

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Электростальский колледж»



УТВЕРЖДАЮ

Директор

Л.А. Виноградова

« 31 » 08_2020_г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Профессия среднего профессионального
образования

43.01.01 Официант, бармен

базовой подготовки

Форма обучения очная

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя:

Филиал «Номер «ООО» КомбиПитание» ЭКО Продукт»

Директор:

Александрова Т.И.

М.П.



г.о. Электросталь, 2020 г

Программа ПМ 02. «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок» разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.01.01 Официант, бармен, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 731 от 2 августа 2013 года, регистрационный № 29595 от «20» августа 2013г. с изменениями от 09.04.2015 по приказу Минобрнауки России № 389 (Рег. № 37216 от 08 мая 2015)
2. Учебного плана по квалификации Официант, бармен, буфетчик, утвержденного 23.04.2020 приказом №114-од

Разработчик (автор): Михайличенко Лидия Борисовна, преподаватель специальных дисциплин

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии дисциплин общественного питания и обслуживания

Протокол заседания № 1 от «31» августа 2020 г.

Председатель предметно-цикловой комиссии дисциплин общественного питания и обслуживания

Савельева Анна Валерьевна
Фамилия И.О.,

подпись

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	24

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.02 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ЗА БАРНОЙ СТОЙКОЙ, БУФЕТОМ С ПРИГОТОВЛЕНИЕМ СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ И ПРОСТЫХ ЗАКУСОК

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО 43.01.01 Официант, бармен в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании 11176 Бармен (со знанием иностранного языка), 16399 Официант (со знанием иностранного языка) и профессиональной подготовки работников в области общественного питания при наличии среднего общего образования и среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

- подготавливать бар, буфет к обслуживанию;
- обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;
- готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;

эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;
готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;
соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;
производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;
осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;
оформлять необходимую отчётно-учётную документацию;
соблюдать правила профессионального этикета;
соблюдать правила личной гигиены;

знать:

виды и классификации баров;
планировочные решения баров, буфетов;
материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;
правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;
характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;
правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;
виды и методы обслуживания в баре, буфете;
технологии приготовления смешанных и горячих напитков;
технологии 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

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего –852 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 784 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 136 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 68 часов;

учебной практики –144 часа.

производственной практики – 504 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «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 торговое-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)

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, Лабораторные занятия и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Количество часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК.02.01. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах			
Раздел 1. ПМ 2 Выполнение подготовки бара, буфета к обслуживанию.		12:	
Тема 1.1. Виды и классификация баров	Содержание: 1. Бары класса люкс, высшей категории, I категории и бары специальной категории. Виды баров.	1	1-2
Тема 1.2. Планировочные решения баров, буфетов	Содержание: 1. Требования к планировке, оформлению баров, буфетов. 2. Торгово-производственные помещения бара Характеристика торговых помещений бара, требования к их оформлению. Производственные Вестибюль, гардероб, аванзал, торговый зал бара: их назначение. Виды барных стоек. Торговый зал, его расположение и связь с барной стойкой и моечной столовой посуды.	2	2
Тема 1.3. Материально-техническое и инфраструктурное оснащение бара и буфета	Содержание: 1. Организация рабочего места бармена. Оснащение оборудованием, инвентарем и посудой	1	2
	1. Практическое занятие: 1. Организация рабочего места в баре, буфете. (Экскурсия в предприятие города)	8	
	Самостоятельная работа: работа в интернет – ресурсах, выполнение рефератов, сообщений, презентаций.	12	
	1. Изучение новинки оборудования для оснащения бара, буфета.		
	2. Организация работы бара для тематических обслуживаний.		
	3. Международные единицы измерения жидкости.		
Учебная практика УП.02	Виды работ: подготавливать бар, буфет к обслуживанию	12	
Раздел 2 Эксплуатация инвентаря, весоизмерительного и торгово- технологического оборудования в процессе обслуживания.	Содержание:	2:	
Тема 2.1. Правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета.	Требования безопасности к эксплуатации инвентаря бара, буфета. Требования безопасности к эксплуатации весоизмерительного и торгово-технологического оборудования	2	2
Учебная практика	Виды работ: эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением тре-	12	

Раздел 3	Обслуживание потребителей бара, буфета.	34:	
бований охраны труда и санитарных норм и правил			
Тема 3.1. Правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию.	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Размещение оборудования, инвентаря и товаров на рабочем месте. 2. Подбор и подготовка посуды бара, буфета 3. Изучение ассортимента бара, буфета и его размещение на рабочем месте в зависимости от частоты спроса. 4. Оформление ценников на товар. 	4	2
Тема 3.2. Виды и методы обслуживания в баре, буфете.	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Самообслуживание. 2. Обслуживание с помощью бармена, буфетчика. 3. Сочетание различных форм обслуживания. 	3	2
Тема 3.3. Правила личной подготовки бармена к обслуживанию.	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Внешний вид бармена, буфетчика. Требования к личной гигиене бармена, буфетчика. <p>2. Практическое занятие:</p> <p>Работа с механическим, тепловым и торговым оборудованием</p>	1	2
		12	
		4	
		10	
Учебная практика	<p>3. Практическое занятие</p> <p>Оформление ценников</p> <p>4. Практическое занятие:</p> <p>Современные стили обслуживания потребителей в баре (Экскурсия в предприятие города)</p> <p>Виды работ: 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</p> <p>принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета</p> <p>соблюдать правила профессионального этикета</p> <p>соблюдать правила личной гигиены</p>	24	
Раздел 4	Ведение учётно-отчётной документации в соответствии с нормативными требованиями.	22:	
Тема 4.1. Правила ведения учётно-отчетной и кассовой документации.	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оформление документов при приеме товаров: счет-фактура, накладная. 2. Оформление приходно-расходных кассовых документов. 3. Организация проведения инвентаризации и документальное оформление. 4. Оформление книги кассира-операциониста, кассовой книги. Составление кассового отчета <p>5. Практическое занятие:</p>	4	
		18	

	1.	Оформление первичных документов и составление отчетов.		
Учебная практика		Виды работ: производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию	24	
Раздел 5 Изготовление определённого ассортимента кулинарной продукции. Изготовление смешанных напитков, в том числе коктейлей, различными методами, горячих напитков.			57:	
Тема 5.1. Технология приготовления простых закусок.		Содержание:	3	
	1.	Первичная обработка продуктов для приготовления закусок.		
	2.	Способы нарезки продуктов для приготовления закусок. Способы оформления готовых закусок и бутербродов		
	3.	Нарезка фруктов и овощей различными способами для оформления закусок, коктейлей и т. д. Понятие о карвинге и его применение.		
	6.	Практическое занятие:	10	
	1.	Простая и фигурная нарезка овощей и фруктов		
	7.	Практическое занятие:	10	
		Приготовление бутербродов закусовых и канapé		
		Самостоятельная работа: работа в интернет – ресурсах, презентация	12	
	1.	Основы карвинга.		
Тема 5.2. Характеристика алкогольных и безалкогольных напитков.		Содержание:	4	
	1.	Классификация алкогольных напитков. Классификация вин. Правила подбора ликеро-водочных изделий и вин к блюдам. Правила хранения ликеро-водочных изделий. вин. Температура отпуска белых, красных, десертных, игристых вин.		
	2.	Классификация смешанных напитков. Совместимость напитков. Рецептура и технология приготовления наливков, настоек. Рецептура и технология приготовления пуншей, глинтвейнов, грогов.		
	3.	Технологические карты коктейлей. Дижестивы и десертные коктейли. Хайболы и кулеры. Тонизирующие и охлаждающие напитки. Аперитивы.		
	4.	Безалкогольные коктейли. Напитки на основе соков. Витаминные напитки из ягод, трав, шевтов, лекарственных и дикорастущих растений. Напитки с яйцом. Напитки на основе воды. Квасы. Джулепы, фizzes, флипы, эг-ноги. Компоты (вzвары). Кисели. Соки. Медовые напитки. Морсы, клюшоны, шербеты. Лимонады. Колеры. Айс-кримы и сланди. Минеральные воды: правила хранения и подачи. Газированные фруктово-ягодные напитки: правила хранения и подачи.		
Тема 5.3. Технология приготовления смешанных и горячих напитков.		Содержание:	4	2
	1.	Смешанные напитки Напитки на основе вина: техника приготовления и подачи. Напитки на основе аперитивов:		

	технология приготовления и подачи Напитки на основе ликеров: техника приготовления и подачи.		
2.	Коктейли. Техника приготовления. Формула коктейля. Способы приготовления коктейлей. Техника подачи коктейля. Приготовление льда для коктейлей		
3.	Безалкогольные и слабоалкогольные напитки. Технология приготовления безалкогольных коктейлей, правила их подачи.		
4.	Особенности приготовления и подачи различных видов кофе, какао, горячего шоколада, чая, напитков на основе чая, молочных напитков.		
	8. Практическое занятие: Приготовление коктейлей разными способами и их подача	12	
	9. Практическое занятие: Приготовление горячих напитков и их подача	10	
	Самостоятельная работа: работа в интернет – ресурсах. выполнение рефератов, сообщений, презентаций.	24	
	1. Приготовление экзотических коктейлей.		
	Содержание:	4	2
1.	Требования и условия хранения колбасных изделий, мясных деликатесов и рыбных деликатесов.		
2.	Требования и условия хранения овощей и фруктов, молочных продуктов		
3.	Требования и условия хранения хлебобулочных и кондитерских изделий.		
4.	Условия хранения и сроки реализации готовой продукции.		
	Самостоятельная работа: работа в интернет – ресурсах. выполнение сообщений.		
1.	Требования к организации хранения различных групп товаров в общественном питании.		
	Виды работ: 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 соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете соблюдать правила профессионального этикета соблюдать правила личной гигиены	60	
	Учебная практика		
	Раздел 6 Рассчитывать потребителей, используя различные формы расчёта.	9:	

Тема 6.1. Правила культуры обслуживания посетителей, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.	Содержание:	3	2
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Правила культуры обслуживания гостей. 2. Правила протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями. 3. Порядок расчета потребителей различными формами расчета: наличными деньгами, кредитными карточками, чеками, запись на счет, талоны на питание. 	6	
	10. Практическое занятие:	6	
	1. Порядок расчета потребителей различными формами.	12	
Учебная практика	<p>Виды работ: производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам оформлять необходимую отчётно-учётную документацию</p> <p>Виды работ: подготавливать бар, буфет к обслуживанию; обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета; готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления; эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил; готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете; производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию; осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете; оформлять необходимую отчётно-учётную документацию; соблюдать правила профессионального этикета</p>	504	
	Всего	852 ч	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «организации обслуживания в общественном питании»; лаборатории: «технологии обслуживания в общественном питании», мастерской: «банкетный зал», «бар».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся.
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты, муляжи, натуральные образцы);
- комплект оборудования, инструментов, приспособлений.

Технические средства обучения:

- мультимедиа.
- компьютер, телевизор, видеомэгафнон, мультимедиа, электронные учебники.

Оборудование мастерской, лаборатории:

- комплект инструментов, приспособлений,
- средства малой механизации: миксеры, шейкеры, блендеры, печи СВЧ, электрочайники, электрокофеварки.
- барная стойка, витрина,
- комплект столовой посуды, столовых приборов,
- чайных сервизов, набор посуды из стекла,
- столовое белье,
- натуральные образцы, элементы декора.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которую рекомендуется проводить рассредоточено по базовым предприятиям.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Шильман, Л. З. Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие / Л. З. Шильман. – Москва: Академия, 2017. – (202 стр.)
2. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник / Г. Г. Лутошкина. – Г.Г. – Москва: Академия, 2018. – (240 стр.)

Дополнительные источники:

1. Ермакова В.И. Официант, бармен: учебное пособие для образовательных учреждений, реализующих программы НПО - М.: Издательский центр «Академия», 2012 – 270с.
2. Анфимова Н. А. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2011
3. Анфимова Н. А., Татарская Л. Л. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2012
4. Ахрапоткова Н. Б. Справочник официанта-бармена – М., Изд-во «Академия», 2012
5. Богушева В. И. Бары и рестораны – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2011
6. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания – М., Изд-во «Профобриздат», 2012
7. Иванникова Е. И., Иванникова Т. В., Семенова Г. В. Барное дело – М., Изд-во «Академия», 2012
8. Извекова В. Г. Бармен. Официант – М., 2011
9. Калашников А. Ю. Кафе, бары и рестораны – М., 2011

10. Кучер Л. С., Шкуратова Л. М. Технология приготовления коктейлей и напитков – М., Изд-во «Академия», 2012
11. Потапова И. И. Торговые вычисления для официантов – М., Изд-во «Академия», 2012
12. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2011
13. Радужан М. Ю., Митева И. Ю. Курс бармена, официанта – М., 2012
14. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания – М., Изд-во «Академия», 2012
15. Улейский Н. Т., Улейская Р. И. Оборудование торговых предприятий – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2012
16. Искусство сервировки – М., Изд-во «АСТ-пресс книга», 2011
17. Коктейли мира – М., Изд-во «Юнион паблик», 2011
18. Коктели. Энциклопедия лучших рецептов – М., Изд-во «АСТ-пресс книга», 2011
19. Молочные коктейли – Челябинск, Изд-во «Аркаим», 2012
20. Магия кофе – Челябинск, Изд-во «Аркаим», 2012
21. Полински С. Иллюстрированная энциклопедия коктейлей – М., Изд-во «Лабиринт-пресс», 2011
22. Фактистов П. 131 легендарный коктейль – Челябинск, Изд-во «Аркаим», 2011

Интернет-ресурсы:

www.oficiant.ru

www.koktejly.ru

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике по профессии «Официант» в рамках профессионального модуля «Обслуживание потребителей организации общественного питания» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков. При работе над выполнением письменной экзаменационной работы обучающимся оказываются консультации.

Освоению данного модуля предшествуют дисциплины: Основы культуры профессионального общения, Основы физиологии питания, санитарии и гигиены, Товароведение пищевых продуктов, Правовые основы профессиональной деятельности, Безопасность жизнедеятельности, Технология и традиции производства алкогольных напитков народов мира, Английский язык в профессиональной деятельности.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Обслуживание потребителей организации общественного питания».

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин.

Мастера производственного обучения: наличие 5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных предприятиях, не реже 1 раза в 3 года. Опыт деятельности в предприятиях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе профессионального модуля, обеспечивает организацию и проведение текущего и итогового контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения. Итоговый контроль проводится экзаменационной комиссией после обучения по междисциплинарному курсу.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители общественных организаций обучающихся.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК.2.1.Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.	Демонстрация подготовки оборудования, инвентаря к работе.	Практическая работа.
ПК.2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.	Демонстрация обслуживания потребителей за барной стойкой, буфетом.	Практическая работа
ПК.2.3.Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.	Демонстрация организации рабочего места бармена с использованием оборудования, инвентаря и аксессуаров.	Практическая работа
ПК.2.4.Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.	Демонстрация заполнения учетно-отчетной документации.	Практическая работа.
ПК.2.5.Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.	Демонстрация техники приготовления кулинарной продукции определенного ассортимента.	Практическая работа
ПК.2.6.Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.	Соблюдение правил расчета с потребителями при различных формах расчета.	Практическая работа
ПК.2.7.Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.	Демонстрация различных методов технологии приготовления коктейлей, горячих напитков.	Практическая работа.

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней	- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии;	наблюдение и оценка на занятиях, в процессе учебной и производственной практики;

<p>устойчивый интерес.</p>	<p>- активность, инициативность решения профессиональных задач;</p> <p>- участие в конкурсах профессионального мастерства, студенческих конференциях, тематических мероприятиях и т.п.;</p> <p>- изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы;</p>	<p>наблюдение и оценка на занятиях, в процессе учебной и производственной практики:</p> <p>наличие положительных отзывов по итогам производственной практики:</p> <p>наблюдение и оценка во время конкурсов, мероприятий;</p> <p>оценка портфолио работ и документов;</p> <p>оценка самостоятельных работ (рефератов, докладов, презентаций и т.п.);</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<p>результативность самостоятельного осуществления деятельности, цели которой определены руководителем;</p> <p>результативность самостоятельного применения способов деятельности, определенных руководителем;</p>	<p>оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий;</p> <p>оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий;</p>
<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>адекватность анализа рабочей ситуации;</p> <p>адекватность самоконтроля при выполнении деятельности;</p> <p>своевременность и целесообразность коррекции собственной деятельности;</p> <p>ответственное отношение к выполнению работы и ее результатам;</p>	<p>оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий;</p> <p>оценка самоанализа деятельности при решении ситуационных задач;</p> <p>оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий;</p> <p>оценка самоанализа деятельности при решении ситуационных задач;</p> <p>оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий;</p> <p>оценка самоанализа деятельности при решении ситуационных задач;</p> <p>оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий;</p> <p>оценка самоанализа деятельности при решении ситуационных задач;</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения</p>	<p>оперативность и самостоятельность в поиске информации;</p>	<p>оценка самостоятельных работ (рефератов, докладов, презентаций и т.п.);</p>

<p>профессиональных задач.</p>	<p>целесообразность выбора источников информации;</p> <p>определение основных положений, главной мысли содержания информации;</p> <p>эффективное выполнение профессиональных задач с использованием найденной информации;</p>	<p>оценка самостоятельных работ (рефератов, докладов, презентаций и т.п.);</p> <p>оценка самостоятельных работ (рефератов, докладов, презентаций и т.п.);</p> <p>оценка самостоятельных работ (рефератов, докладов, презентаций и т.п.);</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>самостоятельность и активность в применении ресурсов сети Интернет и электронных обучающих материалов для решения профессиональных задач;</p> <p>правильность выбора и применения лицензионного программного обеспечения при оформлении документации, необходимой для осуществления профессиональной деятельности;</p>	<p>оценка решения ситуационных задач;</p> <p>оценка самостоятельно оформленной документации;</p>
<p>ОК 6. Работать в команде. Эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>эффективность выполнения своей роли в групповой деятельности;</p> <p>аргументированное представление и отстаивание своего мнения с соблюдением этических норм;</p> <p>– соблюдение принципов профессиональной этики;</p> <p>соблюдение правил деловой культуры при общении с коллегами, руководством, клиентами;</p> <p>успешность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями производственной практики и наставниками с производства;</p>	<p>наблюдение и оценка в процессе осуществления групповой деятельности;</p> <p>оценка самоанализа своей роли в групповой деятельности;</p> <p>наблюдение и оценка в процессе осуществления групповой деятельности;</p> <p>наблюдение и оценка в процессе учебной и производственной практики;</p> <p>наблюдение и оценка на занятиях, в процессе учебной и производственной практики;</p> <p>наблюдение и оценка на занятиях, в процессе учебной и производственной практики;</p>
<p>ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>самостоятельность выбора военной специальности с учетом полученной профессии;</p> <p>аргументированность и полнота высказываемых суждений о необходимости исполнения воинской обязанности;</p>	<p>анкетирование;</p> <p>наблюдение и оценка на занятиях по физической культуре и БЖ;</p>