.	Приготовление коктейльных напитков	2

	2.	Приготовление физов, коктейлей с молоком, мороженым и фруктами.	2		
	3.	Приготовление коктейлей с яйцом: флипы, «эгноги», их оформление.	2		
	4.	Приготовление дейзи, слингов и физов, их оформление и подача	2		
	5.	Приготовление освежающих коктейлей: «хайбол», «коллинз».	2		
	6.	Приготовление кулеров, рикки и коктейлей для компании.	2		
	7.	Составить и разработать технологические карты на новые безалкогольные смешанные напитки	2		
	8.	Приготовление коблеров и джулепов.	2		
	9.	Составить и разработать технологические карты на новые длинные смешанные напитки	2		
	10.	Приготовление коктейлей с пивом и группы «сэнгэри».	2		
	11.	Приготовление коротких смешанных напитков.	2		
	12.	Составить и разработать технологические карты на новые смешанные напитки	2		
	13.	Приготовление горячих смешанных напитков.	2		
	14.	Приготовление групповых коктейлей: пунчи, длиннейшие.	2		
	15.	Приготовление напитков для компании: крононы и сангрия.	2		
	16.	Приготовление коктейлей-аперитивов.	2		
	17.	Приготовление коктейлей-аперитивов.	2		
	18.	Приготовление коктейлей-шпешетков.	2		
	19.	Приготовление коктейлей-дрижджестков.	2		
	20.	Приготовление и оформление соевых коктейлей	2		
	21.	Приготовление экзотических и экзотических коктейлей.	2		
	22.	Деловая игра на тему: «Приходите к нам в бар. Мы будем рады Вас отдельно обслужить»	2		
	Самостоятельная работа при изучении раздела 3				
Подготовить электронную презентацию и фото для приготовления различных коктейлей: длинных, средних, коротких, коктейлей-аперитивов, коктейлей-дрижджестков.	38				
Примерная тематика домашних заданий					
Разработать ситуационную задачу на тему: «Организация обслуживания в баре». Выполнить тест и кроссворд по приготовлению смешанных напитков и коктейлей.					
Учебная практика					
Выездная работа – Ознакомление с ассортиментом безалкогольных смешанных напитков различных групп, приготовляемых в баре. Ознакомление с ассортиментом коротких и средних смешанных напитков, с особенностями их приготовления и отпуска.	12				
Производственная практика					
Место работы – предприятие общественного питания, имеющее бар, где готовят различные группы безалкогольные напитки, в том числе и коктейли, для подачи с мороженым, какао-бобами.			36		

<p>Приготовление, оформление и подача тонизирующих прохладительных смешанных напитков: эг-ноги, флипов, физов, дейзи, слингов.</p> <p>Приготовление, оформление и подача длинных, коротких и средних смешанных напитков: хайбол, колиnz, кулер, джулепы. Сангари, фиксы, коблеры.</p> <p>Приготовление, оформление и подача напитков для компании: крюшинов, глинтвейна, сбитня, медового напитка</p> <p>Приготовление, оформление и подача коктейлей-аперитивов и коктейлей диджестивов: сауэр, фрозен, со сливками, слоистые, ойстеры, кординал, фраппе.</p> <p>Приготовление, оформление и подача горячих напитков, реализуемых в баре: чай, кофе по-восточному, эспрессо, каппуччино, ирланский, мексиканский, французский.</p>		
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных Кабинетов организации и технологии отрасли;
организации обслуживания в организациях общественного питания;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- Видеоаппаратура.
- Ледогенератор, кофемашина
- Машина краш для колки льда.
- Оборудование, посуда, инвентарь, аксессуары и инструменты

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедиа проектор
- принтер;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
бар;
актовый зал.

4.2. Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную и учебную практику.

4.3 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Кучер Л.С., Шкуратова Л. М. Технология приготовления коктейлей и напитков: учебное пособие. Образование- образовательско-издательский центр «Академия» 2005.
2. Богушева В. И.. Издатель: Феникс, год выпуска 2018. ... Барное дело. Учебник для ССУЗов.
3. Кулькова Л. В. Приготовление коктейлей и других смешанных напитков Ростов н/Д: Феникс, 2002.
4. Усов В.В "Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания" выпущена в издательстве "Academia" в 2009 году
5. Могильный М.П, Баласанян А.Ю « Организация и технология обслуживания питания в гостиничных комплексах». 2-ое издание. Издательство: СПб 2007
6. Издательство: 5 за знания ISBN: Год: 2007 Барное дело : . Автор: Иванникова Е.И., Иванникова Т.В., Семенова Г.В.
Иванникова Е.И. Барное дело: Учебник / Е.И. Иванникова, Т.В. Иванникова.

7. Г.В. Семенова. – М.: Издательский центр «Академия»: Мастерство. 2002. ... - Ростов-на-Дону: Феникс, 2006 – 416 с. - (Серия «Учебники и учебные пособия»). 15. Извекова В.Г. Бармен...

8. Богусева В.И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2007

9. Богусева В.И. Издательство: Феникс, 2008. Кафе, бары и рестораны.

10. Калашников А.Ю. Кафе, бары и рестораны. Издательство: Велби, 2008..

11. Докторов А.В; Митрофанова Т.И; Мышкина О.Е «Охрана труда в сфере общественного питания». Учебное пособие. СПб. «Академия» 2010

12. Фоминых И. Л. Организация и менеджмент ресторанов: менеджмент вин и крепких алкогольных напитков. Учебное пособие: Ростов-на-Дону: Феникс, 2007

Интернет-сайт: <http://www.iio-project.spb.ru>

Тренинг –курс управления персоналом www.inventech.ru > Библиотека > Менеджмент

Нормативная:

Профессиональные стандарты по ресторанной индустрии

Вступившие в действие 2016г

ГОСТ Р 50935-2005 Требования к обслуживающему персоналу»

СанПиН 2.3.6. 1079-01 «Требования к содержанию помещений предприятий общественного питания»

Дополнительные источники:

1. Васюкова А. Т. , Пивоваров В. И. , Пивоваров Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании 2007 : Издательский дом "Дашков и К" :

2.Кондратьев К. П. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Улан-Удэ: ВСГТУ, 2007.

3.В.Ф. Кащенко; Л.В. Кащенко «Торговое оборудование». Учебное пособие. М-Альфа-М: Инфра – М 2006

4. В.Д. Елхина «Механическое оборудование предприятий общественного питания». Справочник; СПб. «Академия» 2010

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоения профессионального модуля базируется на общепрофессиональных дисциплинах: Физиология питания, санитария и гигиена, организация и технология производства продукции общественного питания, товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания, психология и этика профессиональной деятельности, менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания, иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации, сервисная деятельность, контроль качества продукции и услуг общественного питания.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров:

реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Преподаватели должны уметь осуществлять практический показ всех осваиваемых действий и умений, безопасно пользоваться торгово-технологическим оборудованием, инвентарем, инструментами, необходимыми для выполнения осваиваемых действий.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников: мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1. Организовывать и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов в баре.	Правильно оснастить бар торговым оборудованием, посудой, инвентарем.	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ПК 2. Организовывать подготовку бара к приему и обслуживанию потребителей	Наследовательность, и точность процесса организации обслуживания в баре.	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ПК 3. Организовывать и проводить приготовление безалкогольных и алкогольных напитков и коктейлей	Правильность при оформлении напитков и коктейлей в баре.	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
Применять навыки личной инициативы	Самостоятельность в выборе способов подготовки и организации обслуживания в баре потребителей. Точность выполнения в приготовлении, оформлении и отпуска различных коктейлей и напитков.	Отчет по учебной и производственной практике в виде аттестационного листа на Теоретический экзамен в колледже

Формы и методы контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности) на этапе сформированности профессиональных компетенций, по результатам обучения проверяются у обучающихся их умения.

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.	Соблюдение сроков выполнения задания для самостоятельной работы, допущение задания, задания при аудиторной форме обучения; демонстрирует понимание значимости профессии для потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения практических заданий, выполнения заданий по практике.	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	демонстрирует правильную последовательность выполнения действий во время выполнения практических работ, заданий во время учебной, производственной практики; составляет план производственной работы, выполнения действий на практике	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	<ul style="list-style-type: none"> - производит самооценку в процессе мониторинга; - соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте; 	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	подготавливает доклады, рефераты по вариантам сервировки, формам обслуживания и т.д.	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Разрабатывает и представляет компьютерную презентацию; осуществляет обучение с использованием ПК; осуществляет сбор информации с помощью Интернета;	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> - выполняет работу под наблюдением при выполнении некоторой самостоятельности в знакомых ситуациях; - активно работает в группе; - правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе; - демонстрирует действия по обслуживанию потребителя с учетом соблюдения правил поведения; - анализирует работу на производстве в на практических занятиях с людьми коллегам; - содержит технологическое оборудование, посещение, инвентарь в чистом и исправном виде в процессе работы; - демонстрирует правильное использование индивидуальных средств защиты при эксплуатации технологического оборудования; - демонстрирует правильное соблюдение личной гигиены в процессе выполнения практических работ, прохождения производственной практики; - демонстрирует правильное применение знаний в типовых практических ситуациях при выполнении практических занятий, производственной практики; - демонстрирует правильную подготовку оборудования к использованию в соответствии с инструкцией по эксплуатации; - производит все действия с соблюдением требований техники безопасности и производственной санитарии; 	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> - определяет задания для самостоятельной работы по повышению профессионального мастерства; - демонстрирует понимание необходимости профессионального совершенствования различных способов обслуживания; 	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осваивать новые навыки, повышать квалификацию.	<ul style="list-style-type: none"> - определяет задания для самостоятельной работы по повышению профессионального мастерства; - демонстрирует понимание необходимости профессионального совершенствования различных способов обслуживания; 	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - осваивает различные технологии - ориентируется в профессиональных квалификационных требованиях. 	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	<ul style="list-style-type: none"> -соблюдает действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов -соблюдает требования стандартов и иных нормативных документов. 	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 11. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует готовность к исполнению воинской обязанности 	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам

1. ПАМЯТКА СТУДЕНТУ

С целью овладения видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся по окончании освоения профессионального модуля ПМ. 07 Организация и технология обслуживания в барах

должен пройти производственное обучение в предприятиях города.

Периоды практического обучения	Студент должен	Примечание
Перед началом практического обучения	<ol style="list-style-type: none"> 1) Ознакомиться с местом прохождения практики, бытовыми и производственными помещениями предприятия; 2) Пройти инструктаж по ТБ, правилам внутреннего трудового распорядка; 3) Иметь одежду согласно санитарным нормам и требованиям предприятия; 4) Ознакомиться с картой коктейлей предприятия. 	По возникающим вопросам можно обратиться к наставнику, назначенному приказом или распоряжением по предприятию.
В течение всего периода практического обучения	<ol style="list-style-type: none"> 1) Оформлять витрину и барную стойку в соответствии с требованиями 2) Обслуживать потребителей за барной стойкой 3) Применять методы приготовления смешанных напитков и коктейлей: «шейк», «бленд», «билд», «стир» 4) Осуществлять приготовление, оформление и подачу различных смешанных напитков и коктейлей 5) Организовывать обслуживание в баре 6) Производить расчеты с потребителями, в том числе по кредитным картам 7) Вести необходимый учет, составлять и сдавать товарный отчет, наличные деньги 8) Соблюдать правила безопасной эксплуатации оборудования и музыкальной аппаратуры 	По возникающим вопросам можно обратиться к наставнику, назначенному приказом или распоряжением по предприятию, мастеру п/о, в отделе практики колледжа по тел 48-52-18.
Итоговая аттестация по модулю	<ol style="list-style-type: none"> 1) Знать виды оборудования, посуды, инвентаря, барных аксессуаров бара; 2) Знать требования к бармену; 3) Знать технологию приготовления, приемы оформления и подачи смешанных напитков и коктейлей, требования к их качеству; 4) Знать основные этапы и правила организации обслуживания в различных барах, порядок и формы расчета за обслуживание и оказания услуг; 5) Уметь приготовить различные виды коктейлей и напитков; 6) Представить заполненный аттестационный лист 	По возникающим вопросам заранее можно обратиться к наставнику, который осуществляет консультационную помощь или в отдел практики колледжа по тел 48-52-18