

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

СОГЛАСОВАНО

СП «Брюхово» (ООО «Гранд»)
Наименование организации/предприятия
директор
Должность Татьяна И.О. Брюхова
Подпись И.О. Фамилия
«до» 10 августа 2016 г.


УТВЕРЖДАЮ


Заведующий Судакским филиалом
ГБПОУ РК «РКИГ»
А.Н Загорулькин
«10» августа 2016 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**ПМ02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом
с приготовлением смешанных напитков и простых закусок**

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

Рассмотрено 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:

Вид профессиональной деятельности	Требования к умениям
1. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.	<ul style="list-style-type: none">- подготавливать бар, буфет к обслуживанию;- 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;- принимать заказ и давать пояснения 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 расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;- осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;- оформлять необходимую отчётно-учётную документацию;- соблюдать правила профессионального этикета;- соблюдать правила личной гигиены.

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

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
Раздел 1 МДК. 02 Подготовка бара, буфета к обслуживанию		18	
Тема 1.1 Общие сведения о баре			
	1. Знакомство с предприятием. Характеристика торгово - технологических помещений. Характеристика помещений для потребителей. Инструктаж по охране труда и технике безопасности на рабочем месте.	6	
Тема 1.2. Материально- техническое и информационное оснащение бара и буфета			
	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	
Тема 1.3. Подготовка бара, буфета к обслуживанию.			
	1. Правила личной подготовки бармена к обслуживанию. Организация рабочего места бармена, оформление ветрены бара, буфета с соблюдением сроков хранения.	6	
Раздел 2 МДК. 02 Обслуживание потребителей бара, буфета.		30	
Тема 2.1. Организация обслуживания в барах			
	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	
Раздел 3 МДК. 02 Эксплуатация инвентаря, весоизмерительного и торгово - технологического оборудования в процессе обслуживания.		42	
Тема 3.1. Правила работы с профессиональным инвентарем.			
	1. Работа со специализированным инвентарем для приготовления напитков и коктейлей, холодных закусок и десертов.	6	
Тема 3.2. Весоизмерительное оборудование.			
	1. Знакомство с весоизмерительным оборудованием, правила пользования, проверка клеймения, правила взвешивания.	6	
Тема 3.3. Оборудование бара, буфета			
	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	
Раздел 4 МДК. 02 Ведение учетно-отчетной документации в соответствии с нормативными требованиями		36	

Тема 4.1. Организация учета			
	1. Требования и правила оформления документов учета	6	
Тема 4.2. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания			
	1. Составление калькуляционных карточек	6	
Тема 4.3. Инвентаризация			
	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	
Тема 4.4. Отчетность бармена			
	1. Оформление отчетных и кассовых документов	6	
Раздел 5 МДК. 02 Изготовление определенного ассортимента кулинарной продукции		18	
Тема 5.1. Технология приготовления простых закусок			
	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	
Раздел 6 МДК. 02 Выполнение операций по расчету с потребителями, используя различные формы расчета		12	
Тема 6.1. Расчет с потребителями			
	1. Выполнение наличного и безналичного расчета с потребителями. Оформление платежей по счетам.	6	
Тема 6.2. Контрольно-кассовые аппараты			

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

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.

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

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»