Министерство образования Саратовской области

государственное АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ образовательное учреждение

САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

 «саратовский колледж кулинарного искусства»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «БАРМЕН»**

для подготовки специалистов среднего звена

социально-экономического профиля

на базе основного общего образования

Саратов 2015

Рабочая программа профессионального модуля «Выполнение работ по профессии «Бармен»» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании».

Организация – разработчик: ГАПОУ СО «Саратовский колледж кулинарного искусства»

Разработчики:

Кетько Н.Е., преподаватель высшей квалификационной категории, почетный работник НПО, заместитель директора по учебно-методической работе

Матийко Н.В., мастер производственного обучения

Напалкова Е.В., преподаватель

Рекомендована ЦМК

Протокол № 1 от \_\_\_ авг 201\_\_г

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  | **стр.****4** |
| **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **6** |
| **3. СТРУКТУРА И содержание профессионального модуля** | **7** |
| **4 условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | **16** |
| **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)** | **19** |

**1. паспорт ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 05 «Выполнение работ по профессии «Бармен»»**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля «Выполнение работ по профессии «Бармен»» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности СПО 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД)-

 **Выполнение работ по профессии «Бармен»**

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Выполнять подготовку бара к обслуживанию.

ПК 5.2. Обслуживать потребителей бара.

ПК 5.3. Готовить и оформлять смешанные и горячие напитки, коктейли различными методами.

Рабочая программа профессионального модуля «Выполнение работ по профессии «Бармен»» может быть использована при освоении профессии рабочего (бармен) в рамках специальности 100114 «Организация обслуживания в общественном питании».

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

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

**иметь практический опыт:**

* подготовки бара к обслуживанию;
* встречи гостей бара и приема заказа;
* обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;
* приготовления и подачи горячих напитков;
* приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;
* принятия и оформления платежей;
* подготовки бара  к закрытию;

**уметь:**

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

**знать:**

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

**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего –504 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –396 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –264 часа;

самостоятельной работы обучающегося –132 часа;

учебной и производственной практики –108 часов.

# **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности –

**Выполнение работ по профессии «Бармен»**,

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 5.1.  | Выполнять подготовку бара к обслуживанию. |
| ПК 5.2.  | Обслуживать потребителей бара. |
| ПК 5.3.  | Готовить и оформлять смешанные и горячие напитки, коктейли различными методами. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  |
| ОК 3. | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 6. | Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.  |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность, работу членов команды ( подчиненных), за результат выполнения заданий.  |
| ОК 10. | Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно- правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов. |

*.*

**3. СТРУКТУРА и ПРИМЕРНОЕ содержание профессионального модуля**

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля** | **Всего часов***(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | **Практика**  |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | **Самостоятельная работа обучающегося,** 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 5.1-5.3.** | **Раздел 1.** **Осуществление организации и технологии обслуживания в барах** | **396** | **264** | **88** | **132** |  |  |
|  | **Производственная практика** | **108** |  |  |  | **36** | **72** |
|  | **Всего:** | **504** | **264** | **88** | **132** | **36** | **72** |

# **4. условия реализации программы**

# **ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Организация обслуживания», «Дополнительное образование», учебная мастерская №2 (банкетный зал).

Комплект учебной мебели состоит из посадочных мест по количеству обучающихся, рабочего места преподавателя, учебной доски, шкафов для хранения учебного оборудования.

*Оборудование кабинета, лаборатории, мастерской:*

1. Круглые столы для выставочных образцов
2. Овальный стол для выставочных образцов
3. Производственные столы
4. Барная стойка
5. Раковины
6. Холодильники
7. .Плита электрическая
8. Посуда бара: фужеры, бокалы, рюмки, стаканы
9. Инвентарь: мерный, джиггер, стрейнер, сквизер, мельницы для льда, мадлер, риммер, барные ножи, ложки, шейкеры, блендеры, миксеры
10. Аксессуары барные
11. Столовое белье
12. Скатерти
13. Средства для вскрытия тары

*Средства обучения:*

Компьютерные диски с обучающими программами по обслуживанию баров

Образцы нормативных документов

Персональный компьютер

# **4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

*Нормативные документы (основные):*

1. ГОСТ Р 50762-95 "Общественное питание классификация предприятий"
2. ГОСТ Р 50764—2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»
3. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
4. СанПиН 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья"
5. СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов"
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. — К.:, ООО «Издательство Арий», М: ИКТЦ «Лада», 2009. - 680 с.

*Основные источники:*

1. **Богушева, В.И.**

Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. Серия «Учебники и учебные пособия». Ростов-на-Дону: «Феникс». 2014. — 416 с. Гриф Минобрнауки.

1. **Ермакова, В.И**.

Официант, бармен : учеб. пособие для сред. проф. образования / В.И.Ермакова. — М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 272 с.

Гриф Минобрнауки.

1. **Оробейко, Е.С.**

Организация обслуживания: рестораны и бары : учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. – М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2013. – 320 с. Гриф Минобрнауки

Справочники:

1. Справочник работника общественного питания / Под редакцией В. Н. Голубева - М: ДеЛи принт, 2002. - 590 с.
2. Справочник по холодильному оборудованию предприятий торговли и общественного питания Стрельцов А.Н., 2006 – 400 с

*Дополнительные источники:*

1. Васюкова А. Т., Пивоваров В. И., Пивоваров К. В. Организация производства и управление качеством продук­ции в общественном питании: Учебное пособие. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2006. — 296 с.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для сред. проф. образования. - 2-е изд., стереотип, -М.: ИРПО: Изд. центр «Академия», 2000. - 256 с.
3. Уолтон Стюарт Энциклопедия крепких спиртных напитков/Пер. с англ. - М.: БММ АО. 2004. - 128 с: ил.
4. Феоктистов П.Е. Молочные коктейли.-Челябинск: Аркаим, 2005- 112с: ил.
5. Федор Евсевский. Библия бармена. Все спиртные напитки, вина и коктейли - М.: Евробукс, 2004.- 304 с: ил.

*Периодические издания*

 Отечественные журналы

1. Винная карта
2. Гостиница и ресторан: бизнес и управление
3. Империя вкуса [Москва]
4. Мое дело. Ресторан (мое дело foodservise)
5. Современный ресторан
6. Ресторатор
7. Ресторановедъ (современный бизнес ресторан)
8. Ресторанные ведомости
9. Шеф-арт/chefart
10. Шеф. Ресторатор
11. Food news

Интернет-ресурсы

<http://mvf.klerk.ru/blank/b007.htm>

<http://metos.com>

http://diet heres.com

# **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Выполнение работ по профессии «Бармен»» является освоение учебной практики и междисплинарного курса «Организация и технология обслуживания в барах».

# **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Выполнение работ по профессии «Бармен»» и специальности «Организация обслуживания в общественном питании» с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла.