

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**ВЫСШЕЕ УЧЕБНОЕ ЗАВЕДЕНИЕ «РЕСПУБЛИКАНСКИЙ
ИНСТИТУТ ПОСЛЕДИПЛОМНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ИНЖЕНЕРНО-
ПЕДАГОГИЧЕСКИХ РАБОТНИКОВ»**

РЕКОМЕНДОВАНО

Министерством образования
и науки Донецкой Народной
Республики
09.07.2018

**ПРИМЕРНЫЕ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

**профессионального цикла образовательной программы подготовки
квалифицированных рабочих, служащих по профессии**

43.01.01 Официант, бармен

ПМ.01

Обслуживание потребителей организаций общественного питания

ПМ.02

Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением
смешанных напитков и простых закусок

для образовательных учреждений среднего профессионального образования

Донецк
2018

РЕКОМЕНДОВАНО
Министерством образования и науки
Донецкой Народной Республики

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО на
заседании Ученого совета РИПО ИПР
протокол № 6 от 30.05.2017 г.

Е.В. Горохов
Приказ № 629 от 9 июля 2018 г.

Составители:

- Кожевникова И.И. заведующий кафедрой психологии высшего учебного заведения «Республиканский институт последипломного образования инженерно-педагогических работников», кандидат педагогических наук, доцент;
- Арешидзе Л.Н. заведующий учебно-методическим отделом среднего профессионального образования высшего учебного заведения «Республиканский институт последипломного образования инженерно-педагогических работников»;
- Великодная И.В. преподаватель Государственного профессионального образовательного учреждения «Донецкое профессионально-техническое училище торговли и ресторанного сервиса»;
- Гнидко А.Ф. преподаватель Государственного профессионального образовательного учреждения «Донецкий лицей профессионально-технического образования»;
- Кожемякина Л.В. мастер производственного обучения Государственного профессионального образовательного учреждения «Донецкое профессионально-техническое училище торговли и ресторанного сервиса»;
- Колосова В.Н. преподаватель Донецкого высшего профессионального училища ресторанного сервиса и торговли;
- Носовская В.Н. преподаватель Государственного профессионального образовательного учреждения «Донецкое профессионально-техническое училище торговли и ресторанного сервиса»;
- Мельник Л.А. преподаватель, мастер производственного обучения Государственного профессионального образовательного учреждения «Горловский центр профессионально-технического образования»;
- Сурилова Н.Г. мастер производственного обучения Государственного профессионального образовательного учреждения «Донецкое профессионально-техническое училище торговли и ресторанного сервиса»;
- Черняева Н.С. методист Государственного профессионального образовательного учреждения «Донецкое профессионально-техническое училище торговли и ресторанного сервиса».



Научно-методическая редакция:

- Данильченко С.В. начальник отдела среднего профессионального образования Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики, кандидат педагогических наук;
- Алфимов Д.В. директор высшего учебного заведения «Республиканский институт последипломного образования инженерно-педагогических работников», доктор педагогических наук, профессор;
- Заболотная М.Н. заместитель директора по организационно-методической поддержке программ образования высшего учебного заведения «Республиканский институт последипломного образования инженерно-педагогических работников».

Рецензенты:

- Крылова Л.В. кандидат технических наук, доцент кафедры гостиничного и ресторанного дела Государственной организации высшего профессионального образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»;
- Лаврова Н.В. директор Общества с ограниченной ответственностью «Гурман»;
- Прилепская А.В. председатель методической комиссии ГПОУ «Донецкое профессионально-техническое училище торговли и ресторанного сервиса», специалист высшей категории, старший преподаватель.

Ответственные за выпуск:

- Коровка Е.А. первый заместитель директора высшего учебного заведения «Республиканский институт последипломного образования инженерно-педагогических работников», кандидат физико-математических наук, доцент

Технический редактор, корректор:

- Пашенко В.В. заведующий отделом обеспечения, сопровождения и экспертизы образовательных программ, проектов и учебных изданий высшего учебного заведения «Республиканский институт последипломного образования инженерно-педагогических работников».

СОДЕРЖАНИЕ

Глоссарий	5
Используемые сокращения	9
Пояснительная записка	10
Примерные программы профессиональных модулей	
Примерная программа профессионального модуля ПМ.01	18
Примерная программа профессионального модуля ПМ.02	40
Примерный перечень тем письменных выпускных квалификационных работ для проведения государственной итоговой аттестации выпускников по профессии 43.01.01 Официант, бармен	63

ГЛОССАРИЙ

Базисный учебный план (БУП) – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы.

Вариативная составляющая (часть) основных образовательных программ – система дополнительных требований к образовательным результатам, структуре основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования, условиям их реализации, оцениванию качества освоения. Она обусловлена технико-технологическими, организационно-экономическими и другими особенностями развития экономики и социальной сферы региона.

Вид профессиональной деятельности (ВПД) – составная часть области профессиональной деятельности, образованная целостным набором профессиональных функций и необходимых для их выполнения компетенций.

Дифференцированный зачет – форма промежуточной аттестации, предусматривающая оценивание усвоения обучающимися материала по определенной учебной дисциплине на основании выполненных ими индивидуальных заданий, по результатам которых выставляется зачетная оценка. Зачеты с дифференцированными оценками ставятся по дисциплинам, перечень которых устанавливается в учебном плане.

Знание – единица содержания образования (информация, усвоение которой может быть проверено одним тестовым вопросом), освоенная обучающимся на одном из уровней, позволяющих выполнять над ней мыслительные операции.

Зачет – форма промежуточной аттестации по дисциплине без выставления оценки.

Комплексно-методическое обеспечение дисциплины – комплект учебно- методических материалов преподавателя, в который входят планы занятий, конспекты лекций, инструкции к проведению лабораторных работ и/или практических занятий, материалы по промежуточному контролю знаний по дисциплине, экзаменационные билеты, темы заданий для самостоятельной работы обучающихся и примеры их выполнения, различный дидактический материал и др.

Контрольная работа – определение степени усвоения материала по различным уровням познавательной деятельности. Контрольная работа может быть реализована в виде самостоятельной или аудиторной работы. В контрольной работе обучающийся отвечает на поставленные вопросы или решает задачи. Ответ на поставленные вопросы предполагает знание

теории, понимание механизма действия данного явления или предмета, практики его применения.

Лекция – форма учебного занятия, на котором педагог устно излагает учебный материал в сочетании с приёмами активизации познавательной деятельности обучающихся (запись основной мысли, конспектирования, составление схемы излагаемого материала).

Практическая работа – форма учебного занятия, ведущей дидактической целью которого является формирование учебных и профессиональных практических умений и навыков.

Междисциплинарный курс (МДК) – система знаний и умений, отражающая специфику вида профессиональной деятельности и обеспечивающая освоение компетенций обучающимися в рамках профессионального модуля.

Общие компетенции (ОК) – универсальные способы деятельности, общие для всех (большинства) профессий и специальностей, направленные на решение профессионально-трудовых задач и являющиеся условием интеграции выпускника в социально-трудовые отношения на рынке труда.

Образовательные результаты – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

Оценивание – процесс установления степени соответствия реальных достижений обучающегося планируемым образовательным результатам. Оценивание – это механизм, обеспечивающий преподавателя информацией, которая нужна ему, чтобы совершенствовать преподавание, находить наиболее эффективные методы обучения, а также мотивировать обучающихся более активно включиться в своё учение.

Оценивание образовательных результатов в рамках ГОС – это совокупность взаимосвязанных видов деятельности и регламентированных процедур, посредством которых устанавливается степень соответствия достигнутых обучающимися результатов требованиям ГОС. Эти требования относятся к зафиксированным в стандарте итоговым (ОК и ПК) и промежуточным (умения, знания) образовательным результатам.

Практическое занятие – одна из форм учебного занятия, целью которого является формирование у обучающегося практических навыков и умений.

Примерная (типовая) учебная программа – документ, который детально раскрывает обязательные компоненты содержания обучения и параметры качества усвоения учебного материала по конкретному предмету

базисного учебного плана.

Программа среднего профессионального образования базовой подготовки – направлена на освоение общих и профессиональных компетенций, обеспечивающих готовность к реализации основных видов профессиональной деятельности в соответствии с получаемой профессией.

Профессиональные компетенции (ПК) – способность действовать на основе имеющихся умений, знаний и практического опыта в определенной области и вида профессиональной деятельности.

Профессиональный модуль – часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определённую логическую завершенность и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

Рабочая программа учебной дисциплины – нормативный документ, определяющий результаты обучения, критерии, способы и формы их оценки, а также объем, порядок, содержание обучения и требования к условиям реализации учебной дисциплины.

Результаты обучения – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

Самостоятельная работа – планируемая в рамках учебного плана деятельность обучающихся по освоению содержания основной (или дополнительной) профессиональной образовательной программы, которая осуществляется по заданию, при методическом руководстве и контроле преподавателя, но без его непосредственного участия.

Требования работодателей – понимание их ожиданий относительно компетенций работников конкретной профессии/специальности и определенного квалификационного уровня.

Умение – это освоенный субъектом способ выполнения действия, обеспечиваемый совокупностью приобретенных знаний и навыков (знание на уровне применения).

Учебная дисциплина – система знаний и умений, отражающая содержание определенной науки и/или области профессиональной деятельности и нацеленная на обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы.

Учебная программа – это нормативный документ, в котором очерчивается круг основных умений и знаний, подлежащих усвоению по каждой отдельно взятой учебной дисциплине. Она включает перечень тем

изучаемого материала, рекомендации по количеству времени на каждую тему, распределению их по годам обучения и времени, отводимому для изучения всего курса.

Учебно-методический комплекс профессии (УМКП) – комплект учебно-планирующей и учебно-методической документации по специальности, включающий федеральный государственный образовательный стандарт профессионального образования, рабочий учебный план, рабочие программы дисциплин, программы профессиональных модулей, методические рекомендации по производственной практике, программы ГИА.

Учебный цикл – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих освоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей области профессиональной деятельности.

Государственный образовательный стандарт (ГОС) – это стандарты третьего поколения, в их основе лежит компетентностный подход к образованию.

Экзамен – форма промежуточной аттестации знаний студентов по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу, по результатам которого всегда выставляется оценка.

Экзамен квалификационный – форма итоговой аттестации знаний обучающихся по профессиональному модулю, по результатам которого определяется сформированность компетенций.

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ

ГИА – государственная итоговая аттестации
СР – самостоятельная работа
КМО – комплексно-методическое обеспечение
МДК — междисциплинарный курс
ПП — производственная практика
ППКРС – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих
ППССЗ — программа подготовки специалистов среднего звена
ОД – общеобразовательные дисциплины
ОК – общие компетенции
ОУД – общеобразовательный цикл (общеобразовательные учебные дисциплины)
ОП – общепрофессиональный цикл
ПМ – профессиональный модуль
ПК – профессиональные компетенции
ПОУ – профессиональное образовательное учреждение
РП – рабочая программа
РГР – расчетно-графические работы
УП – учебный план
УП – учебная практика
УД – учебная дисциплина
УМКП – учебно-методический комплекс профессии
УМКД – учебно-методический комплекс дисциплины
ГОС СПО – государственный стандарт среднего профессионального образования
ФОС — фонды оценочных средств

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Примерная программа профессиональных модулей (далее – программа) по профессии 43.01.01 Официант, бармен представляют собой комплекс основных характеристик образования, организационно-педагогических условий и форм аттестации по профессиональным модулям. Программа регламентирует объём, содержание, планируемые результаты, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки квалифицированных рабочих, служащих и включают в себя: паспорт рабочей программы (место ПМ в структуре ППКРС, цели и задачи ПМ - требования к результатам освоения); структуру и содержание ПМ (объём, виды учебной работы, тематический план и содержание ПМ); примерная программа профессиональных модулей, примерная программа практик (учебная и производственная) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также оценочные и методические материалы.

Нормативно-правовую основу разработки примерных рабочих программ профессиональных модулей составляют:

- Закон Донецкой Народной Республики «Об образовании» (Постановление Народного Совета № 1 П-НС от 19.06.2015) с изменениями, внесенными Законом от 04.03.2016 № 111- ИНС);
- Приказ МОН ДНР от 20 июля 2015 года № 328 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденный приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики № 709 от 26 октября 2015 г., зарегистрированный Министерством юстиции (рег. № 730 от 11.11.2015 г.)

Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

Производственная практика проводится в специально выделенный период (концентрированно). Место примерной программы профессиональных модулей в структуре ОПОП: профессиональный цикл.

ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

Область и объекты профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности выпускников:
реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания.

Объектами профессиональной деятельности выпускников
являются:

- потребности потребителей организаций общественного питания в процессе обслуживания;
- технологический процесс обслуживания в залах организаций общественного питания, за барной стойкой, буфетом;
- технологический процесс обслуживания массовых банкетных мероприятий;
- технологический процесс обслуживания специальных форм организации питания;
- торгово-технологическое и холодильное оборудование, посуда, приборы, инвентарь и другие предметы материально-технического оснащения организаций общественного питания;
- нормативная учётно-отчётная документация; кулинарная и кондитерская продукция, покупные товары и винно-водочные изделия;
- технологии приготовления смешанных напитков, в том числе коктейлей, горячих напитков.

Виды профессиональной деятельности и компетенции

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

П Код	Наименование
ВПД 1	Обслуживание потребителей организаций общественного питания
ПК 1.1	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания
ПК 1.2	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов
ПК 1.3	Обслуживать массовые банкетные мероприятия
ПК 1.4	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания
ВПД 2	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок
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 учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями
ПК 2.5	Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции
ПК 2.6	Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта
ПК 2.7	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки

Общие компетенции выпускника:

Код	Наименование
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в оборудованных аудиториях и учебно-производственных мастерских, максимальный объем аудиторной нагрузки – 54 часа в неделю, включая все виды аудиторной (36 часов) и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы (18 часов) по освоению основной профессиональной образовательной программы.

Согласно ГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен структура программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих включает следующие разделы:

ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл (5 ОП)	198 ч.
ПМ.00	Профессиональные модули (2 МДК)	338 ч.
Вариативная часть учебных циклов ППКРС (определяется образовательной организацией)		144 ч.
ФК.00	Физическая культура	40 ч.
УП.00/ПП.00	Учебная, производственная практика обучающихся на базе среднего общего образования	19 нед./684 ч.
ПА.00	Промежуточная аттестация обучающихся на базе среднего общего образования	1 нед.
ГИА.00.	Государственная итоговая аттестация обучающихся на базе среднего общего образования	1 нед.

Теоретическая часть ППКРС по профессии 43.01.01 Официант, бармен составляет 720 часов, практика – 19 нед. /684 часа (учебная - 10 нед. / 360 ч., производственная – 9 нед./324 ч.).

Практика является обязательным разделом профессионального модуля. Учебная практика проводится рассредоточено на базе учебно-производственных мастерских образовательного учреждения и/или в организациях общественного питания. Производственная практика проводится концентрированно на рабочих местах организаций (предприятий) общественного питания. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Параллельно с изучением профессиональных модулей обучающиеся осваивают программы общепрофессиональных дисциплин: «Основы культуры профессионального общения»; «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»; «Товароведение пищевых продуктов»; «Правовые основы профессиональной деятельности»; «Безопасность жизнедеятельности» и «Охрана труда». В процессе обучения используются опорные знания из курса среднего (полного) общего образования по биологии, химии, физике, математике. Реализация основных профессиональных образовательных программ должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы.

Некоторые разделы профессиональных модулей могут быть увеличены за счет часов вариативной части.

Внеаудиторная работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемым на ее выполнение.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная практика (производственное обучение) и производственная практика.

Реализация программы модуля предполагает рассредоточенную учебную практику после изучения каждого раздела. Занятия по учебной практике проводятся в учебно-производственной мастерской.

Производственная практика проводится концентрированно после освоения всех разделов модуля. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессиональных модулей является прохождение учебной практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтверждаемых отчётами и дневниками практики обучающихся, а также отзывами руководителей практики и портфолио обучающегося.

Учебная и производственная практики завершаются дифференцированным зачётом обучающегося освоенных общих и профессиональных компетенций.

Результаты прохождения учебной и производственной практик по модулям учитываются при проведении государственной (итоговой) аттестации.

Изучение программы модуля завершается итоговой аттестацией, результаты которой оцениваются в форме экзамена как комплексной оценки выполнения обучающимися зачётных мероприятий по модулю.

Оценка качества освоения профессиональных модулей

Оценка качества освоения профессиональных модулей включает: текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации. Текущий контроль – это непрерывное осуществление проверки усвоения знаний, умений и применения профессиональных навыков, формирования общих и профессиональных компетенций. Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения в формах:

- устный опрос,
- письменная работа,
- тестирование,
- контрольные работы;
- проверка выполнения домашних самостоятельных работ (рефератов, составление кроссвордов, создание презентаций);
- собеседование
- отчет по результатам практической работы,
- отчет по результатам лабораторной и практической работы,
- защита проектов и т.д.

Текущий контроль проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующий профессиональный модуль, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточную аттестацию проводят в форме зачётов, дифференцированных зачетов и экзаменов, при соблюдении ограничений на количество экзаменов (не более 8 в каждом учебном году), зачётов и дифференцированных зачётов (суммарно не более 10 в каждом учебном году). Зачёты и дифференцированные зачёты проводят за счёт учебного времени, отведённого на дисциплину, экзамены - за счет времени, выделенного ГОС СПО.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации общественного питания и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Формы и методы текущего и промежуточного контроля по междисциплинарным курсам, профессиональным модулям самостоятельно разрабатываются педагогами, рассматриваются на заседаниях методических (цикловых) комиссий и доводятся до сведения обучающихся не позднее чем через два месяца после начала обучения. Для текущего и промежуточного контроля создаются фонды оценочных средств. ФОС включают в себя контрольно-оценочные средства и контрольно-оценочные материалы для измерения уровня достижения обучающимся установленных результатов обучения, готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него общих и профессиональных компетенций.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объёме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план. Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательное требование — соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Тематика выпускной квалификационной работы разрабатывается ведущими преподавателями

профильной методической комиссии с учетом заявок предприятий и с учетом ежегодной ее корректировки, утверждается приказом директора учебного заведения. Проведение государственной итоговой аттестации регулируется Программой государственной итоговой аттестации образовательного учреждения.

Контроль и оценка достижений обучающихся

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся;

для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

- входной контроль;
- текущий контроль;
- промежуточный контроль;
- итоговый контроль.

Правила участия в контролируемых мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются Положением о контроле и оценке достижений обучающихся.

Входной контроль

Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль, предваряющий обучение, проводится в форме тестирования и собеседований при приеме документов членами приемной комиссии.

Текущий контроль

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и обучающимся в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- уровне освоении учебного материала;
- выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;

- правильности выполнения требуемых действий;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.);
- уровне сформированности профессиональных умений.

Промежуточный контроль достижений обучающихся базируется на модульном принципе организации обучения по разделам учебной дисциплины, профессиональным модулям основной профессиональной образовательной программы. Промежуточный контроль проводится независимой комиссией, состоящей из ведущих занятия модуля преподавателей, специалистов структурных подразделений образовательного учреждения. Результаты промежуточного контроля используются для оценки знаний и умений, уровня сформированности общих и профессиональных компетенций обучающихся, формируемых освоением модулем, и присвоения разряда освоенной рабочей профессии.

Итоговый контроль

Итоговый контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется комиссией в форме зачетов и экзаменов учебных дисциплин, назначаемой комиссией, с участием ведущего (их) преподавателей. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям образовательной программы (текущая: и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются преподавателями, одобрены профильными методическими комиссиями и утверждаются заместителем директора, а для государственной итоговой аттестации разработаны и утверждены после предварительного положительного заключения работодателей.

Примерная программа профессиональных модулей служит основой для разработки преподавателями рабочих программ, в которых определяется место профессионального модуля в программе подготовки по профессии, соответственно и межпредметные связи, уточняется последовательность изучения разделов и тем, распределение часов, характер проведения практических заданий и тематика самостоятельной работы студентов.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**ВЫСШЕЕ УЧЕБНОЕ ЗАВЕДЕНИЕ «РЕСПУБЛИКАНСКИЙ
ИНСТИТУТ ПОСЛЕДИПЛОМНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ИНЖЕНЕРНО-
ПЕДАГОГИЧЕСКИХ РАБОТНИКОВ»**

**ПРИМЕРНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
профессионального цикла образовательной программы подготовки
квалифицированных рабочих, служащих по профессии
43.01.01 Официант, бармен
ПМ.01
Обслуживание потребителей организаций общественного питания**

для образовательных учреждений среднего профессионального
образования

Донецк
2017

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт примерной программы профессионального модуля	20
2.	Результаты освоения профессионального модуля	24
3.	Содержание обучения по профессиональному модулю	25
4.	Общие требования к организации образовательного процесса	30
5.	Литература и электронные ресурсы по профессиональному модулю	31
6.	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)	36

Добавлено примечание ([U1]):

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания

МДК.01.01. Организация и технология обслуживания в общественном питании

1.1. Область применения программы

Примерная программа профессионального модуля является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ГОС СПО по профессии **43.01.01 Официант, бармен**, входящей в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД 1): **Обслуживание потребителей организаций общественного питания** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК 1.).

1.2. Цели и задачи модуля

В результате освоения профессионального модуля ПМ. 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания студенты должны овладеть:

- **профессиональными компетенциями:**

ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.

ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.

ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.

- **общими компетенциями:**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

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

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

1.3. Требования к результатам освоения модуля

С целью овладения видом профессиональной деятельности (ВПД 1): Обслуживание потребителей организаций общественного питания и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;
- встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;
- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;
- подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;
- расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;
- подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;
- обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;
- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;

уметь:

- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;
- осуществлять приём заказа на блюда и напитки;

- обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
- консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;
- предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем;
- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;
- соблюдать личную гигиену;

знать:

- виды, типы и классы организаций общественного питания;
- основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;
- материально-техническую и информационную базу обслуживания;
- правила личной подготовки официанта к обслуживанию;
- правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;
- способы расстановки мебели в торговом зале;
- виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;
- методы организации труда официантов;
- правила встречи и размещения гостей в зале;
- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- способы подачи блюд;
- правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;
- правила и технику замены и уборки использованной посуды;
- порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;
- кулинарную характеристику блюд;
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями

Объем профессионального модуля и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем, ч
Всего	595
Максимальная учебная нагрузка, в т.ч.:	253
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	169
Самостоятельная работа обучающихся по МДК (всего)	84
Учебная практика	9,5 нед./342*
Производственная практика	

*Примечание:

1. Образовательное учреждение, в соответствии с выбранной формой образовательного процесса, самостоятельно определяет объем часов и условия проведения учебной и производственной практики (концентрированно после освоения раздела профессионального модуля или рассредоточено, чередуясь с теоретическим обучением).

2. Наличие учебной и производственной практика определяется содержанием обучения профессионального модуля, в случае, если не предусматривается учебная практика, необходимо выделять достаточное количество практических занятий, направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков.

Реализация программы профессионального модуля предполагает:

– рассредоточенную учебную практику, которая чередуется с теоретическим обучением и составляет 5 нед./180 часов;

– концентрированную производственную практику в объеме 4,5 нед./ 162 часа после освоения программы междисциплинарного курса МДК.01.01. Организация и технология обслуживания в общественном питании и учебной практики УП.01.

Учебный профессиональный модуль ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания тесно связан и опирается на учебные дисциплины общепрофессионального цикла: Основы культуры профессионального общения; Основы физиологии питания, санитарии и гигиены; Товароведение пищевых продуктов; Правовые основы профессиональной деятельности; Безопасность жизнедеятельности и Охрана труда, ПМ по технологии приготовления различных видов продукции.

Основные рекомендуемые виды учебных занятий: лекционное, практическое (семинарское).

С целью расширения, углубления и систематизации знаний студентов планируется самостоятельная работа.

Вопросы, виды самостоятельной работы студентов и тематику семинарских занятий по учебной дисциплине определяет преподаватель.

Форму текущего контроля знаний, умений и навыков студентов определяет преподаватель.

Форма промежуточного контроля знаний, умений и навыков студентов определяется образовательным учреждением.

Промежуточная аттестация по МДК – дифференцированный зачет или экзамен.

МДК.01.01.	Экзамен, Дифференцированный зачёт
УП.01	Дифференцированный зачёт
ПП.01	Дифференцированный зачёт
ПМ.01	Квалификационный экзамен

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Обслуживание потребителей организаций общественного питания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ПК 1.1.	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.
ПК 1.2.	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК 1.3.	Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
ПК 1.4.	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Содержание профессионального модуля:

Раздел 1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.

Раздел 2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

Раздел 3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.

Раздел 4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.

СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Примерный тематический план профессионального модуля

ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля ⁴	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практик)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося	Самостоятельная работа обучающегося, часов		Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1.	Раздел 1. Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания	115	49	25	24	42	
ПК 1.2.	Раздел 2. Обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов	177	70	30	35	72	
ПК 1.3.	Раздел 3. Обслуживание массовых банкетных мероприятий	87	30	15	15	42	
ПК 1.4.	Раздел 4. Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания	54	20	8	10	24	
Производственная практика, часов		162					162
Всего:		595	169	78	84	180	162

Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала
МДК.01.01. Организация и технология обслуживания в общественном питании	
Раздел 1. Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания	Общая характеристика процесса обслуживания. Характеристика предприятий общественного питания различных типов. Характеристика торговых помещений, их оснащение. Столовая посуда, приборы, белье. Подготовка торгового зала к обслуживанию потребителей.
Раздел 2. Обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов	Кулинарная характеристика блюд и напитков. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Встреча, приветствие гостей, размещение гостей организаций (предприятий) общественного питания за столом. Подача меню. Прием и оформление заказа. Передача заказа на производство и в буфет. Получение заказанной продукции. Основные способы подачи блюд. Особенности подачи закусок, блюд и напитков. Расчет с потребителями. Уборка столов.
Раздел 3. Обслуживание массовых банкетных мероприятий	Подготовка залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий. Организация и обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера.
Раздел 4. Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания Раздел 5. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов.	Специальные формы организации питания. Организация и обслуживание по типу «шведский стол». Организация и обслуживание тематических и праздничных мероприятий. Организация и обслуживание пассажиров в пути. Организация и обслуживание социального питания. Передовые, инновационные методы и формы организации труда.

УП. 01. Учебная практика	Виды работ Инструктаж по охране труда и ПБ, ознакомление с организациями (предприятиями) общественного питания. Изучение ассортимента и подготовка к обслуживанию: столовой и стеклянной посуды, столовых приборов, столового белья. Составление меню, карты напитков, прейскуранта. Работа с подносом. Подготовка зала и сервировка столов для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях (в т.ч. выездных). Прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос. Прием заказа на блюда и напитки. Обслуживание потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях. Консультирование гостей по составу и методам приготовления блюд, выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами. Подача блюд и напитков гостям различными способами. Расчет с посетителями. Уборка столов. Работа с отчетными документами.
ПП. 01. Производственная практика	Виды работ Инструктаж по охране труда и ПБ на производстве. Ознакомление с организацией (предприятием) общественного питания. Ознакомление с меню, прейскурантом, картой вин и напитков. Подготовка торгового зала к обслуживанию посетителей, сервировка столов. Личная подготовка официанта к работе. Встреча гостей, прием и оформление заказа. Подача буфетной продукции. Выполнение заказа. Подбор посуды и подача: холодных и горячих закусок; первых блюд; вторых блюд; сладких блюд и напитков. Расчет с посетителями, уборка столов, замена скатерти. Прием и оформление заказа на банкет. Подготовка зала к обслуживанию банкета. Обслуживание банкета: с полным обслуживанием официантами; с частичным обслуживанием официантами. Обслуживание по типу: «Банкет – фуршет»; «Банкет - коктейль»; «Банкет – чай». Обслуживание при использовании специальных форм организации питания, по типу «шведский стол». Обслуживание праздничных вечеров. Учет и отчетность на предприятиях общественного питания.

Примерная тематика практических занятий

Изучение стандарта ГОСТ 50764-25 «Услуги общественного питания, общие требования, интерьер, оборудование».

Составление таблицы: «Типы и классы организаций (предприятий) общественного питания».

Ознакомление с видами оборудования производственных помещений организаций (предприятий) общественного питания.

Урок-экскурсия «Анализ взаимосвязи торговых и производственных помещений, оснащения залов, внутреннего убранства, интерьера залов».

Идентификация ассортимента столовой посуды, приборов, белья.

Правила учета, инвентаризации и хранения столового белья, посуды и приборов организаций (предприятий) общественного питания. Составление заявки на получение столового белья, посуды и приборов, акта списания на бой/порчу и по итогам инвентаризации.

Расстановка мебели и накрытие столов скатертями для обслуживания в обычном режиме. Способы накрытия столов скатертями и замена скатертей.

Приемы полировки столовой посуды, приборов, стекла. Техника работы официанта с подносом. Их размещение на подсобном столе, в серванте официанта.

Виды складывания салфеток. Подготовка и приемы складывания полотняных и бумажных салфеток.

Техника сервировки столов. Предварительная, исполнительная и дополнительная сервировка столов.

Тематическая сервировка столов.

Составление различных видов меню.

Составление прейскуранта. Составление карты напитков.

Встреча посетителей. Приём и оформление заказа. Способы подачи блюд.

Техника работы официанта. Работа с подносом.

Кулинарная характеристика, оформление и подача холодных блюд и закусок основными способами.

Кулинарная характеристика, оформление и подача горячих закусок основными способами.

Кулинарная характеристика, оформление и подача супов основными способами

Кулинарная характеристика, оформление и подача вторых блюд основными способами.

Кулинарная характеристика, оформление и подача сладких блюд, кондитерских изделий и напитков основными способами.

Оформление бланка счетов.

Замена и уборка использованной посуды.

Прием заказа, составление меню. Подготовка и обслуживание банкета с полным обслуживанием официантами.

Прием заказа, составление меню. Подготовка и обслуживание банкета с частичным обслуживанием официантами.

Прием заказа, составление меню. Подготовка и обслуживание банкета- фуршет.

Прием заказа, составление меню. Подготовка и обслуживание банкета-коктейль.

Прием заказа, составление меню. Подготовка и обслуживание банкета-чай.

Составление меню и схемы обслуживания по типу «шведский стол».

Прием заказа, составление меню тематических и праздничных мероприятий.

Примерная тематика заданий (рефератов, индивидуальных проектов, сообщений, презентаций и т.д.) для внеаудиторной самостоятельной работы студентов

1. История возникновения ресторанов на Руси.
2. История возникновения профессии официант.
3. Официант – лицо ресторана.
4. Характеристика услуг ресторана, кафе, бара.
5. История возникновения столовых приборов.
6. История изобретения стекла и стеклянной посуды.
7. Культура питания.
8. Разновидности карт меню.
9. Разновидности карт вин.
10. История появления и характеристика столовой посуды.
11. Традиции чаепития на Руси.
12. Традиции чаепития в Англии.
13. История возникновения «Шведского стола».
14. Традиции питания славян.
15. Традиции питания европейцев.
16. Традиции питания народов Средней Азии.
17. Традиции питания народов арабских стран.
18. Традиции питания народов Скандинавии.
19. Традиции питания народов Южной Америки.
20. Традиции американцев.
21. Организация питания пассажиров наземного транспорта.
22. Организация питания пассажиров водного и воздушного транспорта.
23. Особенности питания отдыхающих в пансионатах, санаториях.
24. Особенности питания учащихся и студентов.
25. Особенности питания на «тяжелых» производствах.

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Организация и технология обслуживания потребителей организаций общественного питания» и учебного кафе-бара.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- комплект для сервировки стола, инструментов, приспособлений;
- комплект бланков документации по организации обслуживания

потребителей;

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия;
- доска.

Оборудование учебного кафе-бара:

- рабочие места по количеству студентов;
- посуда и предметы сервировки столов;
- инструменты, приспособления.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор и экран.

ЛИТЕРАТУРА И ЭЛЕКТРОННЫЕ РЕСУРСЫ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Белошапка, М.И. Технология ресторанного обслуживания [Текст]: учебное пособие / М.И. Белошапка. –М.: Академия, 2006. –224 с.: ил. – (Профессиональное образование).
2. Богданова, В.В. Организация и технология обслуживания в барах [Текст]: учебное пособие / В. В. Богданова. –М.: Академия, 2008. –112с.
3. Иванникова, Е.И. Барное дело [Текст]: учебник / Е.И. Иванникова, Т.В. Иванникова, Г.В. Семенова. –М.: Академия: Мастерство, 2002. – 352 с.
4. Коева, А.Н. Охрана труда для работников общественного питания [Текст]: / А. Н. Коева. – Ростов н/Д.: Феникс, 2004. – 235 с.
5. Кучер, Л. С. Технология приготовления коктейлей и напитков [Текст]:

- учебное пособие / Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова. – М.: Академия, 2005. – 352с.
6. Лавренков, В. К. Книга барменов. Приготовление коктейлей [Текст] / В. К. Лавренков. – М.: АСТ, 2006.
 7. Микицей, М. В. Торговые вычисления [Текст] / М. В. Микицей. – Ростов н/Д.:Феникс, 2001. – 128 с.
 - 8.Мялковский, О.В. Барное дело.Теория и практика построения смешанных напитков[Текст] / О. В. Мялковский. –К.:Кондор, 2011. – 366с.
 9. Новожёнов, Ю. М. Кулинарная характеристика блюд[Текст]/ Ю. М. Новоженев. –М.: Академия, 1987.
 - 10.Радченко, Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания[Текст]: учебное пособие / Л. А. Радченко. – Ростов н/Д.: Феникс, 2004. – 384 с. – (Серия «Учебники XXI века»).
 11. Стельмахович, М.А. Деловая культура для официантов-барменов [Текст]: учебное пособие / М.А.Стельмахович. – Ростов н/Д.:Феникс, 2001. – 384 с. – (Серия «Учебники XXI века»).
 12. Улейский, Н.Т.Механическое и тепловое оборудование на предприятиях общественного питания [Текст] / Н. Т. Улейский. – Ростов н/Д.:Феникс, 2000. – 305 с.
 13. Улейский, Н.Т.Холодильное оборудование на предприятиях общественного питания [Текст] / Н. Т. Улейский.– Ростов н/Д.: Феникс, 2000. –250 с.
 14. Улейский, Н.Т. Оборудование торговых предприятий [Текст] / Н. Т. Улейский. – Ростов н/Д.: Феникс, 2001. – 352 с.
 15. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учебник / В. В. Усов. – М.:Академия, 2000.– 416 с.
 - 16.Чалова, Н.В. Практикум для официантов, барменов по обслуживанию посетителей в ресторанах и барах [Текст]/ Н. В.Чалова. – Ростов н/Д.:Феникс, 2002. –352 с. – (Серия «Учебники XXI века»).

Дополнительная литература

1. ГОСТ 50762-95.Классификация предприятий общественного питания. Общие требования [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://meganorm.ru/Data2/1/4294846/4294846986.htm>.
2. ГОСТ 28539-90. Соки плодово-ягодные спиртованные. Технические условия [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200022575>.
3. ГОСТ 12493-67.Водка и ликеро-водочные изделия, поставляемые для экспорта. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://meganorm.ru/Index/44/44647.htm>.
4. Богушева, В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров

- [Текст] / В.И.Богушева. – Ростов н/Д.: Феникс, 2006. – 416 с. – (Серия «Учебники и учебные пособия»).
5. Евсевский, Ф. Библия бармена. Все спиртные напитки, вина и коктейли. Мастерство создания, искусство подачи и алхимия вкуса [Текст] / Ф. Евсевский. – М.: Евробукс, 2004.
 6. Елизарова, Л. Г. Алкогольные напитки: Товарный справочник [Текст] / Л. Г. Елизарова. – М.: Экономика, 1997.
 7. Извекова, В.Г. Бармен, Официант [Текст]: учебное пособие / В.Г. Извекова. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К⁰», 2004. – 320 с.
 8. Калашников, А.Ю. Кафе, бары и рестораны: организация, практика и техника обслуживания [Текст]: учебное пособие / А.Ю. Калашников. – Изд. ТК «Велби», 2006. – 210 с.
 9. Лоусан, Ф. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление [Текст] / Ф. Лоусан. – Ростов н/Д.: Феникс, 2008.
 10. Оробейко, Е.С. Организация обслуживания: рестораны и бары [Текст]: учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н. Г. Шредер. – М.: Инфра –М, 2006. – 251 с.
 11. Полински, С. Коктейли: Иллюстрированная энциклопедия [Текст] / С. Полински; пер. с англ.. – М.: Лабиринт Пресс, 2006.
 12. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление правительства Российской Федерации. – Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_15559/.
 13. Ридель, Х. Бары и рестораны: техника обслуживания [Текст] / Х. Ридель. – Ростов н/Д.: Феникс, 2002.
 14. Стиббен, Р. Коктейли. Справочник для бармена [Текст] / Р. Стиббен. – Ростов н/Д.: Феникс, 2001.

Периодические издания:

1. Ресторатор [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://yandex.ua/maps/org/zhurnal_restorator_chef/1059170578?source=wizbiz_new_text_single.
2. Ресторанные ведомости [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://restoranoff.ru/books/zhurnaly/restorannye_vedomosti_polugodovaya_podpiska/.
3. Империя вкуса [Электронный ресурс]: журнал о напитках и ресторанном бизнесе. – Режим доступа: <http://www.imperiavkusa.ru/>.
4. Вы и Ваш ресторан [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://novovremya.ru/?module=firms&action=view&idr=100806&ids=99617&id=661116>.
5. ШЕФ [Электронный ресурс]: научно – популярный, гастрономический журнал. – Режим доступа: <http://shef.idsocium.ru/>.
6. Витрина [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.viknadveri.com/ru/vitrina/>.

7. Московский кулинарный вестник [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.orgindex.ru/112765/>.
8. Гостиница и ресторан [Электронный ресурс]. – Режим доступа 33
: <http://www.catalog.horeca.ru/library/journal/item/gostinica-i-upravlenie/>.
9. Мое дело: ресторан [Электронный ресурс]. – Режим доступа
<http://kruzhka.ru/about/2004/zhurnal-moe-delo-restoran-6/>.

Интернет-источники (сайты)

1. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.cooke.ru
2. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.3to.ru
3. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.menu.ru
4. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pectopah.ru
5. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.cooking.ru
6. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.praktika.df.ru
7. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: deli@deli.ru
8. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.drinks.narod.ru
9. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.studopedia.ru
10. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.koktelbar.ru
11. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.bestbar.com.
12. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.cocktail-book.ru
13. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.upcocktail.com.
14. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.drink-drink.ru.
15. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.koktelbar.ru.
16. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.barbook.ru.
17. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.inshaker.ru.

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Занятия проводятся в первой половине дня в оборудованных аудиториях и кафе-баре, максимальный объем аудиторной нагрузки – 54 часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

Освоение примерной программы модуля базируется на изучении общепрофессиональных дисциплин: Основы культуры профессионального общения, Основы физиологии питания, санитарии и гигиены, Товароведение пищевых продуктов, Безопасность жизнедеятельности и Охрана труда.

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебных кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием.

При реализации программы модуля «Обслуживания потребителей организаций общественного питания» предусматриваются следующие виды практики: учебная практика проводится рассредоточено на базе учебно-производственных мастерских образовательного учреждения и/или на предприятиях общественного питания; производственная практика проводится на рабочих местах организаций (предприятий) общественного питания. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Цели и задачи программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

Внеаудиторная самостоятельная работа (далее – ВСР) должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. Виды заданий для ВСР и их содержание могут иметь вариативный и дифференцированный характер, учитывать специфику профессии, изучаемой дисциплины, индивидуальные особенности студента. Инструктаж по выполнению заданий внеаудиторной самостоятельной работы проводится преподавателем за счет объема времени, отведенного на изучение дисциплины. При необходимости, во время выполнения студентами ВСР преподаватель может проводить консультации за счет общего бюджета времени, отведенного на консультации. Контроль результатов ВСР студентов может осуществляться в пределах времени, отведенного на обязательные учебные занятия по междисциплинарному курсу и ВСР студентов по дисциплине в письменной, устной и смешанной форме, с представлением изделия или продукта творческой деятельности студента.

Кадровое обеспечение образовательного процесса
Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих
обучение по дисциплинарному курсу (курсам)

Реализация ППКРС должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого междисциплинарного курса (модуля) – специалиста в сфере общественного питания и технологий в ресторанном сервисе. Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше (5-6 разряд), чем предусмотрено ГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение студентами профессионального учебного цикла. Преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 5 лет.

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

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин (МДК);
- оценка компетенций обучающихся - экзамен квалификационный.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
К 1.1 Выполнять подготовку зала к обслуживанию в соответствии его характером, типом, классом организации общественного питания	- соответствие этапов подготовки организаций общественного питания к приему потребителей на основании типа предприятия; - соответствие этапов организации контроля организаций общественного питания к приему потребителей на основании подбора специального вида оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и расчет их необходимого количества в соответствии с типом и классом организации общественного питания;	-текущий контроль: -экспертная оценка практических занятий; - тестирование; - деловые игры; - проверки и защиты рефератов (семинарские занятия); - отчеты по практикам; -промежуточный контроль: - экзамен по МДК; - дифференцированный зачет по учебной и производственной практике; - квалификационная практическая работа; - квалификационный экзамен.
ПК 1.2 Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов, классов.	- управление работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.	
ПК 1.3 Обслуживать массовые банкетные мероприятия	- определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.	
ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания	- информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания. - составление и оформление меню, карты вин и коктейлей; - осуществление консультирования потребителей;	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у студентов 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 будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	-аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; -активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; -участие в конкурсах профмастерства, тематических мероприятиях; -эффективность и качество выполнения домашних самостоятельных работ; -изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы.	- наблюдение; -тестирование по проф. направленности; -портфолио; -отчет по итогам учебной и производственной практики
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных Руководителем	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; -демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	- экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике; - отчет по самостоятельной работе;
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- оценка по результатам наблюдения за поведением в процессе освоения профессионального модуля, выполнения работ на практических занятиях, учебной практике, квалификационном экзамене

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- оценка эффективности выполняемых профессиональных задач по результатам наблюдения за работой с источниками информации
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	- оценка качества использования компьютерных технологий в профессиональной деятельности
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	- взаимодействие со студентами, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	- экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	- проявление готовности к выполнению воинской обязанности, в том числе с применением полученных профессиональных знаний; - участие в мероприятиях патриотического характера.	-оценка готовности студента к воинской службе на занятиях по безопасности жизнедеятельности. - наблюдение за студентами во время теоретического и практического обучения. -анализ результатов призывных и комиссий

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**ВЫСШЕЕ УЧЕБНОЕ ЗАВЕДЕНИЕ «РЕСПУБЛИКАНСКИЙ
ИНСТИТУТ ПОСЛЕДИПЛОМНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ИНЖЕНЕРНО-
ПЕДАГОГИЧЕСКИХ РАБОТНИКОВ»**

**ПРИМЕРНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
профессионального цикла образовательной программы подготовки
квалифицированных рабочих, служащих по профессии**

43.01.01 Официант, бармен

ПМ.02

Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением
смешанных напитков и простых закусок

для образовательных учреждений среднего профессионального
образования

Донецк
2017

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт примерной программы профессионального модуля	42
2.	Результаты освоения профессионального модуля	47
3.	Содержание обучения по профессиональному модулю	48
4.	Общие требования к организации образовательного процесса	54
5.	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)	56
6.	Литература и электронные ресурсы по профессиональному модулю	60

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок **МДК.02.01. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах**

1.1. Область применения программы

Примерная программа профессионального модуля является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ГОС СПО по профессии **43.01.01 Официант, бармен**, входящей в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД 2): **Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК 2.).

Примерная программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке **Официант, бармен, буфетчик**, повышении квалификации и переподготовке работников в сфере общественного питания при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи модуля

В результате освоения профессионального модуля ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок студенты должны овладеть:

- **профессиональными компетенциями:**

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 учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.

ПК 2.5. Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.

ПК 2.6. Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.

ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли,

различными методами, горячие напитки.

• **общими компетенциями:**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

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

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

1.3. Требования к результатам освоения модуля

С целью овладения видом профессиональной деятельности (ВПД 2): Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок 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 напитками 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;
- технологию приготовления простых закусок;
- 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

Объем профессионального модуля и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем, ч
Всего	595
Максимальная учебная нагрузка, в т.ч.:	253
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	169
Самостоятельная работа обучающегося	84
Учебная практика	9,5 нед./342*
Производственная практика	

** Примечание:*

1. Образовательное учреждение, в соответствии с выбранной формой образовательного процесса, самостоятельно определяет объем часов и условия проведения учебной и производственной практики (концентрированно после освоения раздела профессионального модуля или рассредоточено, чередуясь с теоретическим обучением).

2. Наличие учебной и производственной практик определяется содержанием обучения профессионального модуля, в случае, если не предусматривается учебная практика, необходимо выделять достаточное количество практических занятий, направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков.

Реализация программы профессионального модуля предполагает:

- рассредоточенную учебную практику, которая чередуется с теоретическим обучением и составляет 5 нед./180 часов;
- концентрированную производственную практику в объеме 4,5 нед./162 часа после освоения программы междисциплинарного курса МДК 02.01. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах и учебной практики УП.02.

Учебный профессиональный модуль ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок тесно связан и опирается на учебные дисциплины общепрофессионального цикла: Основы культуры профессионального общения; Основы физиологии питания, санитарии и гигиены; Товароведение пищевых продуктов; Правовые основы профессиональной деятельности; Безопасность жизнедеятельности и Охрана труда.

Основные рекомендуемые виды учебных занятий: лекционное, практическое (семинарское).

С целью расширения, углубления и систематизации знаний студентов планируется самостоятельная работа.

Вопросы, виды самостоятельной работы студентов и тематику семинарских занятий по учебной дисциплине определяет преподаватель.

Форму текущего контроля знаний, умений и навыков студентов определяет преподаватель.

Форма промежуточного контроля знаний, умений и навыков студентов определяется образовательным учреждением.

МДК 02.01.	Экзамен, Дифференцированный зачёт
УП.02	Дифференцированный зачёт
ПП.02	Дифференцированный зачёт
ПМ. 02	Квалификационный экзамен

Содержание профессионального модуля

Раздел 1. Выполнение подготовки бара, буфета к обслуживанию.

Раздел 2. Обслуживание потребителей бара, буфета.

Раздел 3. Эксплуатация инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования в процессе обслуживания.

Раздел 4. Ведение учётно-отчётной документации в соответствии с нормативными требованиями.

Раздел 5. Изготовление определённого ассортимента кулинарной продукции.

Раздел 6. Производство расчёта с потребителем, используя различные формы расчёта.

Раздел 7. Изготовление смешанных напитков, в том числе коктейлей, различными методами, горячих напитков.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной ВПД 2. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок 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 учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.
ПК 2.5.	Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.
ПК 2.6.	Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.
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, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Примерный тематический план профессионального модуля

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

Коды про- фес- си- о- наль- ных компе- тенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практик)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоя- тельная работа обучающе- гося, часов	Учебная, часов	Производ- ственная часов (если предусмо- трена рассредо- точенна- я практик- а)
			Все- го, час- ов	в т.ч. лаборатор- ные работы и практическ- ие занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 2.1.	Раздел 1. Выполнение подготовки бара, буфета к обслуживанию.	64	27	15	13	24	
ПК 2.2.	Раздел 2. Обслуживание потребителей бара, буфета.	42	16	6	8	18	
ПК 2.3.	Раздел 3. Эксплуатация инвентаря, весомизмерительного и торгово-технологического оборудования в процессе обслуживания.	63	30	10	15	18	
ПК 2.4.	Раздел 4. Ведение учётно- отчётной документации в соответствии с нормативными требованиями.	18	8	5	4	6	
ПК 2.5.	Раздел 5. Изготовление определённого ассортимента кулинарной продукции.	48	16	8	8	24	
ПК 2.6.	Раздел 6. Производство расчёта с потребителем, используя различные формы расчёта.	9	2	-	1	6	
ПК 2.7.	Раздел 7. Изготовление смешанных напитков, в том числе коктейлей, различными методами, горячих напитков.	189	70	21	35	84	
	Производственная практика, часов	162					162
	Всего:	595	169	65	84	180	162

Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала
МДК 02.01. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	
Раздел 1. Выполнение подготовки бара, буфета к обслуживанию.	Виды и классы баров. Планировочные решения баров, буфетов. Материально-техническое оснащение и информационное обеспечение деятельности бара и буфета. Источники снабжения баров, буфетов. Подготовка рабочего места бармена. Правила личной подготовки бармена к обслуживанию. Правила охраны труда. Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.
Раздел 2. Обслуживание потребителей бара, буфета.	Формы и методы обслуживания посетителей в баре (классический стиль, фристайл, спидмиксинг). Встреча посетителей, приветствие, прием заказа. Искусство беседы в общении с посетителями. Организация и техника обслуживания посетителей за барной стойкой, в буфете и в торговом зале. Взаимосвязь в работе бармена с официантами. Техника работы бармена при приготовлении напитков, закусок и их оформление. Общие правила подачи коктейлей, винно-водочных изделий, напитков, блюд и закусок и другой продукции бара. Очередность и время обслуживания посетителей. Техника откупоривания, разлива и подачи крепких и безалкогольных напитков. Правила подачи холодных и горячих закусок, используемая посуда и приборы. Особенности подачи горячих напитков, используемая посуда и приборы. Специальные формы обслуживания.
Раздел 3. Эксплуатация инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования в процессе обслуживания.	Инвентарь бара, буфета: ассортимент, назначение, требования к нему. Классификация машин, применяемых в организациях (предприятиях) общественного питания. Режущее оборудование. Оборудование для приготовления коктейлей. Жарочно-варочное оборудование. Вспомогательное оборудование. Холодильное оборудование. Весоизмерительное оборудование.
Раздел 4. Ведение учётно-отчётной документации в соответствии с нормативными требованиями.	Составление и ведение учётно-отчетной документации. Инвентаризация, правила и сроки проведения. Порядок составления заявок на необходимое количество и ассортимент напитков, продуктов.
Раздел 5. Изготовление определённого ассортимента кулинарной продукции.	Ассортимент простых закусок, предлагаемых в барах и буфетах. Компоненты и полуфабрикаты для бутербродов. Приготовление и оформление салатов из свежих и вареных овощей. Приготовление и оформление простых холодных

	закусок: из мяса, овощей, яиц, грибов. Приготовление и оформление холодных и горячих сладких блюд. Сроки реализации и условия хранения.
Раздел 6. Производство расчёта с потребителем, используя различные формы расчёта.	Производство расчёта с потребителем, оформление платежей по счетам, ведение кассовой документации. Современные компьютерные системы для расчета с потребителями, автоматизированного учета и контроля поступающей выручки.
Раздел 7. Изготовление смешанных напитков, в том числе коктейлей, различными методами, горячих напитков.	Характеристика ассортимента напитков бара, буфета: крепкие алкогольные напитки; вина; шампанские и игристые вина; пиво; безалкогольные напитки. Классификация смешанных напитков по содержанию алкоголя, по объему, по назначению, по технологии приготовления и использованию специфических компонентов, по способу подачи. Методы приготовления коктейлей и смешанных напитков. Технология приготовления: безалкогольных коктейлей (аперитивы, освежающие, флипы, физы, молочные, шербеты); коротких и средних безалкогольных коктейлей; длинных смешанных напитков; молочных коктейлей. Оформление коктейлей и смешанных напитков. Приготовление горячих напитков и коктейлей на их основе.
УП. 02. Учебная практика	Виды работ
	Инструктаж по охране труда и ПБ в учебном кафе-баре. Изучение оборудования баров. Барная стойка. Меню бара, прейскурант. Карта вин, коктейлей, напитков. Барный инвентарь. Классификация, назначение. Барная посуда. Ассортимент, назначение. Подготовка бара к обслуживанию посетителей. Влажная уборка, получение запаса товара, посуды, белья. Подготовка рабочего места бармена. Подготовка инвентаря, посуды, оформление витрины. Заготовка ингредиентов, гарниров, топингов, льда для напитков, коктейлей. Личная подготовка бармена. Встреча посетителей бара. Подача меню, прейскуранта, прием заказа. Приготовление смешанных напитков в стакане подачи (билд, мадл, лейер). Приготовление смешанных напитков в барном (микс) стакане (стир). Приготовление смешанных напитков в шейкере (шейк). Приготовление смешанных напитков в блендере (бленд). Приготовление смешанных напитков с использованием двух или нескольких методов (комбинирование). Приготовление безалкогольных коктейлей: соковых, молочных, кисломолочных, сливочных. Приготовление безалкогольных коктейлей на основе чая, кофе. Приготовление коктейлей – аперитивов. Приготовление коротких алкогольных коктейлей. Приготовление средних алкогольных коктейлей. Приготовление длинных смешанных напитков.

	Приготовление оригинальных, экзотических коктейлей. Приготовление групповых горячих смешанных напитков. Приготовление групповых холодных смешанных напитков. Приготовление горячих напитков: кофе, чая, какао, горячего шоколада. Приготовление бутербродов и простых холодных закусок. Приготовление холодных и горячих сладких блюд. Расчет с посетителями бара. Снятие показателей ЭККА. Отчетность бармена. Составление документации. Товарный отчет.
III. 02. Производственная практика	Виды работ
	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с барами. Подготовка бара к обслуживанию посетителей. Влажная уборка, получение запаса товара, посуды. Подготовка рабочего места бармена. Подготовка инвентаря, посуды, оформление витрины. Встреча посетителей бара. Подача меню, прейскуранта, прием заказа Приготовление смешанных напитков в стакане подачи (билд, мадл, лейер) и в барном (микс) стакане (стир). Приготовление смешанных напитков в шейкере (шейк) и в блендере (бленд). Приготовление смешанных напитков с использованием двух или нескольких методов (комбинирование). Приготовление безалкогольных коктейлей: соковых, молочных, кисломолочных, сливочных. Приготовление безалкогольных коктейлей на основе чая, кофе. Приготовление коротких алкогольных коктейлей. Приготовление коктейлей – аперитивов. Приготовление средних алкогольных коктейлей Приготовление длинных смешанных напитков. Приготовление оригинальных, экзотических коктейлей. Приготовление групповых горячих смешанных напитков. Приготовление групповых холодных смешанных напитков. Приготовление горячих напитков: кофе, чая, какао, горячего шоколада. Приготовление бутербродов и простых холодных закусок. Приготовление сладких блюд, холодных и горячих. Расчет с посетителями бара. Снятие показателей ЭККА. Отчетность бармена. Составление документации. Товарный отчет.

Примерная тематика практических занятий

1. Заполнение таблицы «Барная мебель, характеристика и назначение»
2. Устройство барной стойки. Эргономика бара.
3. Идентификация представленного ассортимента посуды и инвентаря бара.
4. Составление карты вин.

5. Отработка приёмов работы с электрическими кофемолками. Соблюдение требований охраны труда и безопасной эксплуатации.
6. Отработка приёмов работы с блендерами, слайсерами. Соблюдение требований охраны труда и безопасной эксплуатации.
7. Отработка приёмов работы с экстракторами, соковыжималками. Соблюдение требований охраны труда и безопасной эксплуатации.
8. Отработка приёмов работы на весоизмерительном оборудовании, правила взвешивания.
9. Подготовка бара и рабочего места бармена к приему и обслуживанию посетителей.
10. Оформление витрин, барной стойки. Выкладка продукции и товаров на витринах.
11. Составление и ведение учетно-отчетной документации. Товарный отчет.
12. Инвентаризация, правила и сроки её проведения.
13. Составления заявок на необходимое количество и ассортимент напитков, продуктов.
14. Упражнения по использованию различных мерных емкостей, дозаторов и гейзерных пробок. Техника работы с джиггером.
15. Подбор барного стекла для заказанных напитков. Приемы разлива напитков.
16. Отработка приемов разлива напитков «на счет» (spil-stop), охлаждения стаканов методами «плейн» и «он-зе-рокс».
17. Презентация и отпуск напитков за барной стойкой.
18. Составление технологических карт смешанных напитков.
19. Приготовление украшений для коктейлей.
20. Приготовление сиропов, соков.
21. Приобретение навыков смешивания компонентов коктейля, работа с миксером.
22. Приобретение навыков приготовления и оформления коктейлей с мороженым, с молоком, сливками, яйцом.
23. Приобретение навыков приготовления и оформления коктейлей с фруктами и соками.
24. Приобретение навыков приготовления и оформления групповых смешанных напитков.
25. Приобретение навыков приготовления и оформления горячих напитков (чая, кофе, какао, шоколада) и коктейлей на их основе.
26. Составление алгоритма приготовления напитков.
27. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями.

28. Приготовление и оформление салатов из свежих и вареных овощей.
29. Приготовление и оформление простых холодных закусок.
30. Приготовление и оформление холодных и горячих десертов.

Примерная тематика заданий (рефератов, индивидуальных проектов, сообщений, презентаций и т.д.) для внеаудиторной самостоятельной работы студентов

1. История возникновения и тенденции развития баров.
2. Происхождение напитков и коктейлей.
3. Овощерезательное оборудование для салат-баров.
4. Блинная печь для блинных баров.
5. Универсальный привод со сменными механизмами.
6. Мелкое барное оборудование (тостеры, ростеры, бутербродницы).
7. Холодильное оборудование.
8. Механическое оборудование.
9. Оформление витрин, барной стойки и выкладка продукции на витринах.
10. Приемы откупоривания бутылок и разлива игристых вин.
11. Приемы разлива напитков из бутылок.
12. Современные виды обслуживания в барах.
13. Современные формы работы бармена: флейринг, фристайл, спидмиксинг.
14. Техника работы с джиггером.
15. Инвентаризация, проведение.
16. Ответственность бармена, буфетчика.
17. Ассортимент реализуемой продукции в различных барах: винном, кофейном, молочном, пивном, гриль-баре, спортивном баре и др.
18. Ассортимент напитков бара, буфета.
19. Сравнительная характеристика крепкоалкогольных напитков.
20. Безалкогольные напитки.
21. Методы приготовления смешанных напитков.
22. Правила приготовления смешанных напитков.
23. Классификация смешанных напитков (микс).
24. Классификация коктейлей-аперитивов.
25. Правила приготовления коктейлей-аперитивов на основе джина, водки и ароматизированных вин.
26. Классификация коктейлей-диджестивов.
27. История создания и тенденции развития нового поколения экзотических коктейлей.

28. Слоистые коктейли.
29. Закуски в барах.
30. Десерты в барах.

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок» и учебного кафе- бара.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- комплект для сервировки стола, инструментов, приспособлений;
- комплект бланков документации по организации обслуживания

потребителей;

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия;
- доска.

Оборудование учебного кафе-бара:

- рабочие места по количеству студентов;
- посуда и предметы сервировки столов;
- инструменты, приспособления.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор и экран.

Занятия проводятся в первой половине дня в оборудованных аудиториях и кафе-баре, максимальный объем аудиторной нагрузки – 54 часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

Освоение примерной программы модуля базируется на изучении обще-профессиональных дисциплин: Основы культуры профессионального общения, Основы физиологии питания, санитарии и гигиены, Товароведение пищевых продуктов, Безопасность жизнедеятельности и Охрана труда, МДК Технология простых блюд, закусок и напитков.

Занятия теоретического цикла носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебных кабинетах, оснащенных мультимедийным оборудованием.

При реализации программы модуля «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок» предусматриваются следующие виды практики: учебная практика проводится рассредоточено на базе учебно-производственных мастерских образовательного учреждения и/или на предприятиях общественного питания; производственная практика проводится на рабочих местах организаций (предприятий) общественного питания. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Цели и задачи программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

Внеаудиторная самостоятельная работа (далее – ВСР) должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. Виды заданий для ВСР и их содержание могут иметь вариативный и дифференцированный характер, учитывать специфику профессии, изучаемой дисциплины, индивидуальные особенности студента. Инструктаж по выполнению заданий внеаудиторной самостоятельной работы проводится преподавателем за счет объема времени, отведенного на изучение дисциплины. При необходимости, во время выполнения студентами ВСР преподаватель может проводить консультации за счет общего бюджета времени, отведенного на консультации. Контроль результатов ВСР студентов может осуществляться в пределах времени, отведенного на обязательные учебные занятия по междисциплинарному курсу и ВСР студентов по дисциплине в письменной, устной и смешанной форме, с представлением изделия или продукта творческой деятельности студента.

Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по дисциплинарному курсу (курсам):

Реализация ППКРС должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого междисциплинарного курса (модуля) – специалиста в сфере общественного питания и технологий в

ресторанном сервисе. Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ГОС СПО для выпускников (5-6 разряд). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для

преподавателей, отвечающих за освоение студентами профессионального учебного цикла. Преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 5 лет.

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

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин (МДК);
- оценка компетенций обучающихся - экзамен квалификационный

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию	- соответствие с правилами подготовки бара, буфета 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	- текущий контроль; - экспертная оценка выполнения практических работ; - тестирование; - проверка и защита рефератов; - отчет по практике;
ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета	- соответствие должностной инструкции бармена; - соответствие процесса обслуживания потребителей; - осуществление приёма заказа Приготовление определенного ассортимента продукции, коктейлей и смешанных напитков; - соответствие правил консультирования гостей по составу и методам приготовления блюд, предоставления	- промежуточный контроль; - экзамен по МДК; - дифференцированный зачет по учебной и производственной практике; - квалификационный экзамен; - квалификационная практическая работа;

	рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков; - соответствие с правилами подачи напитков гостям различными способами. ГОСТ Р50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»; - соблюдение правил техники безопасности и охраны труда в соответствии с инструкциями соответствие правилам обслуживания потребителей; - соблюдение личной гигиены; - обслуживание потребителей с применением передовых, инновационных методов и форм организации труда.	- квалификационный экзамен.
ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания	- соответствие правилам пользования весоизмерительных и прочего оборудования, имеющегося в баре/буфете; - умение пользоваться инструментарием и инвентарём, находящимся в распоряжении бармена; - использование его по назначению.	
ПК 2.4. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.	- ведение учётно-отчётной документации в соответствии с нормативными требованиями.	
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.	
ПК 2.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета	- владение навыками расчета с потребителями с использованием различных форм расчета.	
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.	
--	---	--

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 будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; -активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; -участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических мероприятиях; -эффективность и качество выполнения домашних самостоятельных работ; -изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы.	- наблюдение; - тестирование по профнаправленности; - портфолио; - отчет по итогам учебной и производственной практики
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	- экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике; - отчет по самостоятельной работе
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	оценка по результатам наблюдения за поведением в процессе освоения профессионального модуля, выполнения

своей работы.		работ на практических занятиях, учебной практике, квалификационном экзамене
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	оценка эффективности выполняемых профессиональных задач по результатам наблюдения за работой с источниками информации
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	оценка качества использования компьютерных технологий в профессиональной деятельности
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие со студентами, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике;
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- проявление готовности к выполнению воинской обязанности, в том числе с применением полученных профессиональных знаний; - участие в мероприятиях патриотического характера.	- оценка готовности студента к воинской службе на занятиях по безопасности жизнедеятельности. - наблюдение за студентами во время теоретического и практического обучения, - анализ результатов призывных и медицинских комиссий

ЛИТЕРАТУРА И ЭЛЕКТРОННЫЕ РЕСУРСЫ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Основные источники:

1. Ахрапоткова, Н.Б. Справочник официанта, бармена[Текст]: учебное пособие / Н.Б. Ахрапоткова. – М.: Академия, 2009. – 272 с.
2. Иванникова, Е. И. Барное дело[Текст]: учебник / Е.И.Иванникова,
3. Т.В.Иванникова, Г.В.Семенова. –М.: Академия, 2004. – 352 с.
4. Коева, В.А. Охрана труда в предприятиях общественного питания [Текст]: учебное пособие/В.А. Коева. – Ростов н/Д.: Феникс, 2006. – 224с.
5. Кучер, Л.С. Технология приготовления коктейлей и напитков[Текст]: учебное пособие / Л.С.Кучер, Л.М.Шкуратова. – М.: Академия. – 2005. – 352 с.
6. Микицей, М.В. Торговые вычисления[Текст]: учебное пособие/ М.В. Микицей. – Ростов н/Д.: Феникс, 2002. – 160с.
7. Мялковский, О.Н. Барное дело. Теория и практика приготовления смешанных напитков[Текст]: учебник / О.Н. Мялковский. – К.: Кондор, 2012. – 366 с.
8. Стельмахович, М.А. Деловая культура для официантов, барменов[Текст]: учебное пособие/М.А. Стельмахович. – Ростов н/Д.:Феникс, 2005. –352с.
9. Улейский, Н.Т. Механическое и тепловое оборудование предприятий общественного питания[Текст]: учебное пособие/ Н.Т. Улейский. – Ростов н/Д.: Феникс, 2000. – 340 с.
10. Улейский, Н.Т. Холодильное оборудование[Текст]: учебное пособие /Н.Т.Улейский. – Ростов н/Д.:Феникс, 2000. – 320 с.
11. Чалова, Н.В. Практикум для официантов, барменов по обслуживанию посетителей в ресторанах, барах[Текст] / Н. В. Чалова. – Ростов н/Д.: Феникс, 2002. – 352с.

Дополнительные источники:

1. ГОСТ Р 50762–95. Общественное питание. Классификация предприятий[Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://standartgost.ru/g/pkey-14294846986/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_%D0%A0_50762-95.
2. ГОСТ Р 50763–95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению [Электронный ресурс].– Режим доступ: <http://standartgost.ru/g/pkey->

- 14293818466/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_%D0%A0_5076395.
3. ГОСТ Р 50764–95. Услуги общественного питания. Общие требования [Электронный ресурс]. – Режим доступ: http://standartgost.ru/base/0/id0-9632/%D0%93%D0%9E%D0%A1%D0%A2_%D0%A0_50764-95.
 4. ГОСТ Р 50935–96. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.norm-load.ru/SNiP/Data1/31/31864/index.htm>.
 5. Дусенко, С.В. Профессиональная этика и этикет [Текст]: учебное пособие / С.В. Дусенко. – М.: Академия, 2013. – 224 с.
 6. Лавренов, В.К. Книга бармена. Приготовление коктейлей [Текст] // В. К. Лавренов. – М.: Сталкер, 2004. – 320 с.
 7. Польской А.Е. Коктейли и алкогольные напитки [Текст] / А. Е. Польской. – М.: АСТ, 2001. – 784 с.
 8. Потапова, И.И. Торговые вычисления для официантов [Текст]: учебное пособие / И.И. Потапова. – М.: Академия, 2006.
 9. Практикум. Официант-бармен» [Текст]: учебно-методическое пособие / Л. В. Горбенко. – Тольятти: ПВГУС, 2013. – 60с.

Периодические издания

1. Питание и общество [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://elibrary.ru/title_about.asp?id=8980.
2. Ресторанный бизнес [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://hotel-rest.biz/articles/restoranny-biznes>.
3. Гастроном [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://jurnali-online.ru/gastronom>.
4. Ресторатор [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.restorator.ua/>.
5. Современный ресторан [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://panor.ru/magazines/sovremennyy-restoran.html>.

Интернет - источники

1. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.barprof.com.
2. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.2bar.ru.
3. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.barmancity.com.
4. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.planetz.com.ua.
5. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.upcocktail.com.
6. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.homebarman.ru.
7. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.napitkibar.ru.
8. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.barmans.com.
9. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.kursbar.ru.

10. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.kedem.ru.
11. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.toast.kulichki.net.
12. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.posuda.od.ua.
13. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.kulina.ru.
14. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.forum.good-cook.ru.
15. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.clubs.ya.ru.
16. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.sambarmen.ru.
17. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pokushay.ru.
18. [Электронный ресурс]. – Режим
доступа: www.spirtnoe.nm.ru/Recept_Koktails.

**ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ ПИСЬМЕННЫХ ВЫПУСКНЫХ
КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ ПО
ПРОФЕССИИ 43.01.01 ОФИЦИАНТ, БАРМЕН**

№ п/п	Тема ПЭР
1	Обслуживание в номерах гостиниц. Технология приготовления коктейлей-аперитивов на основе крепких алкогольных напитков.
2	Обслуживание при подаче горячих закусок. Технология приготовления длинных смешанных коктейлей типа Хайбол, Коллинз.
3	Подача винно-водочных напитков. Технология приготовления длинных смешанных коктейлей типа Флипп, Физ, Фикси.
4	Подготовка и обслуживание при проведении банкета - чай. Технология приготовления длинных смешанных коктейлей типа Дейзи, Рикки, Баки.
5	Обслуживание праздничных вечеров. Технология приготовления длинных смешанных коктейлей типа Коблеры, Сенгеры, Куулеры.
6	Подготовка и обслуживание при проведении банкета с частичным обслуживанием официантами. Технология приготовления десертных коктейлей типа Сау.
7	Обслуживание при подаче горячих и холодных напитков. Технология приготовления послеобеденных коктейлей классической группы.
8	Обслуживание при подаче супов. Технология приготовления десертных коктейлей группы Кордиал и эмульгаторной группы.
9	Обслуживание при подаче рыбных горячих блюд. Технология приготовления коктейлей аперитивов на основе вермутов и горьких настоек.
10	Подготовка и обслуживание банкета-коктейль. Технология приготовления коктейлей аперитивов на основе сухих игристых вин.
11	Обслуживание гостей при подаче блюд методами: русский и общеевропейский. Технология приготовления групповых смешанных напитков.
12	Встреча, размещение гостей и получение заказа. Технология приготовления коктейлей с мороженым.
13	Подготовка и обслуживание по типу «Шведский стол». Технология приготовления коротких коктейлей.

14	Обслуживание гостей при подаче холодных блюд и закусок. Технология приготовления коктейлей типа Фраппе и Мист.
15	Подготовка и обслуживание при проведении банкета «Фуршет». Технология приготовления экзотических коктейлей.
16	Подготовка и обслуживание при проведении банкета с полным обслуживанием официантами. Технология приготовления молочных коктейлей.
17	Обслуживание гостей при подаче мясных горячих блюд. Технология приготовления коктейлей с абсентом.
18	Обслуживание гостей при подаче сладких блюд. Технология приготовления оригинальных коктейлей с ликёром Самбука.
19	Обслуживание гостей при подаче блюд методами: французский и английский. Технология приготовления сиропов для приготовления коктейлей.
20	Обслуживание гостей при подаче горячих рыбных блюд. Технология приготовления средних коктейлей.
21	Обслуживание гостей при подаче блюд из яиц и творога. Технология приготовления безалкогольных смешанных напитков.
22	Обслуживание гостей при подаче мучных горячих блюд. Технология приготовления винных коктейлей аперитивов.
23	Обслуживание пассажиров в пути. Технология приготовления слабоалкогольных коктейлей аперитивов, с горечами.
24	Подготовка и обслуживание при проведении банкета «Свадьба». Технология приготовления смешанных напитков типа Крюшон, Сангрия.
25	Получение и подача буфетной продукции. Технология приготовления коктейлей группы Тодди, Джулеп.
26	Обслуживание участников съездов, совещаний, форумов. Технология приготовления коктейлей группы оyster.
27	Уборка и замена использованных тарелок и приборов. Технология приготовления коктейлей группы Фрозен, Смеш.
28	Обслуживание гостей при подаче блюд методом фломбе. Технология приготовления коктейлей группы Фраппе, Краста.
29	Обслуживание при подаче рыбных холодных блюд и закусок. Технология приготовления коктейлей группы Эгг-Ногс, Паффс.
30	Обслуживание при подаче мясных холодных блюд и закусок. Технология приготовления коктейлей группы Дейзи Фикси.
31	Подготовка и обслуживание гостей при проведении праздника Новый год. Технология приготовления коктейлей группы Физ и Куулер.
32	Обслуживание гостей при индивидуальной подаче супов. Технология приготовления коктейлей типа Саурсы.

33	Обслуживание гостей при групповой подаче супов. Технология приготовления коктейлей типа Сангари.
34	Подготовка и обслуживание при проведении банкета фуршет-коктейль. Технология приготовления слоистых коктейлей.
35	Подготовка и обслуживание при проведении кофе-брейк. Технология приготовления коктейлей группы Коблер.