

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Судакский филиал государственного бюджетного профессионального  
образовательного учреждения Республики Крым  
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

УТВЕРЖДАЮ


Заведующий Судакским филиалом  
ГБПОУ, РК «РКИГ»

 А.Н. Загорулькин  
«20 июня 2016 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ 02. ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ЗА БАРНОЙ СТОЙКОЙ,**  
**БУФЕТОМ С ПРИГОТОВЛЕНИЕМ СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ И**  
**ПРОСТЫХ ЗАКУСОК.**

Для программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих  
По профессии 43.01.01 «Официант, бармен»  
На базе среднего общего образования

- Рассмотрено и одобрено на заседании
- методической комиссии
- профессиональной подготовки
- Протокол № 10 от «20» июня 2016 г.
- Председатель МК
-  Э.М. Аблямитова

Судак  
2016

Рабочая программа учебной практики разработана на основе следующих нормативных документов:

1. Приказ Министерства образования Российской Федерации от 02.08.2013 г. № 731 (редактирован 09.04.2015 г.) «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01. Официант, бармен»;

2. Приказ Минтруда России от 01.12.2015 г. № 910 н «Об утверждении профессионального стандарта «Официант, бармен» (зарегистрировано в Минюсте России 25.12.2015 № 40269)

Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 № 291.

**Организация-разработчик:** Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

**Разработчики:**

Барна Светлана Николаевна - мастер производственного обучения.

**Содержание**

	Стр.
1. Паспорт рабочей программы производственной практики	4
2. Результаты освоения программы производственной практики	6
3. Тематический план и содержание производственной практики	7
4. Условия реализации программы производственной практики	12
5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	13
6. Список использованных источников	14

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

## **Область применения программы:**

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен в части освоения квалификаций: Официант, бармен, буфетчик и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

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

**1.2. Место проведения производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональный цикл.

## **1.3. Цели и задачи производственной практики:**

Формирование у обучающихся умений и приобретение первоначального практического опыта в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии

- производственная практика по профессии 43.01.01 Официант, бармен направлена на углубление первоначального практического опыта обучающихся, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку их готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

## **2.4. Результаты освоения производственной практики**

**Производственная практика по профессии 43.01.01. Официант, бармен** результатом освоения рабочей программы, которой является углубление первоначального практического опыта обучающихся, развитие общих и профессиональных компетенций, готовность к самостоятельной трудовой деятельности, разработка письменной экзаменационной работы, а также выполнение выпускной практической квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Требования к результатам освоения производственной практики.

В результате прохождения производственной практики по каждому из видов профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

<b>Вид профессиональной деятельности</b>	<b>Требования к умениям</b>
1. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.	<ul style="list-style-type: none"><li>- подготавливать бар, буфет к обслуживанию;</li><li>- обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками, и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;</li><li>- принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;</li><li>- готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;</li><li>- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм, и правил;</li><li>- готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;</li><li>- соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;</li><li>- производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;</li><li>- осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;</li><li>- оформлять необходимую отчётно-учётную документацию;</li><li>- соблюдать правила профессионального этикета;</li><li>- соблюдать правила личной гигиены.</li></ul>

## РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Требования к результатам освоения производственной практики.

В результате прохождения производственной практики по каждому из видов профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию
ПК 2.2	Обслуживать потребителей бара, буфета.
ПК 2.3	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово- технологическое оборудование в процессе обслуживания.
ПК 2.4	Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.
ПК 2.5	Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.
ПК 2.6	Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.
ПК 2.7	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее 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 информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Производственная практика, часов
ПК 2.1	<b>Раздел 1</b> <b>МДК. 02</b> Подготовка бара, буфета к обслуживанию.	<b>18</b>
ПК 2.2	<b>Раздел 2</b> <b>МДК. 02</b> Обслуживание потребителей бара, буфета.	<b>30</b>
ПК 2.3	<b>Раздел 3</b> <b>МДК 02</b> Эксплуатация инвентаря, весоизмерительного и торгово - технологического оборудования в процессе обслуживания.	<b>42</b>
ПК 2.4	<b>Раздел 4</b> <b>МДК 02</b> Ведение учётно-отчётной документации в соответствии с нормативными требованиями	<b>36</b>
ПК 2.5	<b>Раздел 5</b> <b>МДК. 02</b> Изготовление определённого ассортимента кулинарной продукции.	<b>18</b>
ПК 2.6	<b>Раздел 6</b> <b>МДК 02</b> Выполнение операций по расчёту с потребителями, используя различные формы расчёта.	<b>12</b>
ПК 2.7	<b>Раздел 7</b> <b>МДК 02</b> Изготовление смешанных напитков, в том числе коктейлей, различными методами, горячих напитков.	<b>24</b>
	<b>Итого</b>	<b>180</b>

### 3.2. Содержание производственной практики

Наименование разделов профессиональных модулей (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание производственной практики	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1</b> <b>МДК. 02</b> Подготовка бара, буфета к обслуживанию		<b>18</b>	
<b>Тема 1.1 Общие сведения о баре</b>			
	1. Знакомство с предприятием. Характеристика торгово - технологических помещений. Характеристика помещений для потребителей. Инструктаж по охране труда и технике безопасности на рабочем месте.	6	
<b>Тема 1.2. Материально- техническое и информационное оснащение бара и буфета</b>			
	1. Подготовка барного и буфетного инвентаря к работе. Подготовка к безопасной эксплуатации оборудование бара, буфета к обслуживанию. Ознакомление с меню, прейскурантом, барной картой, винным листом.	6	
<b>Тема 1.3. Подготовка бара, буфета к обслуживанию.</b>			
	1. Правила личной подготовки бармена к обслуживанию. Организация рабочего места бармена, оформление ветрены бара, буфета с соблюдением сроков хранения.	6	
<b>Раздел 2</b> <b>МДК. 02</b> Обслуживание потребителей бара, буфета.		<b>30</b>	
<b>Тема 2.1. Организация обслуживания в барах</b>			
	1. Выполнение заказа потребителей по напиткам и продукции бара, буфета.	6	

	2. Выполнение заказа потребителей по напиткам и продукции бара, буфета в обычном режиме.	6	
	3. Выполнение заказа потребителей по напиткам и продукции бара, буфета на массовых банкетных мероприятиях.	6	
	4. Выполнение заказа потребителей по напиткам и продукции бара, буфета на выездных мероприятиях.	6	
	5. Отработка правил личной гигиены и профессионального этикета.	6	
<b>Раздел 3</b> <b>МДК. 02</b> Эксплуатация инвентаря, весоизмерительного и торгово - технологического оборудования в процессе обслуживания.		<b>42</b>	
<b>Тема 3.1. Правила работы с профессиональным инвентарем.</b>			
	1. Работа со специализированным инвентарем для приготовления напитков и коктейлей, холодных закусок и десертов.	6	
<b>Тема 3.2. Весоизмерительное оборудование.</b>			
	1. Знакомство с весоизмерительным оборудованием, правила пользования, проверка клеймения, правила взвешивания.	6	
<b>Тема 3.3. Оборудование бара, буфета</b>			
	1. Эксплуатация в процессе работы машин для измельчения кофе, приготовления чая и кофе.	6	
	2. Эксплуатация машин для приготовления соков	6	
	3. Эксплуатация машин для нарезки хлеба и гастрономических товаров.	6	
	4. Эксплуатация холодильного оборудования баров и оборудования для приготовления коктейлей.	6	
<b>Раздел 4</b> <b>МДК. 02</b> Ведение учетно-отчетной документации в соответствии с нормативными требованиями		<b>36</b>	



<b>Тема 4.1. Организация учета</b>			
	1. Требования и правила оформления документов учета	6	
<b>Тема 4.2. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания</b>			
	1. Составление калькуляционных карточек	6	
<b>Тема 4.3. Инвентаризация</b>			
	1. Проведение инвентаризации запасов продуктов и напитков в баре	6	
	2. Проведение списания боя, лома товарно- материальных ценностей	6	
	3. Проведение анализа по составлению акта на брак и порчу продуктов	6	
<b>Тема 4.4. Ответность бармена</b>			
	1. Оформление отчетных и кассовых документов	6	
<b>Раздел 5</b> <b>МДК. 02</b> Изготовление определенного ассортимента кулинарной продукции		<b>18</b>	
<b>Тема 5.1. Технология приготовления простых закусок</b>			
	1. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых и комбинированных бутербродов, канапе	6	
	2. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых и варенных овощей	6	
	3. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из мяса, птицы, рыбы и нерыбных продуктов моря.	6	
<b>Раздел 6</b> <b>МДК. 02</b> Выполнение операций по расчету с потребителями, используя различные формы расчета		<b>12</b>	
<b>Тема 6.1. Расчет с потребителями</b>			
	1. Выполнение наличного и безналичного расчета с потребителями. Оформление платежей по счетам.	6	
<b>Тема 6.2. Контрольно-кассовые аппараты</b>			

	1. Работа на контрольно-кассовых машинах. Классификация, назначение и основные принципы работы	6	
<b>Раздел 7</b> <b>МДК. 02.</b> Изготовление смешанных напитков, в том числе коктейлей, различными методами		<b>24</b>	
<b>Тема 7.1. Введение. Характеристика алкогольных и безалкогольных напитков.</b>			
	1. Подача слабоалкогольных и безалкогольных напитков	6	
<b>Тема 7.2. Характеристика компонентов входящих в состав смешанных напитков</b>			
	1. Работа с наполнителями и смягчающе-сглаживающими компонентами	6	
<b>Тема 7.3. Основы приготовления смешанных напитков.</b>			
	1. Приготовление смешанных безалкогольных и алкогольных напитков, и коктейлей	6	
<b>Тема 7.4. Технология приготовления и характеристика смешанных напитков и коктейлей</b>			
	1. Приготовление длинных, средних и коротких смешанных, горячих, холодных напитков, аперитивов и диджестивов. Дифференцированный зачет.	6	
	<b>Итого</b>	<b>180</b>	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся по профессии 43.01.01. «Официант бармен». Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проводить практику концентрированно в соответствии с рабочей программой профессионального модуля, предполагая наличие на предприятии общественного питания:

- торговый и банкетный зал, оборудован соответствующей мебелью;
- инструменты и приспособления: натуральные образцы столовой посуды и столового белья;
- организация рабочего места с учетом использования современных информационных технологий, с соответствующими требованиями санитарных и противопожарных норм, требований охраны труда и техники безопасности.

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

Производственная практика проводится мастерами производственного обучения или преподавателями профессионального цикла образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется концентрированно.

### **4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Мастера производственного обучения или преподаватели профессионального цикла, осуществляющие руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики Барна Светланой Николаевной и Воротиловой Ириной Викторовной в процессе самостоятельного выполнения обучающимися заданий и выполнения выпускной практической квалификационной работы.

В результате освоения производственной практики, в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме зачета /дифференцированного зачета.

<b>Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)</b>	<b>Основные показатели оценки результатов обучения</b>
1. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение правил личной гигиены и подготовки официанта к работе</li> <li>- соблюдение последовательности подготовки бара, буфета к обслуживанию и к закрытию</li> <li>- соблюдение правил профессионального этикета, правил при встречи гостей и принятия заказа</li> <li>- Умения пояснения характеристики алкогольных и безалкогольных напитков, правильности подбора, способов отпуска.</li> <li>- Умение пояснения характеристики горячих напитков, их приготовления и подачи.</li> <li>- умение пояснения характеристики и состава смешанных напитков, и коктейлей и их приготовление, способы смешивания и подача.</li> <li>- Осуществление технологического приготовления, пояснение характеристики и подачи простых закусок.</li> <li>- умение принятия и оформления платежей по счетам, ведение кассовой документации</li> <li>- правильность оформления необходимой учетно-отчетной документации.</li> <li>- соблюдение последовательности подготовки бара, буфета к закрытию.</li> <li>- умение личной подготовки и подготовки посуды и инвентаря для выездного мероприятия, соблюдение правил при обслуживании выездного мероприятия.</li> </ul>

## **Список использованных источников**

### **Основные источники:**

1. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для начального и среднего профессионального образования – М.: КНОРУС, 2016. – 328 с.
2. Ермакова В.И. Официант, бармен: учебное пособие для начального профессионального образования – 2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2012.- 272 с.
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для начального профессионального образования - 11 изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2013.-432 с.
4. Оробейко Е.С. Организация обслуживания рестораны и бары: учебное пособие – М.:Альфа-М: ИНФРА –М, 2015. – 320 с.
5. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие- 7-е изд.стер.- Ростов н/Д: Феникс, 2013.-318.
6. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: МЦ «Академия», 2013.-112 с.
7. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2014.-320 с.
8. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд – М.: Издательский центр «Академия», 2014 г.

### **Дополнительные источники:**

1. Шеламова Г.М. Этикет делового общения: Издательский центр «Академия» 2014 г.
2. Потапова И.И. Калькуляция и учет: Издательский центр «Академия», 2013 г.

### **Электронные источники:**

1. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Главчева С.И., Чередниченко

Л.Е.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2014.— 206 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40877>.— ЭБС «IPRbooks»

2. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Главчева С.И., Коваленко Е.И.— Электрон. текстовые данные.— Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2011.— 404 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/47706>.— ЭБС «IPRbooks»

3. Оганесянц Л.А. Технология безалкогольных напитков [Электронный ресурс]: учебник/ Оганесянц Л.А., Панасюк А.Л., Гернет М.В.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2012.— 344 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15948>.— ЭБС «IPRbooks»

4. Миллион салатов и закусок [Электронный ресурс]/ — Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2007.— 480 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/37441>.— ЭБС «IPRbooks»

5. Мглинец А.И. Технология приготовления ресторанной продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Мглинец А.И.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2014.— 206 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40911>.— ЭБС «IPRbooks»

6. Зайцев В.Б. Великолепная книга закусок [Электронный ресурс]: от деревенского застолья до светского приема/ Зайцев В.Б.— Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2008.— 320 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/37333>.— ЭБС «IPRbooks»