

Министерство образования и науки Алтайского края
КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
ПО ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО 11176 «БАРМЕН»
(профессиональная подготовка)**

Барнаул 2021

СОДЕРЖАНИЕ

1 Общая характеристика программы.....	4
2 Содержание программы.....	7
3 Рабочая программа	14
4 Оценка качества освоения программы	26
5 Организационно-педагогические условия реализации программы....	28
Приложение А – Задания для промежуточной аттестации.....	30
Приложение Б –Экзаменационные вопросы, задания.....	32

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1 Пояснительная записка

Программа разработана на основе профессионального стандарта «Официант/бармен», утвержденный Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 № 910н; закона РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; приказа Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»; Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих.

Содержание программы представлено учебным планом, учебно-тематическим планом, календарным учебным графиком, рабочими программами модулей, планируемыми результатами освоения программы, организационно-педагогическими условиями, оценочными материалами.

Рабочий учебный план содержит перечень модулей общепрофессионального цикла, и профессионального цикла с указанием времени, отводимого на освоение модулей, включая время, отводимое на теоретические и практические занятия.

1.2 Цель реализации программы

Овладение профессиональными компетенциями, необходимыми для выполнения видов профессиональной деятельности по профессии 11176 «Бармен» 3 разряда. А/01.3 - Выполнение инструкций и заданий официанта по обслуживанию потребителей организации питания; А/02.3 - Выполнение заданий бармена по приготовлению алкогольных и безалкогольных напитков, холодных, горячих блюд и закусок.

1.3 Планируемые результаты обучения

Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации

В результате освоения программы обучающийся должен уметь выполнять трудовые действия:

- Проверка и расстановка мебели в залах обслуживания организации питания
- Подготовка столовой посуды и приборов, столового белья
- Предварительная сервировка столов посудой и приборами
- Накрытие столов ассортиментом блюд по предварительным заказам
- Помощь официанту при подаче блюд и напитков
- Прием и оформление оплаты за заказ по заданию официанта
- Уборка столов в залах организации питания
- Подготовка мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию

- Нарезка, взвешивание, порционирование, укладка блюд и закусок в посуду
- Подготовка закусок и напитков к подаче по заданию бармена
- Приготовление и оформление закусок по заданию бармена
- Приготовление чая, кофе, молочных коктейлей по заданию бармена
- Помощь бармену в приготовлении закусок и их подаче
- Помощь бармену в приготовлении алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и их подаче
- Уборка использованной барной посуды со столов бара и с барной стойки
- Сбор, сдача отходов, тары, стеклянной посуды, макулатуры
- Упаковка штучных и развесных товаров по заданию бармена.
- **Необходимые умения:**
- Готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке столов
- Соблюдать стандарты чистоты в зале питания
- Протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями, накрывать стол скатертью
- Производить сервировку столов посудой, приборами и блюдами по предварительным заказам
- Подавать блюда и напитки под руководством официанта
- Проводить оплату за заказ в наличной и безналичной форме
- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания
- Соблюдать личную гигиену и требования охраны труда
- Производить работы по подготовке бара, буфета к обслуживанию
- Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении закусок и напитков
- Аккуратно и экономно обращаться с продуктами в процессе приготовления закусок и напитков
- Готовить чай, кофе, молочные коктейли и закуски, используя необходимые методы приготовления и оформления
- Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос
- Выполнять санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
- **Необходимые знания:**
- Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания

Правила личной подготовки официанта к обслуживанию
Правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе
Способы расстановки мебели в зале обслуживания организаций питания
Технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами
Характеристика столовой посуды, приборов и столового белья
Правила накрытия столов по предварительным заказам ассортиментом блюд
Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд
Правила и техника уборки использованной посуды
Правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями в организациях питания
Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.
Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
Правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию
Правила нарезки, порционирования, взвешивания, укладки пищи в посуду и подачи блюд
Технологии приготовления закусок, чая, кофе, молочных коктейлей
Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок и напитков, кулинарных изделий, к условиям их хранения

1.4 Категория слушателей и требования к уровню подготовки поступающего на обучение

К освоению программы допускаются лица, ранее не имевшие профессии рабочего или должности служащего.

Особые условия допуска к работе: наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством порядке. При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя - возраст не меньше 18 лет.

1.5 Форма обучения

Очная форма обучения.

1.6 Трудоемкость программы

Максимальная учебная нагрузка – 174 часов.

Обязательная аудиторная учебная нагрузка – 132 часа.

Самостоятельная работа – 42 часа.

1.7 Выдаваемый документ

Лица, освоившие образовательную программу и успешно прошедшие итоговую аттестацию в форме квалификационного экзамена, получают свидетельство о профессии рабочего, должности служащего. Квалификация Бармен 3 разряда.

2 СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебный план

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						Формы контроля
	Максимальная	в том числе					
		Самостоятельная работа	Аудиторная	из них			
			Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия, семинары		
1	2	3	4	5	6	7	
Раздел 1 Общепрофессиональный цикл	10	2	8	8			
Модуль 1 Психология личности Промежуточная аттестация	10	2	8	8			З ¹
Раздел 2 Профессиональный цикл	158	40	118	60	18	42	
Модуль 2 Организация и технология обслуживания в барах Промежуточная аттестация	90	30	60	22	18	22	З ¹
Модуль 3 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда Промежуточная аттестация	12	4	8	8			З ¹
Модуль 4 Организация обслуживания в организациях общественного питания Промежуточная аттестация	56	6	50	30		20	З ¹
Консультация	2		2				
Итоговая аттестация:	4		4				КЭ¹
Всего	174	42	132	68	18	42	

1 Зачет.

2 Квалификационный экзамен.

2.2 Календарный учебный график

№	Наименование циклов	Всего часов	Учебные недели									
			1 н	2 н	3 н	4 н	5 н	6 н	7 н	8 н	9 н	
1	Общепрофессиональный цикл	10	X									
2	Профессиональный цикл	158	X	X	X	X	X					
3	Консультация	2						X				
4	Итоговая аттестация	4						X				

¹⁾Даты обучения будут определены при наборе группы на обучение.

2.3 Учебно-тематический план

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел 1 Общепрофессиональный цикл		10
Модуль 1 Психология и этика в профессиональной деятельности		10
Тема 1.1 Психология и этика в профессиональной деятельности	Содержание учебного материала	
	1 Понятие личности и её структура. 2 Факторы, влияющие на формирование личности. 3 Свойства личности: темперамент, характер, способности, потребности и др. 4 Мотивы и потребности. Основные понятия. Классификация и значение.	7
	Самостоятельная работа обучающихся: Особенности характера человека и его природа. Характер: определение и формирование.	2
	Промежуточная аттестация	1
Раздел 2 Профессиональный цикл		158
Модуль 2 Организация и технология обслуживания в барах		90
Тема 2.1 Характеристика баров и обслуживающего персонала.	Содержание учебного материала	8
	Бары: назначение, классификация, характеристика. Обслуживающий персонал: бармен, барбек. Внешний вид, личные качества.	4
	Самостоятельная работа	
	Требования к обслуживающему персоналу	2
	Самостоятельная работа Изучить виды баров, интерьера на опыте ПОП России и за рубежом	2
	Тема 2.2 Организация обслуживания в баре.	Содержание учебного материала
Формы и методы обслуживания в баре разных типов. Роль психологических факторов. Состояние		2

	элементов обслуживания. Стили работы бармена.	
	Практическое занятие №1,2 Решение конфликтных ситуаций	4
	Самостоятельная работа обучающихся Проанализировать методы обслуживания баров г. Барнаула	2
	Самостоятельная работа обучающихся Изучить психологические факторы, влияющие на работу обслуживающего персонала	1
Тема 2.3 Подготовка бара к обслуживанию.		9
	Содержание учебного материала	
	Этапы обслуживания: основной, подготовительный, заключительный. Подготовка рабочего места бармена.	2
	Практическое занятие №3,4 Подготовка бара к обслуживанию подбор бокалов для напитков.	4
	Самостоятельная работа обучающихся Изучить рабочее место бармена	3
Тема 2.4 Материально-техническое и информационное обеспечение деятельности баров		28
	Содержание учебного материала	
	Торговые помещения баров, барная стойка, оборудование баров. Посуда, инвентарь, инструменты, аксессуары баров.	2
	Вспомогательные помещения бара. Меню, карта вин и коктейлей.	2
	Самостоятельная работа обучающихся Изучить виды барных стоек, интерьера на опыте ПОП России и за рубежом	2
	Практическое занятие №5,6 Характеристика посуды, инвентаря, инструментов, аксессуаров бара	4
	Самостоятельная работа обучающихся Изучить виды барной посуды	2
	Практическое занятие №7,8 Составление меню для различных видов баров	4
	Самостоятельная работа обучающихся Изучить ассортимент барного инвентаря и инструментов	2
	Практическое занятие №9,10 Составление карты вин и коктейлей бара	4
	Самостоятельная работа обучающихся Проанализировать оформление меню бара на опыте ПОП России и за рубежом	2
	Самостоятельная работа обучающихся Проанализировать оформление карты вин бара на опыте ПОП России и за рубежом	2

	Самостоятельная работа обучающихся Проанализировать оформление карты коктейлей бара на опыте ПОП России и за рубежом	2
Тема 2.5 Классификация и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей		6
	Содержание учебного материала	
	Смешанные напитки. Методы «build», «stir», «shake», «blend».	2
	Самостоятельная работа обучающихся Изучить ассортимент смешанных напитков баров г. Барнаула	2
	Самостоятельная работа обучающихся Проанализировать методы приготовления смешанных напитков в барах города	2
Тема 2.6 Характеристика компонентов, используемых для приготовления смешанных напитков и коктейлей.		30
	Содержание учебного материала	
	Компоненты: понятия, виды, классификация	2
	Спиртные напитки, их характеристика.	2
	Кофе, характеристика. Чай, характеристика.	2
	Вспомогательные компоненты, добавки, пряности, фрукты и овощи. Сиропы, безалкогольные напитки.	1
	Самостоятельная работа обучающихся Изучить ассортимент крепкоалкогольных напитков	2
	Лабораторное занятие №1,2 «Приготовление коктейлей на основе водки, коньяка, рома, виски»	4
	Лабораторное занятие №3,4 «Приготовление коктейлей на основе текилы, джина, граппы»	4
	Лабораторное занятие №5,6 «Приготовление коктейлей на основе ликеров»	4
	Лабораторное занятие №7 «Характеристика видов вина»	2
	Лабораторное занятие №8,9 «Приготовление горячих напитков»	4
	Самостоятельная работа обучающихся Реферат на тему «Виды кофе»	2
	Промежуточная аттестация	Зачет
Модуль 3 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда		12
Тема 3.1 Механическое оборудование		4
	Содержание учебного материала	

	Общие сведения о машинах и механизмах и классификация торгово-технологического оборудования. Классификация механического оборудования.	2
	Самостоятельная работа обучающихся Сделать схему электроприводов оборудования предприятий общественного питания.	2
Тема 3.2 Малогабаритные кухонные машины		6
	Содержание учебного материала	
	Классификация, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип действия, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности, основные технологические характеристики.	4
	Самостоятельная работа обучающихся Написание реферата на тему “Новые виды машин применяемые и внедряемые в предприятиях общественного питания”.	2
Тема 3.3 Машины для приготовления напитков.		2
	Содержание учебного материала	
	Классификация, назначение, отличительные особенности. Соковыжималки, машины и механизмы взбивальные, для измельчения кофе: типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности.	1
Промежуточная аттестация	Зачет	1
Модуль 4 Организация обслуживания в организациях общественного питания		
Тема 4.1 Введение. Общая характеристика процесса обслуживания		10
	Содержание учебного материала	
	Введение. Услуги общественного питания и требования к ним. Нормативная документация.	2
	Методы и формы обслуживания.	2
	Прогрессивные технологии обслуживания.	2
	Классификация предприятий общественного питания	2
	Самостоятельная работа обучающихся Составить схему классификации услуг. Подбор и характеристика услуг ресторана первого класса, высшего класса, люкс.	2
Тема 4.2 Характеристика торговых помещений		18
	Содержание учебного материала	
	Виды торговых помещений.	2

	Интерьеры залов. Требования к микроклимату зала.	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка презентаций на тему «Характеристика залов предприятий общественного питания» «Интерьеры»	2
	Оборудование залов. Современные требования к мебели.	2
	Практическое занятие №1 Разработка интерьера своего проекта предприятия.	2
	Практическое занятие №2 Виды торговых помещений.	2
	Практическое занятие №3 Составить схему оборудования в залах.	2
	Практическое занятие №4 Характеристика вестибюля, аванзала торгового и банкетного зала.	2
	Практическое занятие №5 Характеристика сервис-бара, моечная столовой посуды раздаточная ресторана.	2
	Виды торговых помещений.	2
Тема 4.3 Столовая посуда, приборы, белье		18
	Содержание учебного материала	-
	Виды столовой посуды и столовых приборов.	2
	Фарфоровая, фаянсовая и керамическая посуда.	2
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка презентации на тему «Тростниковая посуда»	2
	Посуда хрустальная, стеклянная.	2
	Металлическая посуда.	2
	Столовые приборы.	2
	Столовое белье	2
	Практическое занятие №6 Изучение ассортимента деревянной и пластмассовой посуды и приборов.	2
Практическое занятие №7	2	

	Изучение ассортимента столовое белья.	
Тема 4.4 Информационное обеспечение процесса обслуживания		10
	Содержание учебного материала	
	Средства информации на предприятиях общественного питания.	2
	Принципы составления меню последовательность расположения блюд.	1
	Практическое занятие №8 Составление меню со свободным выбором блюд	2
	Практическое занятие №9 Составление комплексного обеда	2
	Практическое занятие №10 Составить меню бизнес-ланча, вегетарианского ланча.	2
Промежуточная аттестация:	Зачет	1
Консультация		2
Итоговая аттестация: квалификационный экзамен		4
Всего:		174

3 РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
Раздела 1 Общепрофессиональный цикл
Модуля 1 Психология личности

Содержание модуля 1 Психология личности

Умения:

- проводить простейшие исследования в области социальной психологии;
- управлять своими психологическими процессами;
- общаться, учитывая психологические и эмоциональное состояние человека, особенности личности;

Знания:

- понятие, виды групповых процессов;
- природу конфликтов и пути их разрешения;
- психологию общения;
- особенности построение отношений с обществом и самим собой;

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						Формы контроля
	Максимальная	Самостоятельная работа	Аудиторная	в том числе			
				Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия, семинары	
1	2	3	4	5	6	7	
Раздел 1 Общепрофессиональный цикл							
Модуль 1 Психология личности	10	2	8	8			3 ¹
Итого	10	2	8	8			

Тема 1.1 Психология и этика в профессиональной деятельности.

Понятие личности и её структура. Факторы, влияющие на формирование личности. Ключевые понятия о развитии личности. Факторы, движущие силы и стадии профессионального становления личности. Взаимодействие индивидуального, личностного и профессионального развития личности. Свойства личности: темперамент, характер, способности, потребности и др. Мотивы и потребности. Основные понятия. Классификация и значение. Подходы к определению понятия «профессия». Классификация профессий. Психологическая структура профессиональной деятельности. Понятие «профессиональное самоопределение личности». Факторы профессионального самоопределения личности. Сущность и результат профессионального самоопределения личности. Условия

личностной самореализации. Понятие и сформированность представлений личности о себе. Компетентность.

Профессиональные намерения и осознанные желания в процессе выбора профессии. Профессиональное обучение – профессиональная подготовка. Профессиональная адаптация. Оптимальный уровень профессиональной активности. Проявление индивидуальности в профессиональной деятельности. Профессиональное мастерство. Изменение характера профессиональной деятельности. Проявление активности на стадии профессионального мастерства.

Промежуточная аттестация: зачет

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Раздела 2 Профессиональный цикл

Модуля 2 Организация и технология обслуживания в барах

Содержание модуля 2 Организация и технология обслуживания в барах

Умения:

- Подготавливать бар, буфет к обслуживанию
- Принимать заказ и консультировать потребителей по напиткам и продукции бара, буфета
- Производить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок
- Эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил
- Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков и закусок
- Готовить и презентовать фирменные напитки и закуски с элементами шоу
- Обосновывать предложения по изменению ассортимента продукции бара

Знания:

- Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
- Виды и классификации баров, планировочные решения баров, буфетов
- Ассортимент, рецептуры, современные технологии приготовления, правила оформления и подачи алкогольных, слабоалкогольных коктейлей, напитков, а также закусок и изделий, реализуемых в баре
- Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов
- Материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета

- Принципы и приемы презентации напитков и закусок потребителям
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						Формы контроля
	Максимальная	в том числе					
		Самостоятельная работа	Аудиторная	из них			
Лекции	Лабораторные работы			Практические занятия, семинары			
1	2	3	4	5	6	7	
Раздел 2 Профессиональный цикл							
Модуль 2 Организация и технология обслуживания в барах	90	30	60	22	18	22	З ¹
Итого	10	2	8	8			

Тема 2.1 Характеристика баров и обслуживающего персонала.

Бары: назначение, классификация, характеристика. Основные типы баров и их классификация. Бары: назначение, классификация, характеристика, особенности, перечень услуг, формы обслуживания, характеристика и функции обслуживающего персонала. Характеристика баров разных групп по перечню услуг, формам.

Обслуживающий персонал: бармен, барбек. Внешний вид, личные качества. Обслуживающий персонала: бармен, барист, барбек (помощник бармена): функции, профессиональная подготовка, личные качества, внешний вид.

Источники снабжения товарами, методы их поставки. Особенности снабжения бара в зависимости от его типа и размещения. Приемка продуктов по количеству и качеству. Требования к складским помещениям. Условия и сроки хранения продуктов.

Самостоятельная работа

Требования к обслуживающему персоналу

Самостоятельная работа

Изучить виды баров, интерьера на опыте ПОП России и за рубежом.

Тема 2.2 Организация обслуживания в баре.

Формы и методы обслуживания в баре разных типов. Роль психологических факторов. Состояние элементов обслуживания. Стили работы бармена. Составить требования, предъявляемые к бармену. Назначение и принципы размещения баров. Ответственность бармена за

порчу и неправильное хранение продукции. Использование в барах современных компьютерных систем для расчета с потребителями, автоматизированного учета и контроля поступающей выручки, оформления заявок на продукцию бара. Инструктаж по охране труда и ПБ в учебном кафе. Изучение оборудования баров. Барная стойка.

Меню бара, прейскурант. Карта вин, коктейлей, напитков. Барный инвентарь. Классификация, назначение. Барная посуда. Ассортимент, назначение.

Практическое занятие №1,2

Решение конфликтных ситуаций.

Самостоятельная работа

Проанализировать методы обслуживания баров г. Барнаула.

Самостоятельная работа

Изучить психологические факторы, влияющие на работу обслуживающего персонала.

Тема 2.3 Подготовка бара к обслуживанию.

Этапы обслуживания: основной, подготовительный, заключительный. Подготовка рабочего места бармена. Барная стойка: понятие, назначение, виды, конструктивные особенности, современный дизайн. Размещение кассовой машины за стойкой бара.

Подготовка бара к обслуживанию. Уборка помещений бара. Получение столовой посуды, приборов, белья. Подготовка к работе инвентаря, мерного инструмента, оборудования. Подготовка рабочего места бармена. Подготовка к продаже продукции собственного производства. Формы и методы обслуживания посетителей в баре. Факторы, определяющие культуру труда бармена. Искусство беседы в общении с гостями. Встреча посетителей, приветствие, прием заказа.

Практическое занятие №3,4

Подготовка бара к обслуживанию подбор бокалов для напитков.

Самостоятельная работа

Изучить рабочее место бармена.

Тема 2.4 Материально-техническое и информационное обеспечение деятельности баров.

Торговые помещения баров, барная стойка, оборудование баров. Посуда, инвентарь, инструменты, аксессуары баров. Оборудование бара: виды, назначение, рациональное размещение. Оснащение баров кофемолками,

кофемашинами, ледогенераторами, холодильниками, установками по разливу пива (драфт), фильтрами для очистки воды, аппаратом для смешивания сиропов с газом и водой (постмиксом), посудомоечной машиной для стаканов и бокалов, соковыжималки.

Вспомогательные помещения бара. Меню, карта вин и коктейлей. Вспомогательные помещения бара: виды, назначения, организация работы, связь с рабочим местом бармена. Информационное обеспечение деятельности бара: средства информации, меню, карта вин и коктейлей бара, их виды, назначение. Меню бара: особенности, правила составления и оформления, особенности составления и оформления карты вин и коктейлей бара. Роль сомелье в их разработке. Барная мебель. Инвентарь бара, буфета. Перечень инвентаря в зависимости от типа бара. Назначение инвентаря и требования к нему. Инвентарь, необходимый для правильной организации труда бармена. Посуду бара, буфета. Ассортимент барной посуды, краткая характеристика, особенности, формы, емкости, правил сервировки.

Самостоятельная работа

Изучить виды барных стоек, интерьера на опыте ПОП России и за рубежом.

Практическое занятие №5,6

Характеристика посуды, инвентаря, инструментов, аксессуаров бара.

Самостоятельная работа

Изучить виды барной посуды.

Практическое занятие №7,8

Составление меню для различных видов баров.

Самостоятельная работа

Изучить ассортимент барного инвентаря и инструментов.

Практическое занятие №9,10

Составление карты вин и коктейлей бара.

Самостоятельная работа

Проанализировать оформление меню бара на опыте ПОП России и за рубежом.

Самостоятельная работа

Проанализировать оформление карты вин бара на опыте ПОП России и за рубежом.

Самостоятельная работа

Проанализировать оформление карты коктейлей бара на опыте ПОП России и за рубежом.

Промежуточная аттестация: зачет.

Тема 2.5 Классификация и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей.

Происхождение напитков и коктейлей». Общие правила подачи коктейлей, вино-водочных изделий, напитков, блюд и закусок, и другой продукции бара. Техника работы бармена при приготовлении напитков,

закусок и их оформление. Очередность и время обслуживания посетителей. Взаимосвязь в работе бармена с официантами. Техника откупоривания бутылок, банок. Техника разлива основных напитков в баре. Правила откупоривания и подачи шампанского и десерта. Правила подачи минеральных и фруктовых вод, натурального сока. Правила подачи холодных и горячих закусок, используемая посуда и приборы. Особенности подачи горячих напитков, используемая посуда и приборы. Специальные формы обслуживания, роль бармена в обслуживании по типу «коктейль», организация его рабочего места

Машины для взбивания коктейлей. Характеристика сменных взбивателей. Устройство и безопасная эксплуатация взбивальной машины МВ-6. Планетарный миксер «Фагор».

Смешанные напитки. Методы «build», «stir», «shake», «blend».

Классификация смешанных напитков по содержанию алкоголя, по объему, по назначению, по технологии приготовления и использования специфических компонентов, по способу подачи. Формула построения смешанного напитка (коктейля). Характеристика базы построения смешанного напитка по содержанию алкоголя, сахара. Основные алкогольные напитки, используемые в роли базы при приготовлении коктейлей. Назначение смягчающе-сглаживающих компонентов, используемых в приготовлении коктейлей. Смягчающе-сглаживающие компоненты, используемые в изготовлении коктейлей. Назначение вкусо-ароматических компонентов (сладкие, сладко-ароматические, горько-ароматические). Назначение наполнителя в коктейле. Характеристики алкогольных и безалкогольных наполнителей. Основные алкогольные и безалкогольные напитки, используемые как наполнители в изготовлении коктейлей. Сопутствующие компоненты, участвующие в изготовлении коктейлей.

Самостоятельная работа

Изучить ассортимент смешанных напитков баров г. Барнаула

Самостоятельная работа

Проанализировать методы приготовления смешанных напитков в барах города.

Тема 2.6 Характеристика компонентов, используемых для приготовления смешанных напитков и коктейлей.

Компоненты: понятия, виды, классификация

Спиртные напитки, их характеристика.

Кофе, характеристика. Чай, характеристика.

Вспомогательные компоненты, добавки, пряности, фрукты и овощи. Сиропы, безалкогольные напитки. Овладение приемами откупоривания бутылок и разлива игристых вин. Просмотр видеосюжетов с приемами розлива напитков. Отработка приемов разлива напитков «на счет» (spil-stop),

охлаждение стаканов методами «плейн» и «он-зе-рокс». Подготовка меню, карты вин и коктейлей. Составление схем технологических процессов и организации рабочих мест бармена. Разработка технологических карт смешанных напитков. Методы приготовления коктейлей и смешанных напитков. Оформление коктейлей и смешанных напитков. Лед, применяемый в приготовлении коктейлей и смешанных напитков. Основные технологии приготовления смешанных напитков. Технология приготовления безалкогольных коктейлей: апперитивы и освежающие напитки, флиппы и фizes, молочные напитки, щербеты. Технология приготовления коротких и средних алкогольных коктейлей. Технология приготовления длинных смешанных напитков: эг-ноги, флиппы, фizes, дейзи, смеси, хейболы, колинзы, кулеры, рикки, швепесс.

Самостоятельная работа

Изучить ассортимент крепкоалкогольных напитков

Лабораторное занятие №1,2

«Приготовление коктейлей на основе водки, коньяка, рома, виски»

Лабораторное занятие №3,4

«Приготовление коктейлей на основе текилы, джина, граппы»

Лабораторное занятие №5,6

«Приготовление коктейлей на основе ликеров»

Лабораторное занятие №7

«Характеристика видов вина»

Лабораторное занятие №8,9

«Приготовление горячих напитков»

Самостоятельная работа

Реферат на тему «Виды кофе»

Промежуточная аттестация: зачет

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Раздела 2 Профессиональный цикл

Модуля 3 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда

Содержание модуля 3 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда

Умения:

- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного производства;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки продуктов и приготовления полуфабрикатов, и простых блюд;

- применять различные методы приготовления (варка, жарка, запекание, процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование изделий).

Знания:

- назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- санитарно-технологические требования к оборудованию, инвентарю;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного производства: механического, теплового и холодильного оборудования; правила их безопасного использования.

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						Формы контроля
	Максимальная	в том числе					
		Самостоятельная работа	Аудиторная	из них			
					Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия, семинары
1	2	3	4	5	6	7	
Раздел 2 Профессиональный цикл							
Модуль 3 Техническое оснащение и организация рабочего места	12	4	8	8			3 ¹
Итого	12	4	8	8			

Тема 3.1 Механическое оборудование

Общие сведения о машинах и механизмах и классификация торгово-технологического оборудования. Классификация механического оборудования. Классификация механического оборудования по различным признакам. Основные узлы современной технологической машины, их назначение. Опасные зоны машин и механизмов, способы защиты и соблюдения правил техники безопасности.

Универсальные приводы (универсальная кухонная машина), их назначение, типы, комплексность, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности. Технические характеристики, преимущества и недостатки использования универсальных приводов различных типов.

Самостоятельная работа

Сделать схему электроприводов оборудования предприятий общественного питания.

Тема 3.2 Малогабаритные кухонные машины

Классификация, назначение, особенности устройства основных узлов, принцип действия, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности, основные технологические характеристики. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источникам тепла, структуре рабочего цикла, способу обогрева, степени автоматизации.

Общие сведения о модулированном оборудовании и функциональных емкостях. Требования, предъявляемые к тепловым аппаратам.

Самостоятельная работа

Написание реферата на тему “Новые виды машин применяемые и внедряемые в предприятиях общественного питания”.

Тема 3.3 Машины для приготовления напитков

Классификация, назначение, отличительные особенности. Соковыжималки, машины и механизмы взбивальные, для измельчения кофе: типы, назначение, особенности устройства, принцип действия, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности. Оборудование для приготовления и отпуска молочных коктейлей; оборудование для приготовления газированной воды; оборудование для приготовления горячего напитка; оборудование для продажи соков и других напитков. С естественным охлаждением; с искусственным охлаждением; с электроподогревом; с использованием изотермической изоляции и др. кофеварочные аппараты отечественного изготовления КВЭ-7, АЧК-10х2 и др.; кофеварочные аппараты венгерского производства Омина-Люкс, Балатон, Будапешт и др. автоматические эспрессо-кофемашины итальянского производства Compact A, START SI 0, Tornado, Saeco, Filter Coffee, Century и др.; смесительные установки для приготовления коктейлей «Во-ронез-4» (Россия), ВК-1, ВК-2, ЗЗС (Италия) и др.; соковыжималки Scarlett SC-012 (Великобритания), Binatone JE-500 (Китай), Moulinex A-150, 10 CC, 11 CC; 28 CC (Франция), ВК 3, ВК 5, ВК 13, САММІК ІТ-240 (Италия).

Промежуточная аттестация: зачет.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Раздела 2 Профессиональный цикл

Модуль 4 Организация обслуживания в организациях общественного питания

Содержание модуля 4 Организация обслуживания в организациях общественного питания

Умения:

- подготавливать бар, буфет к обслуживанию
- принимать заказ и консультировать потребителей по напиткам и продукции бара, буфета

- производить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок
- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков и закусок
- готовить и презентовать фирменные напитки и закуски с элементами шоу
- обосновывать предложения по изменению ассортимента продукции бара
- осуществлять контроль выполнения помощниками бармена заданий по изготовлению простых видов напитков и закусок
- поддерживать в чистоте и порядке столы в баре, барную стойку, барный инвентарь, посуду и оборудование
- соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете
- производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию
- составлять отчеты о выполненных заказах и реализованной продукции в баре, буфете
- соблюдать правила профессионального этикета

Знания:

- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
- виды и классификации баров, планировочные решения баров, буфетов
- ассортимент, рецептуры, современные технологии приготовления, правила оформления и подачи алкогольных, слабоалкогольных коктейлей, напитков, а также закусок и изделий, реализуемых в баре
- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов
- материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета
- правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета
- правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации
- сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции
- принципы и приемы презентации напитков и закусок потребителям
- технологии наставничества и обучения на рабочих местах
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

	Учебная нагрузка, час.			Формы контро
	М ак	в том числе		
		С а	А у	

Наименование раздела, темы				Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия, семинары	ля
1	2	3	4	5	6	7	
Раздел 2 Профессиональный цикл							
Модуль 4 Организация обслуживания в организациях общественного питания	56	6	50	30		20	3 ¹
Итого	56	6	50	30		20	

Тема 4.1 Введение. Общая характеристика процесса обслуживания

Введение. Услуги общественного питания и требования к ним. Нормативная документация. Предмет и структура дисциплины. Организационные формы проведения занятий. Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы. Услуги общественного питания, их классификация. требования к ним.

Методы и формы обслуживания.

Прогрессивные технологии обслуживания.

Самостоятельная работа

Составить схему классификации услуг. Подбор и характеристика услуг ресторана первого класса, высшего класса, люкс.

Тема 4.2 Характеристика торговых помещений

Виды торговых помещений. Классификация предприятий общественного питания. Торговые помещения для обслуживания потребителей: виды, назначение, характеристика. Вспомогательные помещения: сервизная, моечная столовой посуды. Назначение, характеристика, организация работы.

Интерьеры залов. Требования к микроклимату зала. Современные направления создания интерьера. Форменный стиль. Оборудование залов. Современные требования к мебели. Нормы оснащения залов мебелью.

Самостоятельная работа

Подготовка презентаций на тему «Характеристика залов предприятий общественного питания» «Интерьеры»

Оборудование залов. Современные требования к мебели.

Практическое занятие №1

Разработка интерьера своего проекта предприятия.

Практическое занятие №2

Виды торговых помещений.

Практическое занятие №3

Составить схему оборудования в залах.

Практическое занятие №4

Характеристика вестибюля, аванзала торгового и банкетного зала.

Практическое занятие №5

Характеристика сервис-бара, моечная столовой посуды раздаточная ресторана.

Тема 4.3 Столовая посуда, приборы, белье

Виды столовой посуды и столовых приборов.

Столовая посуда, приборы: их назначение, классификация. Требования, предъявляемые к посуде, приборам. Нормы оснащения предприятий питания столовыми посудой, приборами, бельем. Правила хранения и учета.

Фарфоровая, фаянсовая, керамическая, стеклянная, хрустальная, металлическая, деревянная и пластмассовая посуда: виды, назначение, емкость, размеры, характеристика.

Современные требования, предъявляемые к форме, цвету и рисунку стеклянной посуды. Уход за металлической посудой. Столовые приборы: виды, назначение, характеристика.

Столовое белье: виды, размеры, назначение, характеристика. Бренд столового белья (скатертей, салфеток, ручников) как средства рекламы.

Самостоятельная работа

Подготовка презентации на тему «Тростниковая посуда»

Посуда хрустальная, стеклянная.

Металлическая посуда.

Столовые приборы.

Столовое белье

Практическое занятие №6

Изучение ассортимента деревянной и пластмассовой посуды и приборов.

Практическое занятие №7

Изучение ассортимента столовое белье.

Тема 4.4 Информационное обеспечение процесса обслуживания

Средства информации на предприятиях общественного питания. Средства информации. Принципы составления меню, последовательность расположения блюд в меню. Правила оформления различных видов меню. Составление меню ресторана, кафе или бара в соответствии с тематической направленностью предприятия (по заданию).

Карта вин: понятие. Назначение, правила составления и оформления. Роль сомелье в разработке карты вин.

Принципы составления меню последовательность расположения блюд.

Практическое занятие №8

Составление меню со свободным выбором блюд

Практическое занятие №9

Составление комплексного обеда

Практическое занятие №10

Составить меню бизнес-ланча, вегетарианского ланча.

Промежуточная аттестация: зачет

Консультация. Итоговая аттестация: Квалификационный экзамен.

4 ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

4.1 Текущая аттестация обучающихся проводится преподавателем, ведущим занятия в учебной группе, на протяжении всего обучения по программе. Текущий контроль знаний включает в себя наблюдение преподавателя за учебной работой обучающихся.

4.2 Промежуточная аттестация - оценка качества усвоения обучающимися содержания тем непосредственно по завершению их освоения, проводимая в форме зачета посредством тестирования или в иных формах, в соответствии с учебным планом. Оценочные материалы для промежуточной аттестации (см. Приложение А).

4.3 Итоговая аттестация - процедура, проводимая с целью установления уровня знаний, обучающихся с учетом прогнозируемых результатов обучения и требований к результатам освоения образовательной программы, проводится в форме квалификационного экзамена.

Критерии оценки уровня освоения программы:

Критерии оценки квалификационного экзамена:

Оценка «5» (отлично) ставится, если:

- полно раскрыто содержание материала билета;
- материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности, точно используется терминология;
- показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации;
- продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков;
- ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов;
- допущены одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию.

Оценка «4» (хорошо) ставится, если ответ удовлетворяет в основном требованиям

на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков:

- в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа;
- допущены один – два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию экзаменатора;
- допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию экзаменатора.

Оценка «3» (удовлетворительно) ставится, если:

- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;

- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;

- при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации.

Оценка «2» (неудовлетворительно) ставится, если:

- не раскрыто основное содержание учебного материала;

- обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;

- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.

- не сформированы компетенции, умения и навыки.

Критерии оценки качества выполнения практического задания:

«Отлично» Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Обучающиеся работают полностью самостоятельно: подбирают необходимые для проведения практической работы теоретические знания, практические умения и навыки. Работа оформляется аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме.

«Хорошо» Практическая или самостоятельная работа выполняется обучающимися в полном объеме и самостоятельно. Допускаются отклонения от необходимой последовательности выполнения, не влияющие на правильность конечного результата. Обучающиеся используют указанные преподавателем источники знаний, включая страницы атласа, таблицы из приложения к учебнику, страницы из статистических сборников. Работа показывает знание обучающихся основного теоретического материала и овладение умениями, необходимыми для самостоятельного выполнения работы. Могут быть неточности и небрежности в оформлении результатов работы.

«Удовлетворительно» Практическая работа выполняется и оформляется обучающимися при помощи преподавателя или хорошо подготовленными и уже выполнившими на «отлично» данную работу обучающимися. На выполнение работы затрачивается много времени (можно дать возможность доделать работу дома). Обучающиеся показывают знания теоретического материала, но испытывают затруднение при самостоятельной работе.

«Неудовлетворительно» выставляется в том случае, когда обучающиеся не подготовлены к выполнению этой работы. Полученные результаты не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью. Показывается плохое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений. Руководство и помощь со стороны преподавателя и хорошо подготовленных обучающихся неэффективны по причине плохой подготовки.

Критерии оценки качества выполнения лабораторной работы:

«Отлично» Лабораторная работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Обучающиеся работают полностью самостоятельно: подбирают необходимые для проведения практической работы теоретические знания, практические умения и навыки. Работа оформляется аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме.

«Хорошо» Лабораторная работа выполняется обучающимися в полном объеме и самостоятельно. Допускаются отклонения от необходимой последовательности выполнения, не влияющие на правильность конечного результата. Обучающиеся используют указанные преподавателем источники знаний. Работа показывает знания обучающихся основного теоретического материала и овладение умениями, необходимыми для самостоятельного выполнения работы. Могут быть неточности и небрежности в оформлении результатов работы.

«Удовлетворительно» Лабораторная работа выполняется и оформляется обучающимися при помощи преподавателя или хорошо подготовленными и уже выполнившими на «отлично» данную работу обучающимися. На выполнение работы затрачивается много времени (можно дать возможность доделать работу дома). Обучающиеся показывают знания теоретического материала, но испытывают затруднение при самостоятельной работе.

«Неудовлетворительно» выставляется в том случае, когда обучающиеся не подготовлены к выполнению этой работы. Полученные результаты не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью. Показывается плохое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений. Руководство и помощь со стороны преподавателя и хорошо подготовленных обучающихся неэффективны по причине плохой подготовки.

Критерии оценки зачета:

Оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если: он знает основные определения, последователен в изложении материала, демонстрирует базовые знания дисциплины, владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

Оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если: он не знает основных определений, непоследователен и сбивчив в изложении материала, не обладает определенной системой знаний по дисциплине, не в полной мере владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

4.4 Задание для квалификационного экзамена /Экзаменационные билеты см. Приложение Б.

5 ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

5.1 Материально-технические условия

Наименование специализированных учебных помещений	Вид занятий	Наименование оборудование, программного обеспечения
Мастерская «Ресторанный сервис» Лаборатория «Организации и технологии обслуживания в барах»	Лекция	Персональный компьютер, с программным обеспечением Microsoft Office Power Point, «R-keeper», мультимедиапроектор
	Лабораторные занятия	Передвижные модульные барные стойки, льдогенератор, кофе-машина, холодильное оборудование, мельница для приготовления льда фраппе, посудомоечная машина, кофемолки, барная посуда и барный инвентарь, скатерти, салфетки, полотенце, ручник, тарелки всех типов; креманки, соусники; чайные и кофейные пары; солонки, перечницы, сахарницы; столовые, закусочные, рыбные приборы; посуда для напитков; вазы для цветов; вазы-плато; графины, кувшины. Оборудование мастерской «Ресторанный сервис» соответствует КОД 1.1 инфраструктурному листу компетенции «Ресторанный сервис» движения «Молодые профессионалы»
	Итоговая аттестация	Передвижные модульные барные стойки, льдогенератор, кофе-машина, холодильное оборудование, мельница для приготовления льда фраппе, посудомоечная машина, кофемолки, барная посуда и барный инвентарь Персональный компьютер, с программным обеспечением Microsoft Office Power Point, «R-keeper», мультимедиапроектор

5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение

Основные источники:

1. Радченко Л.А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник/ Л.А. Радченко.- Москва:КНОРУС,2020.-322с.

2. Напитки в "замешательстве" [Текст] : смешанные напитки в баре // Общепит: бизнес и искусство. - 2014. - № 1. - С. 152.

3. Барные тренды [Текст] : коктейльные бары // Общепит: бизнес и искусство. - 2013. - № 3. - С. 162.

Дополнительные источники:

4. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями) 25 января 1996, 17 декабря 1999

5. Коробкина З.В. Товароведение вкусовых товаров. –М.: Экономика, 1986.

6. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».

7. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования».

8. ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».

9. Иванникова «Барное дело»

10. Правила оказания услуг общественного питания. Утв. Постановлением Правительства РФ от 15.08.97 № 1036.

11. Елизарова Л.Г., Николаева М.А. Алкогольные напитки. –М.: Экономика, 1997.

12. Рассел Стиббен, Фрэнк Корсар. Коктейли: справочник для бармена. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2001

13. Л.В, Кулькова Приготовление коктейлей и других смешанных напитков. – Ростов-н/Д: «Феникс», 2002-384с.

14. Слоистые коктейли (Авт.-сост. А.Е. Польской.) – Мн.: Хорвест, 1998-272с.

15. Элиарова Т.С. Основы технологии приготовления смешанных напитков: Учеб. Пособие. – М.: Советский спорт, 199-125

16. Журналы: Питание и общество. Ресторанный бизнес. Ресторанные ведомости, вы и ваш ресторан.

5.3 Кадровые условия

Кадровое обеспечение программы осуществляется преподавателями ПЦК (кафедры) ресторанного бизнеса КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства», имеющими высшее профессиональное образование и стаж работы не менее 1 года.

**Задания для промежуточной аттестации
Раздел 1 Общепрофессиональный цикл**

Модуль 1 Психология личности

Устный опрос

Ответить на вопросы

1. Понятие «психология личности»
2. Предмет психологии личности.
3. Методы исследования в психологии
1. Отрасли современной психологии
2. Понятие личности и её структура. Личность: понятие, структура, самопознание. Факторы, влияющие на формирование личности.
3. Направленность личности. Пути формирования личности.
4. Мотивация как фактор управления личностью
5. Мотивы и потребности. Основные понятия. Классификация и значение.
6. Темперамент. Общее понятие о темпераменте. Роль темперамента в трудовой и учебной деятельности
7. Особенности характера человека и его природа.

Раздел 2 Профессиональный цикл

Модуль 2 Организация и технология обслуживания в барах

Устный опрос

Ответить на вопросы

1. Назначение
2. Классификация
3. Характеристика баров
4. Формы и методы обслуживания
5. Психологические факторы и их роль
6. Элементы обслуживания и стили работы бармена
7. Основной этап обслуживания
8. Подготовительный этап обслуживания
9. Заключительный этап обслуживания
10. Подготовка рабочего места бармена
11. Торговые помещения баров
12. Барная стойка и оборудование бара
13. Посуда, инвентарь, аксессуары бара
14. Смешанные напитки
15. Методы смешивания («build», «stir», «shake», «blend»)
16. Крепкоалкогольные напитки
17. Среднеалкогольные напитки
18. Безалкогольные напитки

19. Характеристика кофе
20. Характеристика чая
21. Добавки
22. Пряности и приправы
23. Фрукты и овощи

Модуль 3 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда

Текущий контроль

Модуль 4 Организация обслуживания в организациях общественного питания

Устный опрос

Ответить на вопросы

1. Понятие услуги общественного питания
2. Признаки классификации услуг
3. Особенности организации обслуживания предоставление услуг в предприятиях общественного питания различных типов и классов
4. Перечислить этапы организации обслуживания
5. Примеры оформления заказов
6. Расчет посетителей
7. Правила подачи
8. Особенности подачи шампанского
9. Правила подачи кондитерских изделий

Задания для квалификационного экзамена

Теоретическая часть квалификационного экзамена

1. Основные типы ПОП?
 - ресторан, бар, кафе
 - закусочная, столовая, кофейня
 - все варианты верны
2. Основные классы ПОП?
 - люкс, высший, первый
 - люкс, высший, второй
 - высший, первый, второй
3. Объем 1 дэш соответствует
 - 0.5
 - 1.5
 - 2
4. Коктейли, употребляемые после еды?
 - аперитивы
 - диджестивы
 - микс
 - шот
5. Коктейль, при оформлении которого используют веточку мяты
 - джулеп
 - кулер
 - сауэр
6. Джиггер-это...?
 - мерная стопка
 - смесительный бокал
 - пестик
7. Стрейнер-это...?
 - мерник
 - барное сито
 - мельница для льда
8. Темпер-это...?
 - приспособление для формования таблетки кофе
 - кувшин для аэрации молока
 - мерная ложка кофе
9. Айскрашер-это...?
 - пил-стоп

- мадлер
 - мельница для приготовления льда фраппе
10. Холдер-это...?
- кувшин для аэрации молока
 - ложка для кофе
 - мерный стакан
11. Перед подачей кофе?
- чашки подогревают
 - чашки охлаждают
 - торопятся, чтобы в кофе не осела пенка
12. Для подачи тропических коктейлей используют бокал?
- харрикейн
 - шампань флюте
 - мадерная рюмка
- 13. Барным инструментом, используемым для извлечения льда из льдогенератора, является:**
- стеклянная посуда
 - совок
 - стрейнер
14. Флейринг – это:
- Вращение, подбрасывание, жонглирование, балансирование с использованием бутылок, кусочков льда, барного инвентаря в процессе приготовления коктейлей
 - Приготовление авторского коктейля
 - Один из способов налива
15. Стакан хайбол не предназначен для подачи?
- Лонг дринокв
 - Соков
 - Виски со льдом
 - Микс дринокв
16. Айс-бакет это?
- ёмкость для льда
 - ёмкость для фруктов
 - подставка для бутылок
17. Назначение блендера:
- смешивание фруктов со льдом
 - Смешивание трудносмешиваемых напитков
 - Смешивание фруктов с напитками
 - Смешивание напитков с содовой

18.Используется для переливания напитков, когда нужно отфильтровать лед, плавающий в них:

- джиггер
- гейзер
- стрейнер

19. Не является мерной посудой:

- смесительный стакан
- джиггер
- унцовка

20.Бокал Айриш кофе предназначен для подачи:

- слоистых коктейлей
- горячих коктейлей
- коктейлей большого объема

Практическая часть квалификационного экзамена
КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»

Зам. зав ПЦК (кафедрой) РБ
_____ А.А.Дунаева
«__» _____ 2020 г.

Утверждаю
Зам. директора по ДО
_____ Л. В. Иванютина
«__» _____ 2020 г

Экзаменационный билет № 1

Дисциплина **«Организация и технология обслуживания в барах»**

1. Методы приготовления коктейлей
2. Приготовление коктейля милкшейк

Подпись преподавателя _____ А.А.Дунаева

Министерство образования и науки Алтайского края

КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»

Зам. зав ПЦК (кафедрой) РБ
_____ А.А.Дунаева
«__» _____ 2020 г.

Утверждаю
Зам. директора по ДО
_____ Л. В. Иванютина
«__» _____ 2020 г

Экзаменационный билет № 2

Дисциплина **«Организация и технология обслуживания в барах»**

1. Разработка технологической карты (рецептуру и технологии приготовления) нового безалкогольного коктейля.
2. Приготовление коктейля для компании

Подпись преподавателя _____ А.А.Дунаева

Министерство образования и науки Алтайского края

КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»

Зам. зав ПЦК (кафедрой) РБ
_____ А.А.Дунаева
«__» _____ 2020 г.

Утверждаю
Зам. директора по ДО
_____ Л. В. Иванютина
«__» _____ 2020 г

Экзаменационный билет № 3

Дисциплина **«Организация и технология обслуживания в барах»**

1. Разработка технологической карты (рецептуру и технологии приготовления) нового безалкогольного коктейля.
2. Приготовление коктейля методом билд

Подпись преподавателя _____ А.А.Дунаева

Министерство образования и науки Алтайского края

КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»

Зам. зав ПЦК (кафедрой) РБ
_____ А.А.Дунаева
«__» _____ 2020 г.

Утверждаю
Зам. директора по ДО
_____ Л. В. Иванютина
«__» _____ 2020 г

Экзаменационный билет № 4

Дисциплина **«Организация и технология обслуживания в барах»**

1. Оформите технологическую карту: «Кузнечик» - Светлый Creme de Cacao (20), Зеленый ликер Creme de Menthe (20), сливки (20),. Все компоненты вместе со льдом встряхнуть в шейкере и процедить в коктейльную рюмку. Оформить коктейльными вишнями.
2. Приготовление коктейля методом стир

Подпись преподавателя _____ А.А.Дунаева

Министерство образования и науки Алтайского края

КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»

Зам. зав ПЦК (кафедрой) РБ
_____ А.А.Дунаева
«__» _____ 2020 г.

Утверждаю
Зам. директора по ДО
_____ Л. В. Иванютина
«__» _____ 2020 г

Экзаменационный билет № 5

Дисциплина «Организация и технология обслуживания в барах»

1. Составьте меню для винного бара.
2. Приготовление коктейля методом бленд

Подпись преподавателя _____ А.А.Дунаева

Министерство образования и науки Алтайского края

КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»

Зам. зав ПЦК (кафедрой) РБ
_____ А.А.Дунаева
«__» _____ 2020 г.

Утверждаю
Зам. директора по ДО
_____ Л. В. Иванютина
«__» _____ 2020 г

Экзаменационный билет № 6

Дисциплина «Организация и технология обслуживания в барах»

1. Разработка технологической карты (рецептуры и технологии приготовления) нового тонизирующего прохладительного напитка.
2. Приготовление коктейля методом шейк

Подпись преподавателя _____ А.А.Дунаева

Министерство образования и науки Алтайского края

КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»

Зам. зав ПЦК (кафедрой) РБ
_____ А.А. Дунаева
«__» _____ 2020 г.

Утверждаю
Зам. директора по ДО
_____ Л. В. Иванютина
«__» _____ 2020г

Экзаменационный билет № 7

Дисциплина **«Организация и технология обслуживания в барах»**

1. Оформить технологическую карту, определить к какой группе коктейлей относится. «Том» - Джин (50), Сок лимона (20). Сироп сахарный (10), Тоник (100), Лед. Встряхнуть в шейкере со льдом все ингредиенты, кроме тоника. Перелить в посуду для подачи, долить тоник. Подать с солодкой.
2. Приготовление коктейля методом бленд

Подпись преподавателя _____ А.А. Дунаева

Министерство образования и науки Алтайского края

КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»

Зам. зав ПЦК (кафедрой) РБ
_____ А.А. Дунаева
«__» _____ 2020г.

Утверждаю
Зам. директора по ДО
_____ Л. В. Иванютина
«__» _____ 2020 г

Экзаменационный билет № 8

Дисциплина **«Организация и технология обслуживания в барах»**

1. Оборудование бара: виды, назначение, рациональное размещение.
2. Приготовление коктейля методом стир

Подпись преподавателя _____ А.А. Дунаева

Министерство образования и науки Алтайского края

КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»

Зам. зав ПЦК (кафедрой) РБ
_____ А.А.Дунаева
«__» _____ 2020 г.

Утверждаю
Зам. директора по ДО
_____ Л. В. Иванютина
«__» _____ 2020г

Экзаменационный билет № 8

Дисциплина **«Организация и технология обслуживания в барах»**

1. Составить меню для коктейль–бара
2. Приготовление коктейля методом мадл

Подпись преподавателя _____ А.А.Дунаева

Министерство образования и науки Алтайского края

КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»

Зам. зав ПЦК (кафедрой) РБ
_____ А.А.Дунаева
«__» _____ 2020 г.

Утверждаю
Зам. директора по ДО
_____ Л. В. Иванютина
«__» _____ 2020 г

Экзаменационный билет № 9

Дисциплина **«Организация и технология обслуживания в барах»**

1. Посуда бара: виды, ассортимент, назначение, форма, емкость
2. Приготовление коктейля методом шейк

Подпись преподавателя _____ А.А.Дунаева

Министерство образования и науки Алтайского края

КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»

Зам. зав ПЦК (кафедрой) РБ
_____ А.А.Дунаева
« _ » _____ 2020 г.

Утверждаю
Зам. директора по ДО
_____ Л. В. Иванютина
« _ » _____ 2020 г

Экзаменационный билет № 10

Дисциплина «Организация и технология обслуживания в барах»

1. Посуда бара: виды, ассортимент, назначение, форма, емкость
2. Приготовление коктейля методом шейк

Подпись преподавателя _____ А.А.Дунаева

Министерство образования и науки Алтайского края

КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»

Зам. зав ПЦК (кафедрой) РБ
_____ А.А.Дунаева
« _ » _____ 2020г.

Утверждаю
Зам. директора по ДО
_____ Л. В. Иванютина
« _ » _____ 2020 г

Экзаменационный билет № 11

Дисциплина «Организация и технология обслуживания в барах»

1. Оформить технологическую карту и определить к какому виду коктейлей относится «X-Y-Z» - Ром светлый (30), ликер Triple See (15), Сок лимон (10). Встряхнуть в шейкере со льдом все ингредиенты и перелить в стопку шот.
2. Приготовление коктейля методом билд

Подпись преподавателя _____ А.А.Дунаева

Министерство образования и науки Алтайского края

КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»

Зам. зав ПЦК (кафедрой) РБ
_____ А.А.Дунаева
«__» _____ 2020 г.

Утверждаю
Зам. директора по ДО
_____ Л. В. Иванютина
«__» _____ 2020 г.

Экзаменационный билет № 12

Дисциплина «Организация и технология обслуживания в барах»

1. Составить меню для молочного бара.
2. Приготовление коктейля методом стир

Подпись преподавателя _____ А.А.Дунаева

Министерство образования и науки Алтайского края

КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»

Зам. зав ПЦК (кафедрой) РБ
_____ А.А.Дунаева
«__» _____ 2020 г.

Утверждаю
Зам. директора по ДО
_____ Л. В. Иванютина
«__» _____ 2020 г.

Экзаменационный билет № 13

Дисциплина «Организация и технология обслуживания в барах»

1. Разработка рецептур и технологии приготовления напитка для тематического вечера «Встреча Нового года».
2. Приготовление коктейля методом билд

Подпись преподавателя _____ А.А.Дунаева

Министерство образования и науки Алтайского края

КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»

Зам. зав ПЦК (кафедрой) РБ
_____ А.А.Дунаева
«__» _____ 2020г.

Утверждаю
Зам. директора по ДО
_____ Л. В. Иванютина
«__» _____ 2020 г

Экзаменационный билет № 14

Дисциплина **«Организация и технология обслуживания в барах»**

1. Оформить технологическую карту и определить к какой группе коктейлей относится «Татьянин день» - Мед (150), Сахар (50), Кардамон, Корица, Гвоздика, Имбирь, Мята, Лист малины, земляники, Водка (150), Сок лимона (50). Вскипятить воду, добавить сбор трав и пряности и дать настояться. Процедить охладить до комнатной температуры, добавить мед, сахар, лимонный сок, водку и подать.
2. Приготовление коктейля методом мадл

Подпись преподавателя _____ А.А.Дунаева

Министерство образования и науки Алтайского края

КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»

Зам. зав ПЦК (кафедрой) РБ
_____ А.А.Дунаева
«__» _____ 2020 г.

Утверждаю
Зам. директора по ДО
_____ Л. В. Иванютина
«__» _____ 2020 г

Экзаменационный билет № 15

Дисциплина **«Организация и технология обслуживания в барах»**

1. Составить меню для пивного бара.
2. Приготовление коктейля методом шейк

Подпись преподавателя _____ А.А.Дунаева