МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

Утверждаю

Директор колледжа

_____/Митрофанова Г.Н.

«30» августа 2013г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Дисциплина	**ПМ.07.02 Выполнение работ по профессии Бармен**
Специальность	**260807.51 Технология продукции общественного питания**
Квалификация выпускника	**Техник-технолог**
Нормативный срок обучения	**3 год 10 месяцев**
Форма обучения	**Очная**

Саратов 2013 г

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего специального образования 260807.51 «Технология продукции общественного питания»

Организация-разработчик: Финансово-технологический колледж ФГБОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н. И. Вавилова».

Разработчик: Лощинина Любовь Петровна, преподаватель технологических дисциплин, кандидат с.-х. наук, доцент, Леонова Светлана Александровна, преподаватель технологических дисциплин.

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин, протокол № 1 от « 28» августа 2013 года.

Рекомендована методическим Советом колледжа к использованию в учебном процессе по специальности 260807.51 «Технология продукции общественного питания», протокол № 1 от « 29 » августа 2013 года.

Утверждена Советом колледжа, протокол № 1 от « 30 » августа 2013 года.

Содержание

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ..... 4

1.1. Область применения программы 4
1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля..... 4
1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля: 5

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ..... 5

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.... 7

3.1. Тематический план профессионального модуля..... 7
3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)..... 8

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ..... 10

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению 10
4.2. Информационное обеспечение обучения..... 11

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) 23

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Выполнение работ по профессии Бармен

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии Бармен специальности 260807.51 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) выполнение работ по профессии Бармен и соответствующих профессиональных компетенций (ПК) по работе в баре.

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

1. Выполнение работ по подготовке бара к обслуживанию;
2. Подготовка посуды и барных аксессуаров;
3. Изучение правил хранения спиртных и других напитков;
4. Изучение видов и способов подачи алкогольных напитков;
5. Способы приготовления безалкогольных напитков;
6. Способы приготовления коктейлей;
7. Способы приготовления различных видов чая;
8. Способы приготовления кофе;
9. Способы подачи закусок, блюд и напитков.

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

иметь практический опыт:

- оформления барной стойки;
- соблюдения правил хранения посуды, барных аксессуаров и инструментов;
- соблюдения правил хранения спиртных и других напитков;
- соблюдения сроков и условий хранения профессиональных заготовок;
- применения посуды и инвентаря для приготовления основных заготовок;
- соблюдения правил хранения льда;
- разработки ассортимента коктейлей, чая, кофе;
- правил подачи холодных блюд и закусок;
- создания комфортных условий для гостя;

– соблюдение правил этикета.

уметь:

– организовывать процесс приготовления простых закусок;
– осуществлять подачу закусок, десертов, кондитерских изделий;
– приготавливать классические безалкогольные, тропические коктейли;
– использовать барную посуду и аксессуары для приготовления и подачи чая, кофе, шоколада;
– составлять карты вин и коктейлей.

знать:

– основные правила этикета и технику обслуживания за барной стойкой и в зале;
– классификацию виноградных вин, ликеров, игристых вин, крепленых вин, крепких алкогольных напитков;
– правила подачи водки, виски, коньяка, бренди, джина, рома, текилы;
– способы приготовления и оформления смешанных напитков;
– рецептуры классических коктейлей;
– ассортимент и технологию приготовления холодных закусок;
– сочетаемость винно-водочных изделий и коктейлей и закусочных блюд;
– правила, приемы и последовательность выполнения операций;
– виды и назначение инвентаря, правила использования технологического оборудования, инвентаря, барной посуды, правила ухода за ними;
– иностранный язык в пределах разговорного минимума.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего 81 – час, в том числе:

обязательной аудиторной нагрузки – 54 часа, из них 24 часов лекций, 30 часов лабораторных и практических занятий;

самостоятельной работы обучающегося – 27 часов.

Производственная практика –72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) по профессии «Бармен», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 7.16.	Организовать подготовку бара к работе
ПК 7.17.	Организовать и приготавливать алкогольные и безалкогольные напитки
ПК 7.18.	Организовать обслуживание посетителей в баре
ПК 7.19.	Отчетность бармена
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и не стандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения задания.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика учебная, часов
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Всего, часов	
1	2	3	4	5	6	7
ОК 1-10 ПК 2.1. ПК 7.16-7.19	Выполнение работ по профессии Бармен	81	54	30	27	36
	Производственная практика	72				
Всего:		153	54	30	27	36

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих				
МДК .07.02 Выполнение работ по профессии Бармен				
Тема 1. Введение в профессию. Работа бара	Содержание			
	1.	История профессии «Бармен»		
	2.	Плюсы и минусы работы бармена		
	3.	Обязанности бармена, памятка бармена		
	4.	Работа бара		
	5.	Опасные моменты в работе		
	6.	Требования, предъявляемые к бармену: внешний вид, грамотная речь, коммуникабельность и пр.		
	7.	Поведение за барной стойкой		
Тема 2. Барной оборудование, инвентарь, барное стекло	Содержание			
	1.	Оборудование – виды, способы работы		
	2.	Инвентарь – работа со вспомогательными средствами		
	3.	Барное стекло и посуда		
Тема 3. Барное искусство	Содержание			
	1.	Алкоголь, виды напитков и способы подачи		
	2.	Вкусовые особенности напитков		
	3.	Коктейли, способы приготовления		
	4.	Способы приготовления безалкогольных напитков		

	5.	Различные виды чая и их приготовление		
	6.	Совместимость напитков с блюдами		
	7.	Кальян и сигары		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ. 07 Выполнение работ по профессии Бармен – изучение ассортимента алкогольных напитков; – ассортимент и способы подачи холодных закусок; – способы подачи сигар; – разработка новых рецептур коктейлей Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: – систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы; – подготовка к лабораторно-практическим занятиям				

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных лабораторий :

-«Демонстрационный зал»

Оборудованиелаборатории:

-посадочных мест - 30,

-рабочее место преподавателя,

-мойка, шкафы для хранения наглядных пособий,

-комплект инструкционно-технологических карт;

-технологическое оборудование: кухонная стенка, разделочный стол, холодильный шкаф, плита электрическая, вытяжное устройство, микроволновая печь, хлебопечка, стулья, стулья барные, стойка барная, стол раздвижной стеклянный.

- «Технологии и организации производства и приготовления пищи»;

Оборудование лаборотории:

-посадочных мест - 30,

-рабочее место преподавателя,

-мойка, шкафы для хранения наглядных пособий,

-комплект инструкционно-технологических карт.

- «Технологического оборудования и автоматизации технологических процессов».

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

-посадочных мест -15;

-рабочее место преподавателя;

-рабочее место лаборанта;

-комплект учебно-методической документации;

-комплект учебно-наглядных пособий;

-технологическое оборудование: холодильное оборудование, УКМ; тестомесильная машина, раскаточная машина, расстоечный шкаф, печь; лабораторное оборудование: центрифуга, стерилизатор, сушильный шкаф, термостат, прибор для определения числа падения, прибор ИДК, прибор МОК, электронные весы, белизномер, прибор для определения формоустойчивости хлеба, прибор для определения объема, прибор Завьялова, прибор КВАРЦ, титровальная установка, набор лабораторной посуды, материалов, реактивов; шкафы для хранения; мойка; водонагреватель.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- компьютеры, принтер, сканер, модем (спутниковая система), проектор, плоттер, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации;
- автоматизированное рабочее место преподавателя, автоматизированные рабочие места учащихся;
- методические пособия;
- интерактивная доска.

Технические средства обучения: мультимедийное оборудование (демонстрационные комплексы в составе телевизоров и DVD-плееров, экранов и проекторов),принтеры, документкамеры, сканеры, планшеты интерактивные мультимедийные, плоттеры с размером печатного листа до А0, электронные книги, интерактивные доски, компьютеры, ноутбуки нетбуки; презентации по темам дисциплины; фильмы по профилю дисциплины; АРМ «Технолог-Хлебопек», «Технолог-Кондитер», «мастер разработки и расчета ТТК».

Материально-техническая база социальных партнеров - предприятия общественного питания: ресторан «Москва», гостиница «Словакия», кафе «Престиж», столовая при СГАУ им. Н.И.Вавилова.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:
- заготовочные цеха предприятия общественного питания (цех обработки зелени, овощной, рыбный, мясной, мясо-рыбный, птице-гольевой);
- доготовочные цеха предприятия общественного питания (холодный, горячий);
- кулинарный цех;
- кондитерский цех.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Антонова, Р. П. Сборник изысканных рецептур XX века для предприятий общественного питания [Текст] / Р. П. Антонова. - С-Петербург : Профи-Информ, 2004. - 136 с.

Антонова, Р. П. Сборник рецептур напитков для предприятий общественного питания [Текст] / Р. П. Антонова. - С-Петербург : ПрофиКС, 2006. - 130 с.

Ершов, В. Д. Промышленная технология продукции общественного питания

[Текст] / В. Д. Ершов. - С-Петербург : ГИОРД, 2006. - 232 с.

Технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Справочное пособие для общественного питания [Текст] / сост. Р.П. Антонова. - С-Петербург : ПрофиКС, 2002. - 200 с.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания [Текст] : учебно-методическое пособие / сост. А.В. Румянцев. - 3-е изд., перераб. и доп. - М. : Дело и Сервис, 2002. - 1016 с.

Технология продукции общественного питания [Текст]. - М. : Мир, 2004 -
т.1 : Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке. - 351 с. : ил. - (Учебники и учебные пособия для студентов вузов).

Технология продукции общественного питания [Текст]. - М. : Мир, 2004 -
т.2 : Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий. - 351 с. : ил. - (Учебники и учебные пособия для студентов вузов).

Фурс, И. Н. Технология производства продукции общественного питания [Текст] / И. Н. Фурс. - Минск : Новое знание, 2002. - 799 с.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст]. - С-Петербург : Профи-Информ, 2005. - 688 с.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий Китайской, Корейской, Японской кухонь [Текст]. - С-Петербург : ПрофиКС, 2003. - 216 с.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья [Текст]. - С-Петербург : Профи-Информ, 2004. - 424 с.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания [Текст] : для предприятий общественного питания. - М. : ХЛЕБПРОДИНФОРМ, 2002. - 632 с.

Харченко, Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий [Текст] : учебное пособие для нач. проф. образования / Н. Э. Харченко. - 4-е изд., стер. - М. : Академия, 2010. - 496 с.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий [Текст] : для предприятий общественного питания / Авт.-сост. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. - М. ;

Киев : Лада, Арий, 2011. - 680 с.

Полный рецептурный кулинарный справочник: Холодные блюда и закуски. Супы [Текст] / сост. С.И. Ищенко. - М. : АСТ, 2003. - 396 с.

Технология продукции общественного питания [Текст] : учебник / под ред. А.И. Мглинца. - С.-Петербург : Троицкий мост, 2010. - 736 с.

Общественное питание [Текст] : справочник кондитера. - М. : Экономические новости, 2003. - 640 с.

Могильный, М. П. Технология продукции в общественном питании [Текст] : справочное пособие / М. П. Могильный. - М. : ДеЛи принт, 2005. - 320 с.

Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Текст] : учебно-методическое пособие / В. И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов на Дону : Феникс, 2010. - 374 с. : ил. - (Среднее профессиональное образование).

Шатун, Л. Г. Технология приготовления пищи [Текст] / Л. Г. Шатун. - 2-е изд. - М. : Дашков и Ко, 2006. - 480 с.

Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи [Текст] / Н. Э. Харченко, Л. Г. Чеснокова. - М. : Академия, 2004. - 288 с. - (Профессиональное образование).

Технология приготовления пищи [Текст] / Г. Г. Дубцов. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2004. - 272 с. - (Среднее профессиональное образование).

Анфимова, Н. А. Кулинария "Бармен-кондитер" [Текст] / Н. А. Анфимова, Л. Л. Татарская. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2005. - 328 с. - (Профессиональное образование).

Барановский, В. А. Бармен-Технолог [Текст] / В. А. Барановский. - Ростов на Дону : Феникс, 2003. - 416 с.

Шатун, Л. Г. Бармен [Текст] : учебное пособие для учащихся профессиональных лицеев и училищ / Л. Г. Шатун, О. Г. Шатун. - 8-е изд., доп. и перераб. - Ростов на Дону : Феникс, 2010. - 342 с.

Производственное обучение профессии "Бармен" [Текст] : в 4-х частях. - 4-е изд., стер.- **Ч.4** : Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. -- М. : Академия, 2009. - 112 с. - (Начальное профессиональное образование).

Производственное обучение профессии "Бармен" [Текст] : в 4-х частях. - 4-е изд., стер. - **Ч.3** : Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. - М. : Академия, 2009. - 96 с. - (Начальное профессиональное образование).

Производственное обучение профессии "Бармен" [Текст] : в 4-х частях. - 4-е изд., стер. - **Ч.2** : Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. - М. : Академия, 2008. - 128 с. - (Начальное профессиональное образование).

Производственное обучение профессии "Бармен" [Текст] : в 4-х частях. - 4-е изд., стер. - **Ч.1** : Механическая кулинарная обработка продуктов. - М. : Академия, 2007. - 96 с. - (Начальное профессиональное образование).

Лабораторный практикум для Бармена [Текст]. - Ростов на Дону : Феникс, 2001. - 224 с. - (Учебники XXI века).

Татарская, Л. Л. Лабораторно-практические работы для Барменов и кондитеров [Текст] / Л. Л. Татарская, Н. А. Анфимова. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2005. - 112 с.

Мороз, Е. В. Арт-визаж в кулинарии [Текст] / Е. В. Мороз. - М. : Экономические новости, 2004. - 224 с.

Кулинария [Текст] : учебное пособие / И.Г. Мальчикова, О.Е. Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. - М. : ИНФРА-М, 2006. - 368 с.

Кулинария народов среднего Поволжья [Текст]. - Ульяновск : Ульяновский дом печати, 2000. - 131 с.

Похлебкин, В. В. История важнейших пищевых продуктов [Текст] / В. В. Похлебкин. - М. : Центрполиграф, 2004. - 553 с. - (Классики кулинарного искусства).

Долгополова, С. Новые кулинарные технологии [Текст] / С. Долгополова. - М. : Ресторанные ведомости, 2005. - 272 с. - (Библиотека Шеф-Бармена).

Испанская кухня [Текст] : т.1. - Саратов : Родной город, 2010. - 95 с. : ил. - (Кулинарные шедевры народов мира).

Китайская кухня [Текст] : т.2. - Саратов : Родной город, 2010. - 95 с. : ил. - (Кулинарные шедевры народов мира).

Мексиканская кухня [Текст] : т.3. - Саратов : Родной город, 2010. - 95 с. :

ил. - (Кулинарные шедевры народов мира).

Итальянская кухня [Текст] : т.4. - Саратов : Родной город, 2010. - 95 с. : ил. - (Кулинарные шедевры народов мира).

Средиземноморская кухня [Текст] : т.5. - Саратов : Родной город, 2010. - 95 с. : ил. - (Кулинарные шедевры народов мира).

Арабская кухня [Текст] : т.6. - Саратов : Родной город, 2010. - 95 с. : ил. - (Кулинарные шедевры народов мира).

Японская кухня [Текст] : т.7. - Саратов : Родной город, 2010. - 95 с. : ил. - (Кулинарные шедевры народов мира).

Кухня Центральной Европы [Текст] : т.8. - Саратов : Родной город, 2010. - 95 с. : ил. - (Кулинарные шедевры народов мира).

Африканская кухня [Текст] : т.9. - Саратов : Родной город, 2010. - 95 с. : ил. - (Кулинарные шедевры народов мира).

Аргентинская кухня [Текст] : т.10. - Саратов : Родной город, 2010. - 95 с. : ил. - (Кулинарные шедевры народов мира).

Французская кухня [Текст] : т.11. - Саратов : Родной город, 2010. - 95 с. : ил. - (Кулинарные шедевры народов мира).

Чилийская кухня [Текст] : т.12. - Саратов : Родной город, 2010. - 95 с. : ил. - (Кулинарные шедевры народов мира).

Индийская кухня [Текст] : т.13. - Саратов : Родной город, 2010. - 95 с. : ил. - (Кулинарные шедевры народов мира).

Еврейская кухня [Текст] : т.14. - Саратов : Родной город, 2010. - 95 с. : ил. - (Кулинарные шедевры народов мира).

Кухня Средней Азии [Текст] : т.15. - Саратов : Родной город, 2010. - 95 с. : ил. - (Кулинарные шедевры народов мира).

Кавказская кухня [Текст] : т.16. - Саратов : Родной город, 2010. - 95 с. : ил. - (Кулинарные шедевры народов мира).

Украинская кухня [Текст] : т.17. - Саратов : Родной город, 2010. - 95 с. : ил. - (Кулинарные шедевры народов мира).

Болгарская кухня [Текст] : т.18. - Саратов : Родной город, 2010. - 95 с. : ил. - (Кулинарные шедевры народов мира).

Кухня Прибалтики [Текст] : т.19. - Саратов : Родной город, 2010. - 95 с. : ил. - (Кулинарные шедевры народов мира).

Русская кухня [Текст] : т.20. - Саратов : Родной город, 2010. - 95 с. : ил. - (Кулинарные шедевры народов мира).

Болотов, В. М. Пищевые красители: классификация, свойства, анализ, применение [Текст] / В. М. Болотов, А. П. Нечаев, Л. А. Сарафанова. - С-Петербург : ГИОРД, 2008. - 240 с.

Исупов, В. П. Пищевые добавки и пряности [Текст] : история, состав и применение / В. П. Исупов. - С-Петербург : ГИОРД, 2000. - 176 с.

Цыганова, Т. Б. Пищевые красители для кондитерских изделий [Текст] / Т. Б. Цыганова, Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. - С-Петербург : ГИОРД, 2002. - 120 с.

Сарафанова, Л. А. Современные пищевые ингредиенты. Особенности применения [Текст] / Л. А. Сарафанова. - С.-Петербург : Профессия, 2009. - 208 с.

Смирнов, Е. В. Пищевые ароматизаторы [Текст] : справочник / Е. В. Смирнов. - С.-Петербург : Профессия, 2008. - 736 с.

Статьи из периодических изданий

Государственный стандарт Российской Федерации. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия ГОСТ Р 50763-95 [Текст] // Общепит: бизнес и искусство. - 2009. - **№ 5**. - С.26.

Централизованное производство кулинарной продукции [Текст] // Питание и общество. - 2011. - **№ 7**. - С.22

Коновалов, К. Л. Традиции в питании и современность [Текст] / К. Л. Коновалов // Пищевая промышленность. - 2011. - **№ 5**. - С.10-12.

Десерт венчает застолье [Текст] // Питание и общество. - 2011. - **№ 4**. - С.23.

Яшин, Я. И. О пользе специй [Текст] / Я. И. Яшин // Химия и жизнь-XXI век. - 2011. - **№ 10**. - С.54-55.

Лисова, О. В. Мясо в средиземноморской кухне [Текст] / О. В. Лисова // Всё о мясе. - 2011. - **№ 1**. - С.53-55.

Ефимов, А. Инновационная технология для общественного питания [Текст] / А. Ефимов // Питание и общество. - 2011. - **№ 2**. - С.6-7.

Мезенова, Э. Где ты, русская кухня? [Текст] / Э. Мезенова // Питание и общество. - 2011. - **№ 2**. - С.3.

Французскую кухню признали достоянием человечества [Текст] // Питание и общество. - 2011. - **№ 1**. - С.7.

Арефьева, Е. Какая каша - ваша? [Текст] / Е. Арефьева // Питание и общество. - 2010. - **№ 11**. - С.12-13.

Мясо, которое мы разучились готовить. Вспоминаем секреты приготовления говядины [Текст] // Гастрономъ. - 2010. - **№ 9**. - С.16-27.

Сокольский, И. Здоровье и вегетарианство [Текст] / И. Сокольский // Наука и жизнь. - 2010. - **№ 7**. - С.96-99.

Оформление мучных кондитерских изделий [Текст] // Питание и общество. - 2010. - **№ 3**. - С.20.

Кузнецов, И. Дары моря на нашем столе [Текст] / И. Кузнецов // Экология и жизнь. - 2010. - **№ 2**. - С.84-88.

Разнообразие теста [Текст] // Питание и общество. - 2009. - **№ 11**. - С.18.

Горелова, Ж. Ю. Формирование сбалансированного рациона питания учащихся [Текст] / Ж. Ю. Горелова // Справочник классного руководителя. - 2009. - **№ 11**. - С.89.

Берлова, Г. А. Путеводитель по пельменям, или как блюдо бедняков обогатило кухни разных народов [Текст] / Г. А. Берлова // Всё о мясе. - 2009. - **№ 2**. - С.57.

Кулинарная карта Америки [Текст] // Ресторанные ведомости. - 2009. - **№ 3**. - С.28.

Кулинарные секреты работы с молочными продуктами [Текст] // Общепит:

бизнес и искусство. - 2008. - **№ 12**. - С.16-20.

История традиционной русской кухни [Текст] // Общепит: бизнес и искусство. - 2008. - **№ 9**. - С.59.

Электронные ресурсы локального доступа

Бармен, приготовление вторых блюд. Бармен-кондитер, приготовление изделий из теста; приготовление сладких блюд, напитков [Электронный ресурс] : обучающие системы / Министерство труда и соц. развития РФ. - М. : Федеральное унитарное предприятие "Труд", 2002. - 1 эл. опт. диск (CD-ROM).

Бармен, специалист по приготовлению холодных блюд, закусок, соусов. Бармен, приготовление первых блюд [Электронный ресурс]. - М. : Академия, 2003. - 1 эл. опт. диск (CD-ROM).

1С-РАРУС [Электронный ресурс] : Сборник рецептур. - М. : Новый диск, 2005. - 1 эл. опт. диск (CD-ROM).

Производство тортов и пирожных [Электронный ресурс] : Учебный видеофильм / Департамент образования города Москвы. ; НИИ развития профессионального образования. - Электрон. дан. - М. : НИИРПО, печ.2007. - 1 эл. опт. диск (DVD-ROM) : цв., зв. ; время показа: 29мин.22.

Механическая кулинарная обработка овощей и грибов [Электронный ресурс] : Учебный видеофильм / Департамент образования города Москвы. ; НИИ развития профессионального образования. - Электрон. дан. - М. : НИИРПО, печ.2007. - 1 эл. опт. диск (DVD-ROM) : цв., зв. ; время показа: 19мин.00.

Технология украшения тортов [Электронный ресурс] : Презентация / China . - China : Yurun, 2008. - 1 эл. опт. диск (CD-ROM).

Арсеев , В. Русская кухня [Электронный ресурс] : Мастер-классы кулинарного искусства / Национальная Гильдия шеф-Барменов ; Производитель фильма: МБОФ "Слово". Режиссер: А.Сидоров. - Время показа -90 мин. - М. : ЗАО "ПИР Групп", 2007. - 1 эл. опт. диск (DVD-ROM) .

Стахов, С. Фуршетное меню [Электронный ресурс] : Мастер-классы кулинарного искусства / Национальная Гильдия шеф-Барменов ; Производитель фильма: МБОФ "Слово". Режиссер: А.Сидоров. - Время

показа -80мин. - М. : ЗАО "ПИР Групп", 2007. - 1 эл. опт. диск (DVD-ROM) .

Аникин, С. Почти всё о стейках [Электронный ресурс] : Мастер-классы кулинарного искусства / Национальная Гильдия шеф-Барменов ; Производитель фильма: МБОФ "Слово". Режиссер: А.Сидоров. - Время показа -98мин. - М. : ЗАО "ПИР Групп", 2007. - 1 эл. опт. диск (DVD-ROM) .

Блюда из птицы в меню ресторана от Сергея Ерошенко. Эффектная подача блюд в зале ресторана [Электронный ресурс] : Мастер-классы кулинарного искусства / Национальная Гильдия шеф-Барменов ; Производитель фильма: МБОФ "Слово". Режиссер: А.Сидоров. - Время показа -115мин. - М. : ЗАО "ПИР Групп", 2007. - 1 эл. опт. диск (DVD-ROM) .

Эрвин, Петерс. (Австрия). Завтрак в ресторане. Новый тренд в ресторанной индустрии России./ Модные десерты. Новинки сезона [Электронный ресурс] : Мастер-классы кулинарного искусства / Национальная Гильдия шеф-Барменов ; Производитель фильма: МБОФ "Слово". Режиссер: А.Сидоров. - Время показа -176мин. - М. : ЗАО "ПИР Групп", 2007. - 1 эл. опт. диск (DVD-ROM) .

Агзамов, Р. Десерты для сетевых кофеен [Электронный ресурс] : Мастер-классы кулинарного искусства / Национальная Гильдия шеф-Барменов ; Производитель фильма: МБОФ "Слово". Режиссер: А.Сидоров. - Время показа -80 мин. - М. : ЗАО "ПИР Групп", 2007. - 1 эл. опт. диск (DVD-ROM).

Махов, А. Гастрономическая коллекция русской кухни [Электронный ресурс] : Мастер-классы кулинарного искусства / Национальная Гильдия шеф-Барменов ; Производитель фильма: МБОФ "Слово". Режиссер: А.Сидоров. - Время показа -90мин. - М. : ЗАО "ПИР Групп", 2007. - 1 эл. опт. диск (DVD-ROM).

Дерруане, Жан Бернар (Франция). Ягненок в меню ресторана [Электронный ресурс] : Мастер-классы кулинарного искусства / Национальная Гильдия шеф-Барменов ; Производитель фильма: МБОФ "Слово". Режиссер: А.Сидоров. - Время показа -54 мин. - М. : ЗАО "ПИР Групп", 2007. - 1 эл. опт. диск (DVD-ROM).

Рыбные блюда от Ильи Тюкова [Электронный ресурс] : Мастер-классы кулинарного искусства / Национальная Гильдия шеф-Барменов ; Производитель фильма: МБОФ "Слово". Режиссер: А.Сидоров. - Время показа -53мин. - М. : ЗАО "ПИР Групп", 2007. - 1 эл. опт. диск (DVD-ROM) .

ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

- АРМ мастер-технолог
- АРМ мастер-кондитер
- АРМ мастер разработки и расчета ТТК

INTERNET РЕСУРСЫ

1. Образовательные порталы по различным направлениям образования и тематике htpp\\:www.edu.ru/db/portal/sites/portal_page.html
2. Федеральный портал «Российское образованиеwww.edu.ru
3. Федеральный правовой портал «Юридическая Россия» www.law.edu.ru
4. Федеральный портал «Социально- гуманитарное и политологическое образование» www.humanities.edu.ru
5. Федеральный портал « Информационно- коммуникационные технологии в образовании» htpp\\:www.ict.edu.ru
6. Каталог ресурсов информационно библиотечного центра ФГОУ СПО «Саратовский финансово-технологический колледж» htpp\\:www.sartff.ru/biblio.html
7. Система управления обучением центра ФГОУ СПО «Саратовский финансово-технологический колледж» htpp\\:www.sartff.ru/moodle
8. **Хлебопекарное и кондитерское** производство [Электронный ресурс] : информационный отраслевой ресурс . - Электрон. текстовые дан. - М. : ЗАО "Отраслевые ведомости".Режим доступа: http://www.breadbranch.com

Как создать предприятие общественного питания [Электронный ресурс] : серия для начинающих предпринимателей. - Электрон. текстовые дан. - СПб. : Управление федеральной государственной службы занятости населения по Санкт-Петербургу. Режим доступа: http://start.fbd.spb.ru/cd/horeca/annexes.htm

Некоммерческое Партнерство «Федерация Рестораторов и Отельеров» [Электронный ресурс] : справочное издание. - Электрон. текстовые дан. - М. : FRiO.ru.Режим доступа: http://www.frio.ru

Restoranoff.ru [Электронный ресурс] : информационно-поисковый портал / ООО "Ресторанофф Инфогрупп" ; Техническая поддержка портала — Метамакс . - Электрон. текстовые дан. - М. : Restoranoff.ru . Режим доступа: http://www.restoranoff.ru

1С-РАРУС [Электронный ресурс] : Сборник рецептур. - М. : Новый диск, 2005. - 1 эл. опт. диск (CD-ROM).

Производство тортов и пирожных [Электронный ресурс] : Учебный видеофильм / Департамент образования города Москвы. ; НИИ развития профессионального образования. - Электрон. дан. - М. : НИИРПО, печ.2007. - 1 эл. опт. диск (DVD-ROM) : цв., зв. ; время показа: 29мин.22.

Механическая кулинарная обработка овощей и грибов [Электронный ресурс] : Учебный видеофильм / Департамент образования города Москвы. ; НИИ развития профессионального образования. - Электрон. дан. - М. : НИИРПО, печ.2007. - 1 эл. опт. диск (DVD-ROM) : цв., зв. ; время показа: 19мин.00.

Технология украшения тортов [Электронный ресурс] : Презентация / China . - China : Yurun, 2008. - 1 эл. опт. диск (CD-ROM).

Арсеев , В. Русская кухня [Электронный ресурс] : Мастер-классы кулинарного искусства / Национальная Гильдия шеф-Барменов ; Производитель фильма: МБОФ "Слово". Режиссер: А.Сидоров. - Время показа -90 мин. - М. : ЗАО "ПИР Групп", 2007. - 1 эл. опт. диск (DVD-ROM) .

Стахов, С. Фуршетное меню [Электронный ресурс] : Мастер-классы кулинарного искусства / Национальная Гильдия шеф-Барменов ; Производитель фильма: МБОФ "Слово". Режиссер: А.Сидоров. - Время показа -80мин. - М. : ЗАО "ПИР Групп", 2007. - 1 эл. опт. диск (DVD-ROM) .

Аникин, С. Почти всё о стейках [Электронный ресурс] : Мастер-классы кулинарного искусства / Национальная Гильдия шеф-Барменов ; Производитель фильма: МБОФ "Слово". Режиссер: А.Сидоров. - Время показа -98мин. - М. : ЗАО "ПИР Групп", 2007. - 1 эл. опт. диск (DVD-ROM) .

Блюда из птицы в меню ресторана от Сергея Ерошенко. Эффектная подача блюд в зале ресторана [Электронный ресурс] : Мастер-классы кулинарного искусства / Национальная Гильдия шеф-Барменов ; Производитель фильма: МБОФ "Слово". Режиссер: А.Сидоров. - Время показа -115мин. - М. : ЗАО "ПИР Групп", 2007. - 1 эл. опт. диск (DVD-ROM) .

Эрвин, Петерс. (Австрия). Завтрак в ресторане. Новый тренд в ресторанной индустрии России./ Модные десерты. Новинки сезона [Электронный ресурс] : Мастер-классы кулинарного искусства / Национальная Гильдия шеф-Барменов ; Производитель фильма: МБОФ "Слово". Режиссер: А.Сидоров. - Время показа -176мин. - М. : ЗАО "ПИР Групп", 2007. - 1 эл. опт. диск (DVD-ROM) .

Агзамов, Р. Десерты для сетевых кофеен [Электронный ресурс] : Мастер-

классы кулинарного искусства / Национальная Гильдия шеф-Барменов ; Производитель фильма: МБОФ "Слово". Режиссер: А.Сидоров. - Время показа -80 мин. - М. : ЗАО "ПИР Групп", 2007. - 1 эл. опт. диск (DVD-ROM).

Махов, А. Гастрономическая коллекция русской кухни [Электронный ресурс] : Мастер-классы кулинарного искусства / Национальная Гильдия шеф-Барменов ; Производитель фильма: МБОФ "Слово". Режиссер: А.Сидоров. - Время показа -90мин. - М. : ЗАО "ПИР Групп", 2007. - 1 эл. опт. диск (DVD-ROM).

Дерруане, Жан Бернар (Франция). Ягненок в меню ресторана [Электронный ресурс] : Мастер-классы кулинарного искусства / Национальная Гильдия шеф-Барменов ; Производитель фильма: МБОФ "Слово". Режиссер: А.Сидоров. - Время показа -54 мин. - М. : ЗАО "ПИР Групп", 2007. - 1 эл. опт. диск (DVD-ROM).

Рыбные блюда от Ильи Тюкова [Электронный ресурс] : Мастер-классы кулинарного искусства / Национальная Гильдия шеф-Барменов ; Производитель фильма: МБОФ "Слово". Режиссер: А.Сидоров. - Время показа -53мин. - М. : ЗАО "ПИР Групп", 2007. - 1 эл. опт. диск (DVD-ROM)

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	- подготовка сырья к приготовлению канапе, холодных сложных блюд и закусок в соответствии с поставленными задачами; - последовательность реализации этапов технологической схемы в соответствии с выбранной технологией и требований действующих норм, правил, стандартов и заданной ситуации	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК. Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Комплексный экзамен по профессиональному модулю.
ПК 7.16 Организовать подготовку бара к работе	- наличие напитков согласно карте вин и коктейльной карте, табачных изделий; - получение продуктов со склада; - оформление витрин бара; - наличие инвентаря и посуды.	
ПК 7.17. Организовать и приготавливать алкогольные и безалкогольные напитки	- выбор способа приготовления и оформления смешанных напитков; - выбор технологий приготовления классических коктейлей; - выбор технологий приготовления безалкогольных коктейлей.	
ПК 7.18 Организовать обслуживание посетителей в баре	- последовательность обслуживания; - порядок и формы расчета с посетителями.	
ПК 7.19 Отчетность бармена	- отчетность бармена	

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	– демонстрация интереса к своей будущей профессии	Экспертная оценка результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологического процесса; – оценка качества выполнения	

	задания;	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и не стандартных ситуациях и нести за них ответственность.	– решения в стандартных и нестандартных производственных ситуациях в области технологического процесса приготовления пищи	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	– эффективный поиск необходимой информации; – использование различных источников включая электронные	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	применение технологических методов и ПК в технологических расчетах при составлении технологических карт	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	– взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения задания.	- самоанализ и коррекция собственной работы	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- организация самостоятельного изучения и занятий при изучении ПМ	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- анализ новых технологий в области технологических процессов приготовления пищи на предприятиях общественного питания	
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности	