Министерство образования и науки Челябинской области

государственное бюджетное профессиональное

образовательное учреждения

 «Южно-Уральский многопрофильный колледж»

**Методические указания**

**к выполнению внеаудиторной самостоятельной работы студентов**

**по МДК 05.02 Технология выполнения работ по профессии бармен**

для специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Челябинск, 2018г.

|  |  |
| --- | --- |
|   |  |
| Составлены в соответствии с учебным планом и рабочей программой МДК 05.02 Технология выполнения работ по профессии бармен для подготовки по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» |  |
| Составитель: С.С. Главщикова, преподаватель ГБПОУ «Южно-Уральский многопрофильный колледж» |  |

,

**Содержание**

 Пояснительная записка 3

 Самостоятельная работа № 1 7

Самостоятельная работа № 2 8

Самостоятельная работа № 3 9

Самостоятельная работа № 4 10

Самостоятельная работа № 5 11

Самостоятельная работа № 6 12

Самостоятельная работа № 7 13

Самостоятельная работа № 8 14

Самостоятельная работа № 9 15

Самостоятельная работа № 10 16

 Учебно-методическое и информационное обеспечение 17

**Пояснительная записка**

Методические указания к выполнению внеаудиторной самостоятельной работы студентов по МДК 05.02 Технология выполнения работ по профессии бармен предназначены для студентов по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

Цель методических указаний: оказание помощи студентам в выполнении самостоятельной работы по МДК 05.02 Технология выполнения работ по профессии бармен.

Настоящие методические указания содержат работы, которые позволят студентам самостоятельно овладеть фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками деятельности по специальности, опытом творческой и исследовательской деятельности и направлены на формирование следующих компетенций:

ПК 5.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом и классом организации общественного питания.

ПК 5.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

ПК 5.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.

ПК 5.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.

ПК 5.5. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.

ПК 5.6. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.

ПК 5.7. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.

ПК 5.8. Выполнять подготовку бара к обслуживанию.

ПК 5.9. Обслуживать потребителей бара.

ПК 5.10. Готовить и оформлять смешанные и горячие напитки, коктейли различными методами.

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 нестандартных 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий

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. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов

ОК 11. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Описание каждой самостоятельной работы содержит: тему, цели работы, задания, основной теоретический материал, алгоритм выполнения типовых задач, порядок выполнения работы, формы контроля, требования к выполнению и оформлению заданий. Для получения дополнительной, более подробной информации по изучаемым вопросам, приведено учебно-методическое и информационное обеспечение.

**Самостоятельная работа №1**

**Тема:** «Составление меню для различных видов бара, карты вин и коктейлей бара»

**Цель работы:** формирование навыков в поиске и обработке информации

**Задание:** Подготовить доклад на тему: Жаргонные слова барменов.

**Ход работы:**

1. Изучить историю бара.
2. Изучить характеристику профессии бармен.
3. Расписать жаргонные слова барменов и дать характеристику.

**Оформление работы:**

1. Титульный лист;
2. Оглавление;
3. Основная часть доклада;
4. Рекомендации;
5. Используемые источники информации.

**Требования к выполнению заданий**

1. В докладе должно быть не менее 5 листов;
2. В докладе необходимо раскрыть все пункты задания;
3. Время защиты не должно превышать 3 минут.

**Самостоятельная работа №2**

**Тема:** «Основные и вспомогательные компоненты: виды, назначение»

**Цель работы:** формирование профессиональных знаний компонентов смешанных напитков

**Задание:** Составление таблицы на основные и вспомогательные компоненты. Таблица должна состоять из трех столбцов: наименование компонента, вид напитка.

**Варианты индивидуальных заданий**

В данной работе используются несколько вариантов индивидуальных работ.

Виды посуды и приборов:

1. Основной компонент;
2. Смягчающий сглаживающий компонент;
3. Вкусо-ароматический компонент;
4. Наполнитель;
5. Вспомогательный компонент.

**Требования к выполнению заданий**

1. Структура таблицы должна быть четко сформирована;
2. Необходимо подробно описать составляющие каждого компонента.

**Самостоятельная работа №3**

**Тема:** «Безалкогольные напитки: характеристика»

**Цель работы:** формирование навыков в поиске и обработке информации

**Задание:** Подготовка сообщения: История безалкогольных напитков. Дать описательную характеристику напиткам, а также раскрыть историю безалкогольных напитков разных стран мира: Россия, США, Канада, Франция, Италия, Испания, Греция, Эстония, Германия, Чехия, Польша, Португалия, Бразилия, Австралия, Австрия, Китай, Япония, Казахстан, Болгария, Норвегия.

**Требования к выполнению заданий**

1. В сообщении должно быть не менее 5 листов;
2. В докладе необходимо раскрыть все пункты задания;
3. Время защиты не должно превышать 3 минут.

**Самостоятельная работа №4**

**Тема:** «Технология приготовления алкогольных, среднеалкогольных и безалкогольных коктейлей. Разработка рецептур»

**Цель работы:** формирование профессиональных знаний в разновидности коктейлей.

**Задание:** Создать презентацию, используя программу Microsoft Office PowerPoint: Разновидность коктейлей.

Презентация будет состоять из картинок конкретных видов коктейлей, а также описать в каждой категории варианты коктейлей.

**Варианты индивидуальных заданий**

В данной работе используются несколько вариантов индивидуальных работ.

Виды посуды и приборов:

1. Молочные коктейли;
2. Флипы;
3. Физы;
4. Эг-ноги;
5. Дейзи;
6. Слинги;
7. Хайбол;
8. Коллинзы;
9. Кулеры;
10. Рикки;
11. Коблеры;
12. Сэнгэри;
13. Джулеп;
14. Фиксы.

**Требования к выполнению заданий**

1. Презентация сделана в Microsoft Office PowerPoint;
2. В презентации должно быть не менее 10 слайдов;
3. Время защиты не должно превышать 5 минут.

**Самостоятельная работа №5**

**Тема:** «Подготовительный этап: подготовка рабочего места бармена»

**Цель работы:** формирование навыков в поиске и обработке информации

**Задание:** Подготовить доклад на тему: Этикет за барной стойкой в различных странах.

**Страны:** Россия, США, Канада, Франция, Италия, Испания, Греция, Эстония, Германия, Чехия, Польша, Португалия, Бразилия, Австралия, Австрия, Китай, Япония, Казахстан, Болгария, Норвегия.

**Ход работы:**

1. Изучить историю этикета.
2. Изучить характеристику этикета в разных странах мира.

**Оформление работы:**

1. Титульный лист;
2. Оглавление;
3. Основная часть доклада;
4. Рекомендации;
5. Используемые источники информации.

**Требования к выполнению заданий**

1. В докладе должно быть не менее 5 листов;
2. В докладе необходимо раскрыть все пункты задания;
3. Время защиты не должно превышать 3 минут.

**Самостоятельная работа №6**

**Тема:** «Смешанные напитки. Классификация»

**Цель работы:** формирование навыков в поиске и обработке информации

**Задание:** Подготовить доклад на тему: Особенности хранения товарного ассортимента бара.

**Страны:** Россия, США, Канада, Франция, Италия, Испания, Греция, Эстония, Германия, Чехия, Польша, Португалия, Бразилия, Австралия, Австрия, Китай, Япония, Казахстан, Болгария, Норвегия.

**Ход работы:**

1. Описать барный ассортимент.
2. Дать характеристику хранения ассортимента бара.
3. Дать характеристику уходу за барным ассортиментом.

**Оформление работы:**

1. Титульный лист;
2. Оглавление;
3. Основная часть доклада;
4. Рекомендации;
5. Используемые источники информации.

**Требования к выполнению заданий**

1. В докладе должно быть не менее 5 листов;
2. В докладе необходимо раскрыть все пункты задания;
3. Время защиты не должно превышать 3 минут.

**Самостоятельная работа №7**

**Тема:** «Безалкогольные аперитивы и освежающие напитка»

**Цель работы:** формирование навыков в поиске и обработке информации

**Задание:** Подготовить доклад на тему: Национальные напитки.

**Страны:** Россия, США, Канада, Франция, Италия, Испания, Греция, Эстония, Германия, Чехия, Польша, Португалия, Бразилия, Австралия, Австрия, Китай, Япония, Казахстан, Болгария, Норвегия.

**Ход работы:**

1. Дать характеристику описываемой стране.
2. Изучить национальные напитки.
3. Дать характеристику и способ приготовления, описываемых напитков.

**Оформление работы:**

1. Титульный лист;
2. Оглавление;
3. Основная часть доклада;
4. Рекомендации;
5. Используемые источники информации.

**Требования к выполнению заданий**

1. В докладе должно быть не менее 5 листов;
2. В докладе необходимо раскрыть все пункты задания;
3. Время защиты не должно превышать 3 минут.

**Самостоятельная работа №8**

**Тема:** «Молочные напитки, напитки с мороженным»

**Цель работы:** формирование профессиональных знаний в разнообразии напитков

**Задание:** Создать презентацию, используя программу Microsoft Office PowerPoint: Разновидности безалкогольных коктейлей.

Презентация будет состоять из картинок конкретных видов безалкогольных коктейлей, характеристике, способу приготовления и подаче.

**Требования к выполнению заданий**

1. Презентация сделана в Microsoft Office PowerPoint;
2. В презентации должно быть не менее 10 слайдов;
3. Время защиты не должно превышать 5 минут.

**Самостоятельная работа №9**

**Тема:** «Коктейли-диджестивы: характеристика»

**Цель работы:** формирование профессиональных знаний в подаче блюд

**Задание:** Создать презентацию, используя программу Microsoft Office PowerPoint: разновидность алкогольных коктейлей.

Презентация будет состоять из картинок конкретных видов коктейлей, характеристике, способу приготовления и подаче.

**Требования к выполнению заданий**

1. Презентация сделана в Microsoft Office PowerPoint;
2. В презентации должно быть не менее 10 слайдов;
3. Время защиты не должно превышать 5 минут.

**Самостоятельная работа №10**

**Тема:** «Молочные напитки, напитки с мороженным»

**Цель работы:** формирование профессиональных знаний в подаче блюд

**Задание:** Создать презентацию, используя программу Microsoft Office PowerPoint: Горячие смешанные напитки.

Презентация будет состоять из картинок конкретных видов горячих смешанных напитков, характеристике, способу приготовления и подаче.

**Требования к выполнению заданий**

1. Презентация сделана в Microsoft Office PowerPoint;
2. В презентации должно быть не менее 10 слайдов;
3. Время защиты не должно превышать 5 минут.

**Учебно-методическое и информационное обеспечение**

**Нормативные источники:**

1. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
2. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»
3. ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»
4. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».

**Основная литература:**

1. Ахрапоткова Н.Б., Справочник официанта, бармена. Издательский центр «Академия» М., 2008г.
2. Богданова В.В, Организация и технология обслуживания в барах. Издательский центр «Академия» М., 2008г.
3. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М., Технология приготовления коктейлей и напитков. Издательский центр «Академия» М., 2015г.
4. Оробейко Е.С., Шередер Н.Г. Организация обслуживания: рестораны и бары Альфа-М: Издательский центр «Альфа-М», 2010г.
5. Радченко Л.А., Обслуживание на предприятиях общественного питания. Издательский центр «Феникс», 2012г.
6. Усов В.В., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Издательский центр «Академия», 2008г.

**Интернет-ресурсы:**

1. <http://revolution.allbest.ru/management/00055338_0.html>
2. [http://mir-restoratora.ru](http://mir-restoratora.ru/?p=1645)
3. <http://www.prorestoran.com/obslug.php>
4. [http://www.restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru/)
5. [http://www.restorus.com](http://www.restorus.com/)