

Государственное коммунальное казённое предприятие
«Агротехнический колледж, г. Акколь, Аккольский район»
при управлении образования Акмолинской области



УТВЕРЖДАЮ
Заместитель руководителя
по учебной работе
«АТК», Акколь»
Юсая Е.В.
«29» августа 2024 г.

РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА ПО МОДУЛЮ

Профессиональный модуль 1 Обслуживание потребителей организаций питания напитками

Специальность 10130200 - Организация обслуживания в сфере питания
(код и наименование)

Квалификация: 3W10130202- Бармен - бариста
(код и наименование)

Форма обучения: очная на базе: основного среднего образования
Общее количество часов: 168 кредитов: 7

Разработчик (-и) _____ Рыкунова Татьяна Михайловна _____
(подпись) (Ф.И.О.)

Рассмотрена на заседании ПЦК ОД

Протокол № 1

от 28 августа 2024 года

Председатель ПЦК  Коровин А.И.

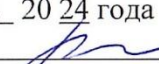
(подпись) Ф.И.О. (при наличии)

Программа рассмотрена и одобрена методическим Советом

ГККП «Агротехнический колледж, г. Акколь»

протокол № 1

от 28 августа 20 24 года

Методист  Водопьян С.В.

(подпись) Ф.И.О. (при наличии)

Описание модуля:	
Рабочая учебная программа по модулю ПМ 1 Обслуживание потребителей организаций питания напитками разработана в соответствии с приказом «О внесении изменений в приказ Министра просвещения Республики Казахстан от 3 августа 2022 года № 348 "Об утверждении государственных общеобязательных стандартов дошкольного воспитания и обучения, начального, основного среднего и общего среднего, технического и профессионального, послесреднего образования"; приказом Министра просвещения Республики Казахстан от 6 июня 2023 года № 161; приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 6 апреля 2020 года № 130 "Об утверждении Перечня документов, обязательных для ведения педагогами организаций среднего, технического и профессионального, послесреднего образования, и их формы" (с изменениями от 27 августа 2022 года № 382; от 24 февраля 2023 года № 47; преамбула - в редакции приказа Министра просвещения РК от 07.08.2023 № 248) Список рекомендуемой литературы составлен. Общий объем часов на освоение модуля: 7 кредитов/ 168 часов, из них теоретических-120 часов, производственное обучение-0 часов, производственная практика-48 часов. Целью обучения по модулю является приобретение знаний, умений и навыков, необходимых для организации обслуживания напитками потребителей предприятий питания. В результате изучения модуля, обучающиеся должны освоить: применение законодательных и нормативных требований, включая технику безопасности и нормы охраны здоровья и окружающей среды, правила обращения с продуктами питания, санитарные нормы и правила продажи и подачи алкогольных напитков; подготовку бара к обслуживанию; хранение и подготовку посуды и барных аксессуаров; характеристику, хранение, подготовку спиртных и прочих напитков; приготовление основных заготовок. Обучение по модулю проводится в соответствии со стандартами WSK (https://nationalteam.worldskills.ru/skills) Форма контроля – экзамен	
Формируемая компетенция: обслуживает потребителей на предприятии питания напитками	
Пререквизиты: - ПМ1,2,3,4	
Постреквизиты: выполнять организацию обслуживания потребителей на предприятии питания напитками	

Необходимые средства обучения, оборудование
Учебная литература, презентации, компьютер, проектор, интернет-ресурсы. Барное оборудование, посуда, белье, инструментарий. Сырье.

Контактная информация преподавателя (ей)	
Ф.И.О.: Рыкунова Татьяна Михайловна	Тел.: 87087504668; e-mail: tatanarykunova81@gmail.com

Распределение часов по семестрам

Дисциплина/код и наименование модуля	Всего часов в модуле	В том числе							
		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Теоретическое обучение						5/120			
Производственное обучение									
Производственная практика						2/48			
Всего:	7/168								
Итого на обучение по дисциплине/модулю	7/168					5/120 (теория) 0 (производственное обучение) 2/48 (производственная практика)			

Содержание рабочей учебной программы

№	Разделы \ результаты обучения	критерии оценки \ темы	всего часов	из них			Самостоятельная работа студента с педагогом	Самостоятельная работа студента	Тип занятия
				теоретические	лабораторно-орно-	производственные			
1	Раздел 1. Охрана труда, производственная санитария РО 1.1. Применять законодательные и нормативные требования, включая технику безопасности и нормы охраны здоровья и окружающей среды, правила обращения с продуктами питания, санитарные нормы и правила продажи и подачи алкогольных напитков.	КО 1. Знает требования к организации труда на производстве.	8	8	-	-/-			
		Тема 1. История возникновения, современное состояние и тенденции развития баров. Происхождение напитков и коктейлей		2	-	-			занятие получения новых знаний
		Тема 2. Бары: виды, назначение, классификация, характеристика, особенности деятельности		2	-	-	составить классификацию баров	выполнить тестовые задания	занятие получения новых знаний
		Тема 3. Услуги, предоставляемые баром, формы обслуживания. Материально-техническое и информационное обеспечение деятельности бара		2	-	-		конспектирование	занятие обобщения и систематизации ЗУН
		Тема 4. Основные понятия: бар, бармен (barmen), бариста (barista), барбек (barback) функции, профессиональная подготовка, квалификация, личные качества, внешний вид, основные требования в соответствии с ГОСТ		2	-	-	компетентно-ориентированные задания	конспектирование	занятие обобщения и систематизации ЗУН
		КО 2. Знает производственную санитарию в соответствии с законодательством и правила обращения с продуктами питания.	8	8	-	-/-			
		Тема 1. Торговые помещения бара: определение, виды, назначение, характеристика, планировочные решения, комплексное решение интерьера.		2	-	-		конспектирование	занятие получения новых знаний
		Тема 2. Освещение, вентиляция, оснащение баров		2	-	-	составить таблицу	выполнить тестовые задания	занятие получения

						норм освещения		новых знаний
	Тема 3. Организация рабочего места и техника безопасности в работе бармена		2	-	-	составить памятку по технике безопасности	конспектирование	занятие обобщения и систематизации ЗУН
	Тема 4. Производственная санитария в барах		2	-	-	компетентно-ориентированные задания	конспектирование	занятие обобщения и систематизации ЗУН
	КО 3. Знает санитарно-гигиенические нормы и правила продажи и подачи алкогольных напитков.	8	8	-	-/-			
	Тема 1 Порядок и правила хранения продукции бара		2	-	-		Изучить нормы СанПиНа	занятие получения новых знаний
	Тема 2 Правила подготовки спиртных и прочих напитков к продаже		2	-	-	компетентно-ориентированные задания компетентно-ориентированные задания	конспектирование	комбинированный
	Тема 3. Ассортимент и характеристики спиртных напитков		2	-	-	Составить презентацию	Ответить на вопросы	занятие формирования и совершенствования ЗУН
	Тема 4. Ассортимент и характеристики прочих напитков		2	-	-		Составить презентацию	комбинированный

		Итого	24	24	-	-/-			
2.	Раздел 2. Подготовка к обслуживанию посетителей напитками РО 1.2. Готовить бар к обслуживанию.	КО 1. Умеет составлять меню и карту напитков бара.	24	12	-	-/12			теория практика
		Тема 1. Меню бара: понятие, назначение, особенности, правила составления и оформления. Роль сомелье при составлении карты вин		2	-	-	Составить меню бара	Составить коктейльную карту	занятие получения новых знаний
		Тема 2. Особенности составления и оформления карты вин и коктейлей бара.		2	-	-			комбинированный
		Тема 3. Технологические карты напитков и закусок.		2	-	-	Составить технологические карты		занятие формирования и совершенствования ЗУН
		Тема 4. Характеристика компонентов, используемых для приготовления смешанных напитков и коктейлей		2	-	-		конспектирование	комбинированный
		Тема 5. Характеристика компонентов, используемых для приготовления смешанных напитков и коктейлей		2	-	-	Составить таблицу характеристики компонентов коктейлей		занятие формирования и совершенствования ЗУН
		Тема 6. Характеристика компонентов, используемых для приготовления смешанных напитков и коктейлей		2	-	-		Ответить на вопросы	занятие обобщения и систематизации ЗУН
		Тема1. Составление и оформление карты вин и коктейльной карты		-	-	6		выполнение производственных работ	производственная практика
		Тема2. Составление технологических карт напитков и закусок		-	-	6		выполнение производственных работ	производственная практика
		КО 2. Подготавливает рабочее место.	24	12	-	-/12			
		Тема 1. Подготовка бара к обслуживанию.		2	-	-	Составить		занятие

							чек лист		получения новых знаний
		Тема 2. Подготовка оборудования к работе.		2	-	-		конспектирование	комбинирован ный
		Тема 3. Порядок открытия и закрытия бара		2	-	-	Составить чек лист		занятие формирования и совершенство вания ЗУН
		Тема 4. Приемы работы бармена		2	-	-	компетентно стно- ориентирова нные задания	Ответить на вопросы	комбинирован ный
		Тема 5. Стандарты внешнего вида и личная гигиена бармена		2	-	-	Составить стандартные требования к внешнему виду и профессиона льной подготовке бармена		занятие формирования и совершенство вания ЗУН
		Тема 6. Профессиональная этика бармена		2	-	-		конспектирование	занятие обобщения и систематизаци и ЗУН
		Тема 1. Подготовка оборудования к работе		-	-	6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическое занятие
		Тема 2. Порядок открытия и закрытия бара		-	-	6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическое занятие
	итого		48	24	-	-/24			
3.	Раздел 3. Оборудование	КО 1. Подготавливает посуду, инвентарь, инструментарий к работе.	14	14	-	-/-			

баров РО 1.3 Хранить и готовить посуду и барные аксессуары.	Тема 1. Барная мебель		2	-	-		Составить классификацию и характеристику барной мебели	занятие получения новых знаний
	Тема 2. Барная мебель		2	-	-		конспектирование	комбинированный
	Тема 3. Ассортимент барной посуды, аксессуаров и инструментов		2	-	-	Составить презентацию		занятие формирования и совершенствования ЗУН
	Тема 4. Правила хранения и порядок учета барной посуды, аксессуаров и инструментов		2	-	-	Составить требования к мытью и хранению барной посуды		комбинированный
	Тема 5. Техника и правила подготовки барной посуды, аксессуаров и инструментов.		2	-	-		Ответить на вопросы	занятие формирования и совершенствования ЗУН
	Тема 6. Правила инвентаризации бара		2	-	-	Заполнить инвентаризационную опись	конспектирование	комбинированный
	Тема 7. Правила мойки барной посуды. Приемы полировки посуды.		2	-	-			занятие обобщения и систематизации ЗУН
	КО 2. Знает работу оборудования бара.	10	10	-	-/-			
	Тема 1. Технологическое оборудование (блендеры, миксеры, соковыжималки)		2	-	-		Составить классификацию технологического оборудования	занятие получения новых знаний
	Тема 2. Технологическое оборудование		2	-	-	Составить		комбинированный

		(блендеры, миксеры, соковыжималки)					чек лист по эксплуатации оборудования		ный
		Тема 3. Тепловое оборудование		2	-	-		конспектирование	занятие формирования и совершенствования ЗУН
		Тема 4. Холодильное оборудование		2	-	-	компетентно-ориентированные задания	Ответить на вопросы	комбинированный
		Тема 5. Нейтральное оборудование		2	-	-		конспектирование	занятие формирования и совершенствования ЗУН
		Итого	24	24	-	-/-			
		КО 1. Знает характеристику и правила хранения вкусовых товаров.	14	14	-	-/-			
4	Раздел 4. Характеристика вкусовых товаров РО 1.4 Характеризовать, хранить, подготавливать спиртные и прочие напитки.	Тема 1. Значение вкусовых товаров в питании. Классификация на подгруппы		2	-	-	Составить классификацию вкусовых товаров	конспектирование	занятие получения новых знаний
		Тема 2. Характеристика вкусовых товаров: алкогольные напитки		2	-	-		Ответить на вопросы	комбинированный
		Тема 3. Характеристика вкусовых товаров: слабоалкогольные напитки		2	-		Составить презентацию		занятие формирования и совершенствования ЗУН
		Тема 4. Характеристика вкусовых товаров: безалкогольные напитки		2	-	-	компетентно-		комбинированный

						ориентирова нные задания		
	Тема 5. Характеристика вкусовых товаров: чай		2	-	-		Составить презентацию	занятие формирования и совершенство вания ЗУН
	Тема 6. Характеристика вкусовых товаров: кофе		2	-	-		Представить презентацию	комбинирован ный
	Тема 7. Особенности маркировки, условия и сроки хранения вкусовых товаров		2	-	-	Составить таблицу: требования к маркировке и условия хранения		занятие обобщения и систематизаци и ЗУН
	КО 2. Знает технику откупоривания бутылок и розлива напитков.	10	10	-	-/-			
	Тема 1. Техника откупоривания бутылочных пробок		2	-	-	Показ преподавате ля		занятие получения новых знаний
	Тема 2. Откупоривание шампанского и других газированных напитков		2	-	-		конспектирование	комбинирован ный
	Тема 3. Откупоривание бутылки штопором в ресторане		2	-	-	Показ преподавате ля		занятие формирования и совершенство вания ЗУН
	Тема 4. Техника порционного разлива		2	-	-		Ответить на вопросы	комбинирован ный
	Тема 5. Техника свободного разлива		2	-	-		Составить тестовые задания	занятие формирования и совершенство вания ЗУН
		24	24	-	-/-			

5	Раздел 5. Технология приготовления основных заготовок РО 1.5 Готовить основные заготовки.	КО 1. Знает характеристику заготовок.	14	8	-	-/6			
		Тема 1. Виды и характеристика заготовок. Посуда и инвентарь для приготовления заготовок, их применение. Сроки и условия хранения профессиональных заготовок		2	-	-		конспектирование	занятие получения новых знаний
		Тема 2. Технологические процессы, используемые при приготовлении заготовок		2	-	-	Ответить на вопросы		комбинированный
		Тема 3. Искусство миксологии		2	-	-	Составить презентацию	Составить тестовые задания	занятие формирования и совершенствования ЗУН
		Тема 4. Искусство гарнировки		2	-	-		конспектирование	комбинированный
		Тема 1. Характеристика заготовок		-	-	6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическое занятие
		КО 2. Готовит основные заготовки.	34	16	-	-/18			
		Тема 1. Приготовление цукатов и заготовки из ягод		2	-	-		Конспектирование	занятие получения новых знаний
		Тема 2. Наливки и соки		2	-	-	компетентно-ориентированные задания	Составить технологические карты	комбинированный
		Тема 3. Сиропы и фруктовые пюре		2	-	-		Ответить на вопросы	занятие формирования и совершенствования ЗУН
		Тема 4. Лед, правила хранения льда		2	-	-		Представить презентацию о видах льда	комбинированный
		Тема 5. Закуски холодные		2	-	-	Составить тех. карты		занятие формирования

									и совершенство вания ЗУН
		Тема 6. Закуски горячие		2	-	-	Составить тех.карты	конспектирование	комбинирован ный
		Тема 7. Десерты		2	-	-	Составить тех.карты		комбинирован ный
		Тема 8. Айсинги		2	-	-		Представить презентацию	занятие обобщения и систематизаци и ЗУН
		Тема 1. Приготовление сиропов, наливок, соков, цукатов, фруктовых пюре		-	-	6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическое занятие
		Тема 2. Приготовление закусок		-	-	6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическое занятие
		Тема 3. Приготовление десертов, льда		-	-	6	заполнение дневника по практике	выполнение производственных работ	практическое занятие
		Курсовой проект/работа (если запланировано)		-	-	-			
			48	24	-	-/24			
		Итого	168	120		-/48			

* В связи с отсутствием детей с особыми образовательными потребностями графу таблицы рабочей программы индивидуальные занятия заменили на производственное обучение/профессиональная практика

Литература:

1. Л.Холова. Товароведение пищевых продуктов (сборник тестов) – Астана; изд«Фолиант» – 2010г
2. Тестовые задания. РГП «Республиканский центр подтверждения и присвоения квалификации»; Астана. 2008.
3. М.М.Мирзаханова. Сборник дидактических материалов по предмету «Товароведение пищевых продуктов» - Павлодар; изд «Арман-ПВ», 2007г.
4. В.Н.Гончарова, Е.Я.Голощапова «Товароведение пищевых продуктов», М.: «Экономика», 1990.
5. Справочник официанта. Изд. «Экономика» - 1986г.
6. Т.Назаренко, М.Омаров «Организация и обслуживание в сфере питания»; изд. «Фолиант» - 2008г.
7. Н.Г.Юдов, Н.Н.Костов, Л.Д.Попов «Обслуживание на предприятиях общественного питания»; М.: Высшая школа – 1981г.
8. Н.В.Чалова «Практикум для официантов, барменов по обслуживанию посетителей в ресторанах и барах»; изд. «Феникс» - 2002г.
9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий питания. М.: Экономика, 1982.
10. В.И.Богушева, «Технология приготовления пищи», изд. «Феникс», 2007.
11. Л.А. Каимбаева «Практикум по технологии приготовления пищи», изд-во «Арман-ПВ», 2010г.
12. М.Г. Огородняя «Рабочая тетрадь для барменов»
13. Л.И. Беякова «Торговые вычисления для официантов», изд-во «Высшая школа», 1979 г.
14. Л. С. КУЧЕР, Л.М.ШКУРАТОВА «Технология приготовления напитков и коктейлей»,Издательский центр «Академия», 2005