

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУЗБАССА

ГПОУ «ЮРГИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УПР

 С. А. Решетка

«18» ноября 2020 г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

Профессия 11176 Бармен

Квалификация 3 разряд

2020

Программа составлена в соответствии с профессиональным стандартом по профессии Официант/бармен, утверждённым приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «01» декабря 2015г. № 910н.

СОСТАВИТЕЛЬ


Преподаватель дисциплин
профессионального цикла ГПОУ ЮТК

 Е.С. Шелковникова

РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК отделения ТПОП
Протокол № 2 от 15.10 2020 г.


Председатель
ЦМК отделения ТПОП

 И.Ю. Жукова

Заведующий отделением ТПОП
15.10 2020 г.

 Д.Б. Тарасова

Заведующий заочным отделением
15.10 2020г.

 О. А. Усова

Заместитель директора по НМР
15.10 2020 г.

 И. Н. Данилова

СОДЕРЖАНИЕ

1	Паспорт программы.....	4
1.1	Нормативные основы разработки программы.....	4
1.2	Цели и задачи программы - требования к результатам освоения...	4
1.3	Объем программы.....	5
1.4	Требования к поступающим.....	6
2	Структура и содержание программы.....	7
2.1	Тематический план.....	7
2.2	Содержание обучения.....	8
3	Организационно - педагогические условия реализации программы	13
3.1	Требования к минимальному материально – техническому обеспечению.....	13
3.2	Общие требования к организации образовательного процесса.....	13
3.3	Кадровое обеспечение образовательного процесса.....	14
4	Формы аттестации и оценочные материалы.....	16
	Список использованных источников.....	22

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

1.1 Нормативные основы разработки программы

Нормативной основой разработки программы выступают:

- Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 января 2014 г. N 2 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.01.2014 N 22 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий»;
- Профессиональный стандарт Официант/бармен, утверждённый приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 01 декабря 2015г. № 910н.
- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

1.2 Цели и задачи программы – требования к результатам освоения

Цель программы: качественное овладение профессиональными компетенциями, необходимыми для выполнения видов профессиональной деятельности в рамках имеющейся квалификации:

- подготовка столовой посуды и приборов, столового белья;
- помощь официанту при подаче блюд и напитков;

- прием и оформление оплаты за заказ по заданию официанта;

Обучающийся должен знать:

- Нормативно-правовые акты российской федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд;
- правила и техника уборки использованной посуды;
- правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями в организациях питания;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

Обучающийся должен уметь:

- Соблюдать стандарты чистоты в зале питания
- протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями, накрывать стол скатертью;
- подавать блюда и напитки под руководством официанта;
- проводить оплату за заказ в наличной и безналичной форме;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания;
- соблюдать личную гигиену и требования охраны труда.

1.3 Объем программы

Рекомендуемое количество часов на освоение программы:

- всего – 320 часов, в том числе:
- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося –52 часа;
- лабораторные занятия – 84 часа;
- производственное обучение –180 часов;
- экзамен – 4 часа.

Обучение по программе может осуществляться как в составе учебной группы, так и по индивидуальному плану.

Форма обучения – очная, очно-заочная.

Практические занятия и итоговая аттестация (квалификационный экзамен) проводятся очно по месту нахождения учебного заведения.

Документ об образовании, выдаваемый по итогам освоения программы – свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

1.3 Требования к поступающим

К освоению основных программ профессионального обучения допускаются лица различного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

Требования к опыту и стажу работы: нет

Особые условия допуска к работе: наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством порядке. При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя - возраст не меньше 18 лет.

Требования к физическому здоровью: Поступающие для обучения не должны иметь медицинских ограничений, регламентированных Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения Российской Федерации.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1 Тематический план

Наименования разделов программы	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика
		Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Производственная, часов
		Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	
2	3	4	5	7
Раздел 1 Оборудование бара	48	48	16	-
Раздел 2 Технология приготовления смешанных напитков и коктейлей	88	88	68	-
Производственная практика	180	-	-	180
Квалификационный экзамен	4	4		
Всего:	320	140	84	180

2.2. Содержание обучения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел № 1 Оборудование бара		48	
Тема 1.1 Виды, классификация, характеристика баров.	Содержание учебного материала	8	2
	1 Основные понятия: бар, бармен, барбек, коктейль, смешанный напиток. История развития бара. Бары: виды, назначение, классификация, характеристика.	2	
	2 Обслуживающий персонал: бармен, бариста, барбек.	2	
	Практические работы		
	1 Составление меню для различных видов бара	4	
Тема 1.2 Материально-техническое и информационное оснащение бара	Содержание учебного материала	12	
	1 Торговое помещение: определение, виды, назначение, характеристика, планировочные решения, комплексное решение интерьера.	2	1
	2 Оборудование бара: виды, назначение, рациональное размещение.	2	
	3 Вспомогательное помещение: виды, назначение, организация работы, связь с рабочим местом бармена.	2	
	4 Информационное оснащение деятельности бара. Средства информации: меню, карта вин и коктейлей бара, их виды и назначение.	2	
	Практические работы		
1 Составление карты вин и коктейлей бара	4		
Тема 1.3 Посуда и инвентарь бара	Содержание учебного материала	4	
	1 Посуда бара: виды, ассортимент, назначение, емкость.	2	2
	2 Инвентарь бара: виды, назначение. Требования к мерам объема.	2	
Тема 1.4 Подготовка бара к обслуживанию. Приемы работы	Содержание учебного материала	16	2
	1 Подготовка торгового зала, барной стойки, подсобных помещений и их уборка. Подготовка рабочего места бармена (порядок размещения посуды, инвентаря, мерной емкости).	2	

бармена	2	Получение продукции с производства, подготовка кулинарных изделий и напитков к продаже, овощей и фруктов для оформления коктейлей.	2	1
	3	Оформление витрин бара. Подготовка меню, карты вин и коктейлей.	2	
	4	Приемы работы бармена за барной стойкой. Личная подготовка бармена. Требования к форменной одежде, обуви.	2	
	Практические работы			
	1	Подготовка бара и рабочего места бармена к приему и обслуживанию посетителей	2	2
2	Упражнения по использованию различных мерных емкостей, дозаторов и гейзерных пробок. Подбор бокалов для заказанных напитков, разлив напитков.	2		
3	Овладение приемами разлива напитков из бутылок. Овладение техники работы с джиггером.	2		
4	Отработка приемов разлива напитков «на счет», охлаждения стаканов методами «плейн» и «он-зе-рокс». Овладение приемами откупоривания бутылок и разлива игристых вин.	2		
Тема 1.5 Организация обслуживания в баре	Содержание учебного материала		8	
	1	Методы и формы обслуживания потребителей в барах разных типов. Культура труда бармена.	2	2
	2	Стили работы бармена (классический, флейринг, спидмикс).	2	
	3	Правила встречи гостей, приветствие, предложение меню, карты вин и коктейлей. Прием заказа, рекомендации в выборе коктейлей и напитков. Выполнение заказов. Расчет с потребителем, сбор посуды и уборка барной стойки.	2	
	4	Санитарные правила мытья барной посуды, инструментов, инвентаря. Процедура закрытия бара. Отчетность бармена.	2	
Раздел 2 Технология приготовления смешанных напитков и коктейлей			88	
Тема 2.1 Характеристика	Содержание учебного материала		6	
	1	Компоненты: понятия, виды, назначение, классификация в зависимости от содержания алкоголя.	2	2

компонентов для приготовления смешанных напитков и коктейлей	2	Крепкоалкогольные напитки: характеристика, особенности воздействия на организм. Рекомендации по употреблению. Сочетаемость с другими компонентами смешанных напитков. Среднеалкогольные напитки: характеристика, особенности воздействия на организм. Рекомендации по употреблению. Сочетаемость с другими компонентами смешанных напитков.	2	2
	3	Безалкогольные напитки: виды, назначение, особенности применения для коктейлей. Рекомендации по использованию в приготовлении смешанных напитков. Вспомогательные компоненты: назначение, виды, классификация по различным признакам. Пряности, приправы. Фрукты и овощи.	2	
Тема 2.2 Классификация и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей	Содержание учебного материала		82	
	1	Смешанные напитки, их классификация. Технология приготовления и использования специфических компонентов. Методы приготовления смешанных напитков: шейк, бленд, стир. Правила приготовления в шейкере, блендере, в посуде подачи и смесительном стакане. Безалкогольные смешанные напитки. Определение, назначение, классификация. Безалкогольные аперитивы и освежающие напитки. Определение, характеристика. Технология приготовления и оформления. Сроки и условия хранения.	2	3
	2	Физы. Определение, характеристика. Технология приготовления и оформления. Сроки и условия хранения. Флипы. Определение, характеристика. Технология приготовления и оформления. Сроки и условия хранения. Эг-ноги. Определение, характеристика. Технология приготовления и оформления. Сроки и условия хранения.	2	
	3	Молочные напитки. Определение, виды, характеристика. Технология приготовления и оформления. Сроки и условия хранения. Напитки с мороженым. Определение, характеристика. Технология приготовления и оформления. Сроки и условия хранения. Коблеры. Определение, характеристика. Технология приготовления и оформления. Сроки и условия хранения.	2	
	4	Джулепы. Определение, характеристика. Технология приготовления и	2	3

	оформления. Сроки и условия хранения. Кулеры. Определение, характеристика. Технология приготовления и оформления. Сроки и условия хранения. Смешанные напитки (микс). Определение, назначение, классификация. 5 Характеристика напитков с яйцом. Технология приготовления и оформления эг-ногов, флипов, физов, дейзи, слингов. Длинные смешанные напитки (лонг). Определение, назначение, классификация. Характеристика напитков группы «хайбол». Технология приготовления и оформления. Средние (мидл) и короткие (шот) смешанные напитки. Определение, классификация. Технология приготовления и оформления. Характеристика фиксов, сангари, джулепов. 6 Горячие смешанные напитки (хот). Определение, виды, классификация. Характеристика грогов, тодди. Приготовление и подача. Напитки для компании. Определение, назначение, классификация. Подбор посуды. Технология приготовления пуншей, крюшонов. Особенности подачи и оформления. Технология приготовления глинтвейнов, сбитней, медовых напитков. Особенности подачи и оформления. 7 Коктейли-аперитивы. Определение, назначение, классификация. Классические коктейли на основе джина; виски; рома; ароматизированных вин. Приготовление, оформление и подача. Коктейли-диджестивов. Определение, классификация. Приготовление, оформление и подача. Подбор посуды. Экзотические и эксклюзивные коктейли. История создания. Тенденция развития нового поколения экзотических коктейлей. Технология приготовления экзотических коктейлей. Подбор посуды. Эксклюзивные коктейли: понятие, принципы построения, количество компонентов. Технология приготовления в кокосе, ананасе, яблоке. Подбор посуды.		
		2	2
		2	2
		2	3
		2	
	Лабораторные работы	68	
1	Составление схем «Методы приготовления смешанных напитков и коктейлей»	4	2
	Приготовление и оформление классических безалкогольных коктейлей.	4	
	Приготовление и оформление эг-ногов, флипов	4	
	Приготовление и оформление физов, дейзи	4	
	Приготовление и оформление слингов, коблеров	4	
	Приготовление и оформление коктейлей с мороженым	4	
	Приготовление и оформление коктейлей с молоком, сливками	4	

	Приготовление и оформление коктейлей с фруктами и соками Приготовление и оформление смешанных напитков (микс) Приготовление и оформление смешанных длинных напитков (лонг) Приготовление и оформление смешанных средних (мидл) напитков Приготовление и оформление коротких (шот) напитков Приготовление и оформление смешанных горячих напитков (хот) Приготовление и оформление коктейлей-диджестивов Приготовление и оформление экзотических коктейлей Приготовление и оформление эксклюзивных коктейлей Приготовление и оформление напитков для компании	4 4 4 4 4 4 4 4 4 4	
Примерная тематика домашних заданий			
Работа со Сборником рецептов, нормативной и технологической документацией. Составление технологических карт, схем. Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, заполнение таблиц Оформление отчетов практических и лабораторных работ и подготовка к защите. Решение ситуационных задач.			
Производственная практика		180	
Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок. Подготовка бара, буфета к обслуживанию. Встречи гостей бара и приема заказа. Обслуживание потребителей алкогольными и прочими напитками. Приготовление и подачи горячих напитков. Приготовление и подачи смешанных напитков и коктейлей. Приготовление и подачи простых закусок. Принятие и оформление платежей. Оформление отчетно-финансовых документов. Подготовка бара, буфета к закрытию. Подготовка к обслуживанию выездного мероприятия.			
Квалификационный экзамен		4	
Всего		320	

3 ОРГАНИЗАЦИОННО - ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1 Требования к минимальному материально – техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие:

- учебных кабинетов: Технологии кулинарного и кондитерского производства, Организации обслуживания;
- мастерской: Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места на 10 обучающихся;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и подключением к глобальной сети Интернет;
- экран сенсорный.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

- барная стойка;
- посуда бара (фужеры, бокалы, рюмки, стаканы);
- инвентарь (мерный, джиггер, стрейнер, сквизер, мадлер, риммер, барные ножи, ложки, шейкеры, блендеры, миксеры);
- барные аксессуары;
- столовое белье, скатерти;
- комплект учебно-методической документации.

3.2 Общие требования к организации образовательного процесса

При изучении содержания разделов 1 и 2 предполагаются проблемно-дискуссионные, теоретико-аналитические и учебно-поисковые формы обучения (диалоговые лекции, активные дискуссии, круглые столы, ситуационные задачи методического характера). Практикум предполагает

работу слушателей по совершенствованию профессиональных компетенций, необходимых для выполнения видов профессиональной деятельности.

Текущий контроль. В течение курсов преподаватель осуществляет текущий контроль на основе посещаемости практических и лекционных занятий, а также выполнения тех видов работ (практических, контрольных), которые выбираются преподавателем самостоятельно.

3.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по программе и руководство практикой: наличие высшего инженерного или высшего педагогического образования, соответствующего профилю.

Инженерно–педагогический состав: среднее – профессиональное или высшее инженерное образование, соответствующее профилю.

Мастера: наличие 5 квалификационного разряда по профессии Бармен, с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже одного раза в три года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

4 ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Формой итоговой аттестации является квалификационный экзамен, включающий в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований.

Задания (билеты) для обучающихся приведены в приложении А.

Перечень вопросов для итоговой аттестации представлен в приложении Б.

Оценка теоретического курса осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля:

- Оценка за теоретические вопросы;
- Оценка за практическое задание.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Перечень вопросов и тестовых заданий для итоговой аттестации

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

Теоретические вопросы

1. Методы и формы обслуживания потребителей в барах разных типов.
2. Напитки с мороженым. Определение, характеристика. Технология приготовления и оформления. Сроки и условия хранения.

Практическое задание

1. Подготовить рабочее место.
2. Приготовить 2 порции коктейля-диджестива, используя необходимые методы приготовления и оформления.
3. Произвести уборку рабочего места.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2

Теоретические вопросы

1. Культура труда бармена.
2. Кулеры. Определение, характеристика. Технология приготовления и оформления. Сроки и условия хранения.

Практическое задание

1. Подготовить рабочее место.
2. Приготовить 2 порции коктейлей с молоком, используя необходимые методы приготовления и оформления.
3. Произвести уборку рабочего места.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3

Теоретические вопросы

1. Классический стиль работы бармена.
2. Физы. Определение, характеристика. Технология приготовления и оформления. Сроки и условия хранения.

Практическое задание

1. Подготовить рабочее место.
2. Приготовить 2 порции эг-ногов, используя необходимые методы приготовления и оформления.

3. Произвести уборку рабочего места.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4

Теоретические вопросы

1. Работа бармена в стиле флейринг.
2. Флипы. Определение, характеристика. Технология приготовления и оформления. Сроки и условия хранения.

Практическое задание

1. Подготовить рабочее место.
2. Приготовить 2 порции флипов, используя необходимые методы приготовления и оформления.
3. Произвести уборку рабочего места.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5

Теоретические вопросы

1. Работа бармена в стиле спидмикс.
2. Горячие смешанные напитки (хот). Определение, виды, классификация. Характеристика грогов, тодди. Приготовление и подача.

Практическое задание

1. Подготовить рабочее место.
2. Приготовить 2 порции физов, используя необходимые методы приготовления и оформления.
3. Произвести уборку рабочего места.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 6

Теоретические вопросы

1. Правила встречи гостей, приветствие, предложение меню, карты вин и коктейлей.
2. Коблеры. Определение, характеристика. Технология приготовления и оформления. Сроки и условия хранения.

Практическое задание

1. Подготовить рабочее место.
2. Приготовить 2 порции дейзи, используя необходимые методы приготовления и оформления.
3. Произвести уборку рабочего места.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 7

Теоретические вопросы

1. Прием заказа, рекомендации в выборе коктейлей и напитков. Выполнение заказов.
2. Методы приготовления смешанных напитков: шейк, бленд, стир. Правила приготовления в шейкере, блендере, в посуде подачи и смесительном стакане.

Практическое задание

1. Подготовить рабочее место.
2. Приготовить 2 порции слингов, используя необходимые методы приготовления и оформления.
3. Произвести уборку рабочего места.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 8

Теоретические вопросы

1. Расчет с потребителем, сбор посуды и уборка барной стойки.
2. Напитки для компании. Определение, назначение, классификация. Подбор посуды. Технология приготовления пуншей, крюшонов. Особенности подачи и оформления. Технология приготовления глинтвейнов, сбитней, медовых напитков. Особенности подачи и оформления.

Практическое задание

1. Подготовить рабочее место.
2. Приготовить 2 порции коблеров, используя необходимые методы приготовления и оформления.
3. Произвести уборку рабочего места.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 9

Теоретические вопросы

1. Санитарные правила мытья барной посуды, инструментов, инвентаря.
2. Эг-ноги. Определение, характеристика. Технология приготовления и оформления. Сроки и условия хранения.

Практическое задание

1. Подготовить рабочее место.

2. Приготовить 2 порции коктейлей с мороженым, используя необходимые методы приготовления и оформления.
3. Произвести уборку рабочего места.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 10

Теоретические вопросы

1. Процедура закрытия бара. Отчетность бармена.
2. Джулепы. Определение, характеристика. Технология приготовления и оформления. Сроки и условия хранения.

Практическое задание

1. Подготовить рабочее место.
2. Приготовить 2 порции смешанных горячих напитков, используя необходимые методы приготовления и оформления.
3. Произвести уборку рабочего места.

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

Перечень вопросов и заданий для итоговой аттестации

Вопросы:

1. Методы и формы обслуживания потребителей в барах разных типов.
2. Культура труда бармена.
3. Стили работы бармена (классический, флейринг, спидмикс).
4. Правила встречи гостей, приветствие, предложение меню, карты вин и коктейлей.
5. Прием заказа, рекомендации в выборе коктейлей и напитков.
Выполнение заказов.
6. Расчет с потребителем, сбор посуды и уборка барной стойки.
7. Санитарные правила мытья барной посуды, инструментов, инвентаря.
8. Процедура закрытия бара.
9. Отчетность бармена.
10. Напитки для компании. Определение, назначение, классификация.
Подбор посуды. Технология приготовления пуншей, крюшонов.
Особенности подачи и оформления. Технология приготовления глинтвейнов, сбитней, медовых напитков. Особенности подачи и оформления.
11. Горячие смешанные напитки (хот). Определение, виды, классификация. Характеристика грогов, тодди. Приготовление и подача.
12. Джулепы. Определение, характеристика. Технология приготовления и оформления. Сроки и условия хранения.
13. Коблеры. Определение, характеристика. Технология приготовления и оформления. Сроки и условия хранения.
14. Эг-ноги. Определение, характеристика. Технология приготовления и оформления. Сроки и условия хранения.
15. Методы приготовления смешанных напитков: шейк, бленд, стир.
Правила приготовления в шейкере, блендере, в посуде подачи и смешительном стакане.

16. Физы. Определение, характеристика. Технология приготовления и оформления. Сроки и условия хранения.

17. Флипы. Определение, характеристика. Технология приготовления и оформления. Сроки и условия хранения.

18. Физы. Определение, характеристика. Технология приготовления и оформления. Сроки и условия хранения.

19. Флипы. Определение, характеристика. Технология приготовления и оформления. Сроки и условия хранения.

Практическое задание:

1. Подготовьте рабочее место.
2. Приготовьте 2 порции напитка в соответствии с заданием.
3. Произведите уборку рабочего места.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

Нормативные источники:

1. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания : национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : введен 01.01.2016(протокол N 44 от 14 ноября 2013 г.) / Федеральное агенство по техническому регулированию и метрологии. - Москва : Стандартиформ, 2014 – 15 с.

2.ГОСТ Р 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия: национальный стандарт Российской Федерации: издание официальное: введ. 01.01.2016 (протокол N 44 от 14 ноября 2013 г.)/ Федеральное агенство по техническому регулированию и метрологии. – Москва :Стандартиформ, 2014. - 14 с.

3.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования: национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное: введ. 01.01.2015 (протокол N 54 П от 03 декабря 2012 г.) / Федеральное агенство по техническому регулированию и метрологии. - Москва :Стандартиформ, 2014 – 10 с.

4. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию: национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : введ. 01.01.2015(протокол N 54 П от 03 декабря 2012 г.). – Москва : Стандартиформ, , 2014 – 22 с.

5. СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (с изменениями на 06.07.2011.) утв.Главным государственным санитарным врачом РФ от 06.11.2001 N 31 (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.03.2002 №3326).// Техэксперт. – Электронный фонд правовой и технической документации: [сайт]. – URL:<http://docs.cntd.ru/document/901806306>(дата обращения: 20.05.2020), свободный. – Загл. с экрана.

Нормативно-технологическая документация:

1.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания:Учебно – методическое пособие / сост. А.В.Румянцев. – 3-е изд. прераб. и доп.-Москва :Дело и Сервис, 2002. – 1016 с.

2. Скурихин, И.М. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания / И.М. Скурихин, В.А. Тутелян. – Москва: ДеЛипринт, 2007. – 236 с.

Основная:

1. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – 12 е изд., стер. – Москва : Академия, 2017. – 320 с.

2. Никуленкова, Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т.Т. Никуленкова. – Москва : Колос, 2016. – 216 с.

3. Технологический каталог торгово-технического оборудования «Все для баров, столовых, кафе, ресторанов» / под ред. зав. кафедрой торгово-технологического оборудования РЭА им. Г.В. Плеханова, к.т.н. М.И. Ботова и технологического отдела ООО «Сухаревка». – Москва : Сухаревка, 2004. – 198 с.

Интернет – ресурсы:

1. Нормы оснащённости для предприятий общественного питания : [сайт]. – URL : <http://www.bestpravo.ru> (дата обращения: 20.05.2020), свободный. – Загл. с экрана.

2. Стандарты общественного питания : [сайт]. – URL : http://www.pompred.ru/nd_op.php (дата обращения: 20.05.2020), свободный. – Загл. с экрана.

3. Электронный сборник рецептов : [сайт]. – URL: www.knorr.ru/ (дата обращения: 20.05.2020), свободный. – Загл. с экрана.

4. Электронный сборник рецептов : [сайт]. – URL: <https://www.povarenok.ru/> (дата обращения: 20.05.2020), свободный. – Загл. с экрана.

5. Электронный сборник рецептов : [сайт]. – URL: <http://www.100menu.ru/> (дата обращения: 20.05.2020), свободный. – Загл. с экрана.