

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ  
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

## **БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ**

Рассмотрено и одобрено  
на заседании МО  
кулинарного и торгового профиля  
протокол № 8 от 02.06.2023 г.

Утверждено  
приказом №255/1 от 16.06.2023 г.

### **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЮЩИХ**

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания  
нормативный срок обучения 2 года и 10 месяцев  
на базе среднего общего образования

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (СПССЗ) 11176 Бармен утвержденного приказом Минобрнауки России от 07.05.2014 N465.

Организация-разработчик: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Разработчик:

Криштопова С.Л. преподаватель спецдисциплин, ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	6
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	7
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	15
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	20

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной образовательной программы ППКРС в соответствии с ФГОС по специальности 11176 Бармен в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ профессии 11176 Бармен** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.
2. Обслуживать потребителей бара, буфета.
3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
4. Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.
5. Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.
6. Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.
7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по специальности: бармен.

Программа профессионального модуля может быть реализована с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

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

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

#### **иметь практический опыт:**

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

- подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;

**уметь:**

- подготавливать бар, буфет к обслуживанию;
- обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочий продукции бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- принимать заказ и давать пояснение потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;
- готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;
- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;
- готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;
- соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;
- производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;
- оформлять необходимую отчетно-учетную документацию;
- соблюдать правила профессионального этикета;
- соблюдать правила личной гигиены;

**знать:**

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

**1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля**

Всего – 216 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студента - 216 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 108 часов;

учебной практики – 36 часов;

производственной практики – 72 часа

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ профессии 11176 Бармен**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию
ПК 1.2	Обслуживать потребителей бара, буфета
ПК 1.3	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово – технологическое оборудование в процессе обслуживания
ПК 1.4	Вести учётно – отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями
ПК 1.5	Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции
ПК 1.6	Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта
ПК 1.7	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки
ОК. 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК.2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем
ОК.3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК.4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК.5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК.7	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

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студентов		Самостоятельная работа студентов, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2						
ПК 1.1	Раздел 1. Организация обслуживания потребителей за барной стойкой, буфетом	20	20	6	10		
ПК 1.2	Раздел 2. Технологические процессы приготовления смешанных напитков	38	38	24	18		
ПК 1.3	Раздел 3. Технологические процессы приготовления простых закусок	14	14	12	8		
	Учебная практика, часов	36				36	
	Производственная практика, часов	72					72
	<b>Всего:</b>	<b>180</b>				<b>36</b>	<b>72</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ.07)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 07.01 Организация и технология обслуживания в барах, буфетах		72	
Раздел 1 ПМ.07 Организация обслуживания в барах, буфетах		20	
Тема 1.1. Организация обслуживания в баре	<b>Содержание учебного материала</b>	30	3
	1 Подготовка бара к обслуживанию. Встреча гостей бара	14	
	2 Прием и стили работы бармена		
	3 Методы и формы обслуживания потребителей в барах различных типов		
	4 Обслуживание потребителей алкогольными и безалкогольными напитками		
	5 Подготовка к обслуживанию выездного мероприятия		
	6 Подготовка бара, буфета к закрытию		
	7 Правила профессионального поведения бармена		
	<b>Лабораторные работы</b>	0	3
	<b>Практические занятия</b>	6	
	1 Ознакомление с рабочим местом, посудой, инструментами и приборами бара. Оформление витрины		
	2 Ознакомление с приготовление коктейлей - диджестивов		
	3 Расчет с посетителями. Ответность бармена и контроль за работой бара		
	<b>Контрольная работа</b>	0	
	<b>Самостоятельная работа</b>	10	
	1. Составить презентации по барам г. Брянска		
	2. Подготовить реферат на тему: «Стили работы бармена»		
	3. Составить презентацию на тему: «Формы обслуживания на ПОП»		
	4. Подготовить доклад на тему: «Кейтеринг»		
	5. Составить схему «Организация рабочего места бармена»		
Раздел 2. ПМ.07 Технологические процессы приготовления смешанных напитков		38	
Тема 1.2. Классификация, методы приготовления и основы построения смешанных напитков и	<b>Содержание учебного материала</b>	57	
	1 Основные компоненты смешанных напитков и коктейлей	14	
	2 Смягчающе-сглаживающие компоненты смешанных напитков и коктейлей		



коктейлей	3	Вкусоароматические компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков		
	4	Наполнители и вспомогательные компоненты, используемые для приготовления смешанных напитков		
	5	Приготовление и подача безалкогольных длинных смешанных напитков		
	6	Холодные смешанные напитки и коктейли на основе кофе		
	7	Приготовление и подача безалкогольных горячих смешанных напитков и коктейлей		
	<b>Лабораторные работы</b>		12	
	1	Приготовление и оформление средних, коротких и длинных смешанных напитков	6	
2	Приготовление горячих смешанных напитков. Холодных смешанных напитков и коктейлей на основе кофе	6		
<b>Практические занятия</b>		12		
1	Составление технологических карт безалкогольных коктейлей и напитков			
2	Способы и варианты оформления бокалов и коктейлей			
3	Составление технологических карт средних и коротких смешанных напитков			
4	Составление технологических карт длинных смешанных напитков			
5	Составление технологических карт горячих, холодных смешанных напитков и коктейлей на основе кофе			
6	Составление технологических карт напитков для компании			
<b>Контрольная работа</b>		0		
<b>Самостоятельная работа</b>		19		
1. Подготовить конспект по теме: «Формула коктейлей»				
2. Составить ТТК на холодные смешанные напитки				
3. Составить ТТК на горячие смешанные коктейли				
4. Подготовить реферат на тему: «Групповые коктейли»				
5. Составить схему напитков для компании				
<b>Раздел 3. ПМ.07 Технологические процессы приготовления простых закусок</b>		<b>14</b>		
<b>Тема 1.3. Ассортимент и подача простой кулинарной продукции</b>		<b>18</b>		
<b>Содержание учебного материала</b>				
1	Ассортимент простых закусок. Методы и правила подачи простых закусок	2	3	
<b>Лабораторные работы</b>		4		
1	Подача простых закусок и сыра			
<b>Практические занятия</b>		6		
1	Ознакомление с ассортиментом и правилами подачи буфетной продукции			
2	Ознакомление с правилами подачи сыра и сырных закусок			
3	Ознакомление с правилами подачи фруктов			
<b>Контрольная работа</b>		0		
<b>Самостоятельная работа</b>		6		
1. Составить таблицу ассортимента простых закусок				
2. Составить алгоритм подачи простых закусок				
3. Подготовить презентацию на тему: «Карвинг»				
<b>Учебная практика</b>		<b>36</b>	<b>3</b>	

<p><b>Виды работ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка рабочего места бармена, оформление витрины, правила санитарии и личной гигиены;</li> <li>- овладение способами откупоривания бутылок, техника налива, способы приготовления напитков;</li> <li>- работа с документацией</li> <li>- приготовление льда и украшений для коктейлей;</li> <li>- приготовление безалкогольных смешанных напитков и коктейлей : овощных, фруктовых, молочных, на основе газированных и фруктовых вод;</li> <li>- приготовление алкогольных смешанных напитков и коктейлей : короткие и средние, аперитивы;</li> <li>- приготовление длинных смешанных напитков на основе яиц, молока и соков;</li> <li>- приготовление напитков для компании: пунши, глинтвейны, крюшоны;</li> <li>- приготовление горячих смешанных напитков: гроги, тодди, на основе чая;</li> <li>- приготовление горячих и холодных смешанных напитков на основе кофе;</li> <li>- приготовление экзотических и эксклюзивных коктейлей;</li> </ul>		
<p><b>Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Совершенствование навыков при получении барной продукции и оформлении документации;</li> <li>- совершенствование навыков при приготовлении льда и украшений для коктейлей;</li> <li>- совершенствование навыков при приготовлении безалкогольных смешанных напитков и коктейлей : овощных, фруктовых, молочных, на основе газированных и фруктовых вод;</li> <li>- совершенствование навыков при приготовлении алкогольных смешанных напитков и коктейлей : короткие и средние, аперитивы;</li> <li>- совершенствование навыков приготовления длинных смешанных напитков на основе яиц, молока и соков;</li> <li>- совершенствование навыков приготовления напитков для компании: пунши, глинтвейны, крюшоны;</li> <li>- совершенствование навыков приготовления горячих смешанных напитков: гроги, тодди, на основе чая;</li> <li>- совершенствование навыков приготовления горячих и холодных смешанных напитков на основе кофе;</li> <li>- совершенствование навыков приготовления экзотических коктейлей;</li> <li>- совершенствование навыков приготовления эксклюзивных коктейлей;</li> </ul>	72	3
<b>Всего:</b>	<b>180</b>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Для реализации программы модуля имеется мастерская по компетенции Ресторанный сервис.

Оборудование мастерской Ресторанный сервис: итальянская кофемашина, 1-2 группы, полуавтомат, итальянская кофемашина полуавтомат на 1группу, кофемолка, электрическая, стол-стойка под кофе машину, холодильный шкаф-купеплюс/плюс, холодильный шкаф плюс/минус, ванна моечная, барная стойка, барные стулья, термопот, чайник-термос, геридон, стол производственный, плита индукционная настольная, ледогенератор, кипятильник наливной с регулятором температуры, горелка для фламбе, стол (круглый) банкетный, складной, стол прямоугольный банкетный складной, стол квадратный банкетный складной, стол (складной коктейльный) банкетный складной, банкетные стулья, запираемый шкафчик, стеллаж ЛДСП 1200\*600\*2000, стеллаж ЛДСП 1500\*600\*2000, стеллаж ЛДСП 1800\*310\*700, стеллаж, ЛДСП 1800\*310\*1000, стол производственный, стеллаж кухонный, акустическая система с пультом, радиомикрофон с креплением, стойка для хостес администратора ресторана, пылесос моющий, соковыжималка (сквизер) для цитрусовых

Технические средства обучения: компьютер, интерактивная доска, средства аудио визуализации, наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, фильмы, презентации)..

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### **Основные источники:**

1. Учебники

Е.И. Иванникова.- М.: «Академия». 20 18г.-352с. «Барное дело»

#### **Дополнительные источники:**

##### **Справочники:**

«Коктейли» перевод с итальянского: М.: ООО АСТ.2009г.-223с.

«Мир коктейлей» перевод с французского « Омега», 2009г.- 120с.

«Справочник официанта, бармена» Н.Б. Ахрапоткика . – М.:

«Академия», 2010. – 272.

##### **Учебники и учебные пособия:**

В.А. Барановский.- Ростов- на – Дону Феникс 2017г.-320с. «Организация обслуживания на ПОП»

В.К. Лавренов «Сталкер» - 2010г.-319 с. «Книга бармена» приготовление коктейлей.

Х. Ридель Феникс 2009г. 240с. «Бары и рестораны, техника обслуживания»  
Л.С. Кучер. –М.: «Академия»,  
2010.- 352с. «Технология приготовления коктейлей и напитков»  
Е.С. Орабейко . – М.: «Альфа - М», 2010 – 320с. «Организация  
обслуживания: рестораны, бары» Н.Б. Ахрапоткова.-М.: « Академия», 2010.-  
272с. «Справочник официанта, бармена». В.Г. Извекова;-М.: « Дашков»,  
2010.-320 с. «Бармен, официант». Н.В. Чалова.- «Феникс», 2010.-352 с.  
«Практикум для официантов, барменов».

Отечественные журналы:

«Питание и общество»

«Шеф Арт»

«Ресторанные ведомости»

Профессиональные информационные системы САД и САМ.

### **Интернет ресурсы**

1. <http://bankirsha.com>

### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Для освоения данного модуля изучаются основные разделы общепрофессиональных дисциплин: «Основы культуры профессионального общения», «Товароведение пищевых продуктов», «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены».

Производственная практика организуется после усвоения всего междисциплинарного курса концентрировано.

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю разрабатываются и доводятся до сведения студентов не позднее начала двух месяцев от начала обучения. Текущий контроль освоения модуля осуществляется в форме контрольных работ по разделам МДК, тестирования, защиты практических и лабораторных работ, зачетов.

На последнем этапе производственной практики предусматривается сдача зачета. Зачет включает теоретическую часть (тестирование) и выполнение комплексного практического задания по приготовлению коктейлей сложного приготовления и простых закусок не сложного приготовления. Контрольное задание выполняется каждым студентом самостоятельно.

Промежуточная аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена.

### **4.4.Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу наличие высшего

профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок».

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие среднего и высшего профессионального образования, стаж работы не менее 3 лет на предприятиях индустрии питания.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: представители администрации образовательного учреждения, сотрудники предприятий индустрии питания, мастера производственного обучения.

Опыт деятельности на предприятиях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Педагогические работники: дипломированные специалисты – преподаватели специальных дисциплин, мастера производственного обучения

Мастера производственного обучения имеют 4-5 разряд по профессии рабочего.

Обязательным условием для педагогических работников, отвечающих за реализации профессионального модуля, является прохождение стажировки на предприятиях индустрии питания не реже одного раза в 3 года.

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

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 1.1.Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования к планировке и оформлению рабочего места бармена</li> <li>- организацию рабочего места бармена</li> <li>- оснащение оборудованием, инвентарем и посудой</li> <li>- формы обслуживания и роль бармена</li> <li>- психологические аспекты работы бара</li> <li>- правовое обеспечение деятельности бара</li> <li>- способы повышения доходности бара</li> </ul>	фронтальная проверка знаний; ролевые игры; тестирование;
ПК 1.2.Обслуживать потребителей бара, буфета	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка правил профессионального поведения бармена</li> <li>- расчет с посетителями</li> <li>- разработка основных этапов обслуживания в баре</li> <li>- разработка заключительного этапа обслуживания в баре</li> <li>- отчетность бармена и контроль за работой бара</li> </ul>	фронтальная проверка знаний; ролевые игры; тестирование;
ПК 1.3.Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговое –технологическое оборудование в процессе обслуживания	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила подготовки инвентаря,</li> <li>- умение работать с весоизмерительным оборудованием</li> <li>- умение работать с торговом-технологическим оборудованием</li> </ul>	фронтальная проверка знаний; ролевые игры; тестирование;
ПК 1.4. Вести учётно –отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умение составлять калькуляционные карты</li> <li>- работать с меню</li> <li>- умение работать с актами приема – передач, актами инвентаризации</li> <li>- умения работать с контрольной лентой кассового аппарата (до сдачи в бухгалтерию) со сроком хранения три месяца</li> <li>- умения работать с кассовой книгой, счетами, накладными, книгами счетов, актами списания</li> </ul>	фронтальная проверка знаний;
ПК1.5.Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент овощных закусок</li> <li>- ассортимент гастрономических закусок</li> </ul>	фронтальная проверка знаний;
ПК 1.6 Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умение правильно заполнять счета</li> <li>- умение правильно заполнять реестр счетов</li> </ul>	фронтальная проверка знаний;

	– умение правильно производить расчет за наличный расчет и с помощью банковских карт	
ПК1.7Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки	– умение применять различные методы приготовления смешанных напитков и коктейлей: - применять метод шейк - применять метод стир - применять метод билд - применять метод бленд	фронтальная проверка знаний;

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	– демонстрация интереса к будущей профессии (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии. Проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства).	наблюдение и оценка за отношением к выбранной профессии, к учебно-познавательной деятельности
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем	– обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; – демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	наблюдение и оценка за отношением к выбранной профессии, к учебно-познавательной деятельности; (заполнение контрольной ведомости студента); мониторинг умений самооценки студентов (дневник студента)
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести	– демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	наблюдение и оценка за учебно-познавательной и практической деятельностью студентов (заполнение контрольной ведомости студента во время

ответственность за результаты своей работы		проведения практических, лабораторных работ, производственной практики и дневника студента)
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	– нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	наблюдение и оценка за учебно-познавательной и практической деятельностью студентов (заполнение контрольной ведомости студента во время проведения практических, лабораторных работ, производственной практики и дневника студента)
ОК 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	– демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	наблюдение и оценка за учебно-познавательной и практической деятельностью студентов (заполнение контрольной ведомости студента во время проведения практических, лабораторных работ, производственной практики и дневника студента)
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	– взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	наблюдение и оценка за учебно-познавательной и практической деятельностью студентов (заполнение контрольной ведомости студента во время проведения практических, лабораторных работ, производственной практики и дневника студента)
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением профессиональных знаний (для юношей)	– проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	наблюдение и оценка за учебно-познавательной и практической деятельностью студентов (заполнение контрольной ведомости студента во время проведения практических, лабораторных работ, производственной практики и дневника студента)