

Министерство образования Нижегородской области
Государственное бюджетное образовательное учреждение
среднего профессионального образования
«Балахнинский технический техникум»

СОГЛАСОВАНО:

Зам. руководителя комплекса
по организации проживания и
питания ОАО «Волга»

« 1 »  2011 года

Рабочая программа
профессионального модуля
ПМ 07 Выполнение работ по профессии Бармен
базовой подготовки по специальности
260807 Технология продукции общественного питания

Квалификация – бармен

2011 г.

Программа рассмотрена и
одобрена на заседании цикловой
комиссии технических дисциплин и
специальностей
протокол № 5
от «15» сентября 2011 г

Рабочая программа
профессионального модуля
Выполнение работ по профессии
Бармен составлена на основе ФГОС
по профессии НПО 100114.01
Официант, бармен

Зам. директора по учебной работе

О.В. Сивухина
«26» сентября 2011 года

рег № 151 РП Р.И. 07 (В) 260807

Организация-разработчик: Государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования
«Балахнинский технический техникум» (ГБОУ СПО БТТ).

Разработчик:

Мальцева Н.В. – преподаватель спецдисциплин ГБОУ СПО «Балахнинский технический техникум», высшая категория.

Эксперт

Сивухина О.В. – заместитель директора по учебной работе ГБОУ СПО «балахнинский технический техникум»

1 Паспорт рабочей программы профессионального модуля

ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессия 11176 Бармен)

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **260807 «Технология продукции общественного питания»**, входящей в состав укрупненной группы специальностей 260000 Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров в части освоения основного вида профессиональной деятельности: **Обслуживание потребителей за барной стойкой с приготовлением смешанных напитков и простых закусок** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.

ПК 7.2. Обслуживать потребителей бара.

ПК 7.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.

ПК 7.4. Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.

ПК 7.5. Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.

ПК 7.6. Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.

ПК 7.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области сферы услуг (общественного питания) при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

- подготовки бара к обслуживанию;
- встречи гостей бара и 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 к закрытию;
- подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;

уметь:

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

знать:

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

- правила охраны труда;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 99 часов,

включая:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 66 часов,

в том числе:

лабораторные занятия – 30 часов,

практические занятия – 20 часов,

самостоятельная работа обучающегося – 33 часов,

учебная практика – 36 часов,

производственная практика – 36 часов.