

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заместитель директора по УПР
ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ Е.Ш. Булаш
Приказ № __ от _____ 20__ г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 02. «ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ЗА БАРНОЙ СТОЙКОЙ,
БУФЕТОМ С ПРИГОТОВЛЕНИЕМ СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ И
ПРОСТЫХ ЗАКУСОК»
Профессия 43.01.01 «Официант бармен»**



г. Симферополь, 20__

Программа производственной практики по профессиональному модулю ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01.Официант бармен, входящей в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00. Сервис и туризм

Организация-разработчик: ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчики:

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

Эксперты от работодателя(ей):

СОГЛАСОВАНО

название предприятия/организации

подпись

инициалы, фамилия

должность

дата согласования

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

на заседании цикловой методической комиссии

наименование ЦМК

протокол № ____ от « ____ » _____ 20 ____ г.

подпись

ФИО председателя ЦМК

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	стр. -4-
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	-6-
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	-7-
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	-22-
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	-24-

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа производственной практики профессионального модуля (далее - программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.01. Официант, бармен в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.

ПК 2.5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.

ПК 2.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчёта.

ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

1.2. Цели и задачи практики

Формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта

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

иметь практический опыт:

- подготовка бара, буфета к обслуживанию;
- встречи гостей бара и приема заказа;
- обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;
- приготовления и подачи горячих напитков;
- приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;
- приготовления и подачи простых закусок;
- принятия 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 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 расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;
- осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;
- 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;
- характеристика алкогольных и безалкогольных напитков;
- правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- виды и методы обслуживания в баре, буфете;
- технология приготовления смешанных и горячих напитков;
- технология 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 программы производственной практики: – 396 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ВПД: **Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок** и соответствующих профессиональных компетенций, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ОК	Наименование результатов практики
ОК1	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 информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 6	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 7	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

профессиональных компетенций (ПК):

ПК	Наименование результатов практики
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-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.
ПК.2.5	Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.
ПК.2.6	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчёта.
ПК.2.7	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки

Освоение профессионального модуля обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 14 Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Содержание обучения по производственной практики по профессиональному модулю ПМ 02. «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»

Наименование разделов профессиональных модулей (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Виды работ	Объем часов	Наименование междисциплинарных курсов, дисциплин, входящих в состав профессионального модуля, с указанием конкретных разделов (тем), обеспечивающих выполнение видов работ
ПМ.02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок		396	
Тема 1. Вступление. Подготовка бара к обслуживанию.	Вступление. Охрана труда. Подготовка бара к обслуживанию.	6	ПК 2.1 – 2.7
Тема 2. Подготовка барной стойки к обслуживанию.	Отработать навыки подготовки барной стойки к обслуживанию.	6	ПК 2.1 – 2.7
Тема 3. Организация рабочего места бармена за барной стойкой.	Отработать методы организации рабочего места бармена за барной стойкой.	6	ПК 2.1 – 2.7
Тема 4. Организация встречи и приема гостей. Отработать технику обслуживания и прием заказа.	Закрепить полученные знания при организации работы по встрече и приеме гостей. Отработать технику обслуживания и прием заказа.	6	ПК 2.1 – 2.7
Тема 5. Организация работы бармена. Отработать обслуживание потребителей за барной стойкой.	Закрепить полученные знания при организации работы бармена. Отработать обслуживание потребителей за барной стойкой. Закрепление практических навыков по составлению меню. Закрепление практических навыков по организации рабочего места.	6	ПК 2.1 – 2.7
Тема 6. Подготовка барного	Отработать полученные навыки при полировании барного стекла для	6	ПК 2.1 – 2.7

стекла для приготовления коктейлей.	приготовления коктейлей. Закрепление практических навыков по составлению меню. Закрепление практических навыков по организации рабочего места.		
Тема 7. Составление меню, винных и барных карт ресторанов и баров.	Составление меню, винных и барных карт ресторанов и баров. Закрепление практических навыков по составлению меню. Закрепление практических навыков по организации рабочего места.	6	ПК 2.1 – 2.7
Тема 8. Отработка различных стилей работы бармена.	Стили работы бармена. Закрепление практических навыков по технике стилей работы бармена. Закрепление практических навыков по организации рабочего места, подбору посуды, инвентаря. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6	ПК 2.1 – 2.7
Тема 9. Откупоривание бутылок и техника розлива основных напитков в баре.	Техника откупоривания бутылок и технике розлива основных напитков в баре. Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6	ПК 2.1 – 2.7
Тема 10. Приготовление и подача горячих напитков на основе чая: правила заваривания различных сортов чая.	Техника приготовления и подачи горячих напитков на основе чая: правила заваривания различных сортов чая. Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6	ПК 2.1 – 2.7
Тема 11. Приготовление и подача горячих напитков на основе кофе: правила заваривания кофе различными способами.	Техника приготовления и подачи горячих напитков на основе кофе: правила заваривания кофе различными способами. Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6	ПК 2.1 – 2.7
Тема 12. Приготовление и подача безалкогольных напитков.	Техника приготовления и подачи безалкогольных напитков. Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления	6	ПК 2.1 – 2.7

	напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.		
Тема 13. Подача табачных изделий. Замена пепельниц.	Техника подачи табачных изделий. Замена пепельниц. Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6	ПК 2.1 – 2.7
Тема 14. Приготовление и подача коктейлей методом шейк.	Техника приготовления и подачи коктейлей методом шейк. Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6	ПК 2.1 – 2.7
Тема 15. Приготовление и подача коктейлей методом стир.	Техника приготовления и подачи коктейлей методом стир. Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6	ПК 2.1 – 2.7
Тема 16. Приготовление и подача коктейлей методом билд.	Техника приготовления и подачи коктейлей методом билд. Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6	ПК 2.1 – 2.7
Тема 17. Приготовление и подача коктейлей методом бленд.	Техника приготовления и подачи коктейлей методом бленд. Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6	ПК 2.1 – 2.7
Тема 18. Приготовление и подача коктейлей методом мадл.	Техника приготовления и подачи коктейлей методом мадл. Закрепление практических навыков по технике приготовления и	6	ПК 2.1 – 2.7

	подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.		
Тема 19. Приготовление и подача коктейлей методом лейер (слоистые).	Техника приготовления и подачи коктейлей методом лейер (слоистые). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6	ПК 2.1 – 2.7
Тема 20. Приготовление, подача и оформление коктейлей.	Техника оформления коктейлей. Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6	ПК 2.1 – 2.7
Тема 21. Приготовление и подача безалкогольных смешанных напитков на основе молока.	Техника приготовления и подачи безалкогольных смешанных напитков на основе молока («Молочно-ягодный», «Молочно-клубничный коктейль со сливками», «Молочно-шоколадный напиток»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6	ПК 2.1 – 2.7
Тема 22. Приготовление и подача безалкогольных смешанных напитков группы «Молочные коктейли с мороженым».	Техника приготовления и подачи безалкогольных смешанных напитков группы «Молочные коктейли с мороженым» («Молочно-персиковый с мороженым», «Малиновый», «Молочно-клубничный с мороженым»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6	ПК 2.1 – 2.7
Тема 23. Приготовление и подача безалкогольных коктейлей на основе фруктово-ягодного сырья	Техника приготовления и подачи безалкогольных коктейлей на основе фруктово-ягодного сырья («Банановый мастер», «Чай со льдом», «Я за рулем»). Закрепление практических навыков по технике	6	ПК 2.1 – 2.7

	приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.		
Тема 24. Приготовление и подача безалкогольных коктейлей	Техника приготовления и подачи безалкогольных коктейлей «Укромное местечко», «Укус пчелы», «Флорида». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6	ПК 2.1 – 2.7
Тема 25. Приготовление и подача соковых смешанных напитков.	Техника приготовления и подачи соковых смешанных напитков (напиток «Здоровье», «Комбисок», «Абрикосовый микс»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6	ПК 2.1 – 2.7
Тема 26. Отработать технику приготовления кваса.	Техника приготовления кваса. Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6	ПК 2.1 – 2.7
Тема 27. Приготовление и подача смешанных напитков на основе водки.	Техника приготовления и подача смешанных напитков на основе водки («Синий тихий океан», «Черный русский», «Летающий кузнечик»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6	ПК 2.1 – 2.7
Тема 28. Приготовление и подача смешанных напитков на основе виски.	Техника приготовления и подача смешанных напитков на основе виски («Ирландская роза», «Рики», «Слинг с виски»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря,	6	ПК 2.1 – 2.7

	подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.		
Тема 29. Приготовление и подача смешанных напитков на основе текилы.	Техника приготовления и подача смешанных напитков на основе текилы («Сауэр с текилой», «Текила «восход солнца», «Замороженная текила»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6	ПК 2.1 – 2.7
Тема 30. Приготовление и подача смешанных напитков на основе коньяка.	Техника приготовления и подача смешанных напитков на основе коньяка («Зум», «Роллс- Ройс», «Лумумба 1»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6	ПК 2.1 – 2.7
Тема 31. Приготовление и подача смешанных напитков на основе джина.	Техника приготовления и подача смешанных напитков на основе джина («Бронкс», «Голубая леди», «Экс-терминатор»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6	ПК 2.1 – 2.7
Тема 32. Приготовление и подача смешанных напитков на основе рома.	Техника приготовления и подача смешанных напитков на основе рома («Коктейль «Александр» с ромом», «Робсон», «Гавана-Клуб»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6	ПК 2.1 – 2.7
Тема 33. Приготовление и подача смешанных напитков на основе шампанского.	Техника приготовления и подача смешанных напитков на основе шампанского («Королевский Кир», «Северное сияние», «Случайное знакомство Гарри»). Закрепление практических навыков по технике	6	ПК 2.1 – 2.7

	приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.		
Тема 34. Приготовление и подача группы слоистых.	Техника приготовления и подачи группы слоистых коктейлей («БИ-52» , «Медуза», «Российский флаг»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6	ПК 2.1 – 2.7
Тема 35. Приготовление и подача коктейлей с абсентом.	Техника приготовления и подачи коктейлей с абсентом («Томатный», «Бланш», «Горизонт»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6	ПК 2.1 – 2.7
Тема 36. Приготовление и подача коктейлей на основе белого сухого вина.	Техника приготовления и подачи коктейлей на основе белого сухого вина («Кир», «Брызги», «Крепкий сангари»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6	ПК 2.1 – 2.7
Тема 37. Приготовление и подача коктейлей на основе ароматизированных вин.	Техника приготовления и подачи коктейлей на основе ароматизированных вин. Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков. ароматизированных вин («Вермут с тоником», «Мартини», «Золотой лев»).	6	ПК 2.1 – 2.7
Тема 38. Приготовление и подача коктейлей на основе портвейна	Техника приготовления и подачи коктейлей на основе портвейна («Портвейн сангария», «Порто», «Флип с портвейном»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря,	6	ПК 2.1 – 2.7

	подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.		
Тема 39. Приготовление и подача коктейлей на основе хереса	Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе хереса («Коктейль Гордона», «Шерри-Флип», «Дворец Копакабана»).	6	ПК 2.1 – 2.7
Тема 40. Приготовление и подача коктейлей на основе мадеры.	Техника приготовления и подачи коктейлей на основе мадеры (Винные коктейли). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6	ПК 2.1 – 2.7
Тема 41. Приготовление и подача коктейлей на основе пива.	Техника приготовления и подачи коктейлей на основе пива («Дьявольский», «Ерш»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6	ПК 2.1 – 2.7
Тема 42. Приготовление и подача группы сливочно-десертных коктейлей.	Техника приготовления и подачи группы сливочно-десертных коктейлей («Бренди Александер», «Пчелка», «Тореро»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6	ПК 2.1 – 2.7
Тема 43. Приготовление и подача коктейлей группы «Фраппе».	Техника приготовления и подачи коктейлей группы «Фраппе»(битый, колотый) : «Айсберг», «Дикий пляж», «Черный в пятнышко». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6	ПК 2.1 – 2.7
Тема 44. Приготовление и подача коктейлей группы Флиппов.	Техника приготовления и подачи коктейлей группы Флиппов («Клубничный флипп», «Херес флипп», «Морковный флипп»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и	6	ПК 2.1 – 2.7

	подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.		
Тема 45. Приготовление и подача длинных смешанных напитков (ДСН) : «Ром-хайбол», «Огни Москвы», «Отвертка».	Техника приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН) : «Ром-хайбол», «Огни Москвы», «Отвертка». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6	ПК 2.1 – 2.7
Тема 46. Приготовление и подача длинных смешанных напитков (ДСН) : «Аперетивный шприцер», «Каберне шприцер», «Мускат шприцер».	Техника приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН) : «Аперетивный шприцер», «Каберне шприцер», «Мускат шприцер». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6	ПК 2.1 – 2.7
Тема 47. Приготовление и подача длинных смешанных напитков (ДСН) : «Яхтенный куулер», «Яблочный куулер», Бархатный куулер».	Техника приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН) : «Яхтенный куулер», «Яблочный куулер», Бархатный куулер». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6	ПК 2.1 – 2.7
Тема 48. Приготовление и подача длинных смешанных напитков (ДСН) : «Том Коллинз», «Федор Коллинз», «Пьер Коллинз».	Техника приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН) : «Том Коллинз», «Федор Коллинз», «Пьер Коллинз». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6	ПК 2.1 – 2.7
Тема 49. Приготовление и подача длинных смешанных напитков (ДСН) : «Джин физз», «Серебряный физз», «Золотой Физз».	Техника приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН) : «Джин физз», «Серебряный физз», «Золотой Физз».	6	ПК 2.1 – 2.7

(ДСН) : «Джин физз», «Серебряный физз», «Золотой Физз»).	Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.		
Тема 50. Приготовление и подача длинных смешанных напитков (ДСН) : «Бренди коблер», «Мускатный коблер», «Цыганка»).	Техника приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН) : «Бренди коблер», «Мускатный коблер», «Цыганка»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6	ПК 2.1 – 2.7
Тема 51. Приготовление и подача длинных смешанных напитков (ДСН): «Адмиральский грог», «Морской волк», «Вишневый грог»).	Техника приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН): «Адмиральский грог», «Морской волк», «Вишневый грог»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6	ПК 2.1 – 2.7
Тема 52. Приготовление и подача длинных смешанных напитков (ДСН): «Старинный джулепс», «Капитан Морган», «Газ Джулепс».	Техника приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН): «Старинный джулепс», «Капитан Морган», «Газ Джулепс». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6	ПК 2.1 – 2.7
Тема 53. Приготовление и подача групповых смешанных напитков (ГСН) группа «Эгг-Ноггс» : «Классический», «Дед Мороз- Красный нос».	Техника приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа «Эгг-Ноггс» : «Классический», «Дед Мороз- Красный нос». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6	ПК 2.1 – 2.7
Тема 54. Приготовление и подача	Техника приготовления и подачи групповых смешанных напитков	6	ПК 2.1 – 2.7

<p>групповых смешанных напитков (ГСН) группа пуншей: «Пунш Завертка», «Пунш одноглазого Флинта», «Пунш коньячный».</p>	<p>(ГСН) группа пуншей: «Пунш Завертка», «Пунш одноглазого Флинта», «Пунш коньячный». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p>		
<p>Тема 55. Приготовление и подача групповых смешанных напитков (ГСН) группа «Крюшон клубничный», «Персиковый «Арбузный крюшон».</p>	<p>Техника приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа крюшонов: «Крюшон клубничный», «Персиковый крюшон», «Арбузный крюшон». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p>	6	ПК 2.1 – 2.7
<p>Тема 56. Приготовление и подача групповых смешанных напитков (ГСН) группа «Белый глнтвейн», «Красный глнтвейн», «ЮБК глнтвейн».</p>	<p>Техника приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа глнтвейнов: «Белый глнтвейн», «Красный глнтвейн», «ЮБК глнтвейн». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p>	6	ПК 2.1 – 2.7
<p>Тема 57. Приготовление и подача групповых смешанных напитков (ГСН) группа «Щербет Алый восход», «Щербет банановый», «Щербет малиновый с мороженым»).</p>	<p>Техника приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа щербетов («Щербет Алый восход», «Щербет банановый», «Щербет малиновый с мороженым»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.</p>	6	ПК 2.1 – 2.7
<p>Тема 58. Приготовление и подача групповых смешанных напитков (ГСН) группа «Щербет Алый восход», «Щербет банановый», «Щербет малиновый с мороженым»).</p>	<p>Техника приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа щербетов («Щербет Алый восход», «Щербет банановый», «Щербет малиновый с мороженым»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения.</p>	6	ПК 2.1 – 2.7

мороженым»).	Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.		
Тема 59. Приготовление и подача старинных русских напитков Сбитней.	Техника приготовления и подачи старинных русских напитков Сбитней : «Сбитень Московский», «Сбитень народный». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6	ПК 2.1 – 2.7
Тема 60. Приготовление и подача морсов.	Техника приготовления и подачи морсов: «Ягодный морс», «Яблочно-морковный», «Клюквенный». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6	ПК 2.1 – 2.7
Тема 61. Приготовление и подача простых закусок.	Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче простых закусок. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления простых закусок. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче простых закусок.	6	ПК 2.1 – 2.7
Тема 62. Приготовление и подача десертов.	Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче десертов. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления десертов.	6	ПК 2.1 – 2.7
Тема 63. Техника принятия и оформления платежей.	Отработать технику принятия и оформления платежей.	6	ПК 2.1 – 2.7
64. Техника оформления отчетно-финансовых документов.	Отработать технику оформления отчетно-финансовых документов.	6	ПК 2.1 – 2.7
Тема 65. Техника подготовки бара, буфета к закрытию.	Отработать технику подготовки бара, буфета к закрытию.	6	ПК 2.1 – 2.7
Тема 66. Техника обслуживания выездного мероприятия.	Отработать технику обслуживания выездного мероприятия.	6	ПК 2.1 – 2.7

Примерный перечень индивидуальных заданий:

1. Вступление. Охрана труда. Подготовка бара к обслуживанию.
2. Отработать навыки подготовки барной стойки к обслуживанию.
3. Отработать методы организации рабочего места бармена за барной стойкой.
4. Отработать навыки при встрече и приема гостей. Отработать технику обслуживания и прием заказа.
5. Закрепить полученные знания при организации работы бармена. Отработать обслуживание потребителей за барной стойкой.
6. Отработать полученные навыки при полировании барного стекла для приготовления коктейлей.
7. Закрепить полученные знания при составлении меню, винных и барных карт ресторанов и баров.
8. Отработать различные стили работы бармена.
9. Закрепить полученные навыки по технике откупоривания бутылок и технике розлива основных напитков в баре.
10. Отработать технику приготовления и подачи горячих напитков на основе чая: правила заваривания различных сортов чая.
11. Отработать технику приготовления и подачи горячих напитков на основе кофе: правила заваривания кофе различными способами.
12. Отработать технику приготовления и подачи безалкогольных напитков.
13. Отработать технику подачи табачных изделий. Замена пепельниц.
14. Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом шейк.
15. Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом стир.
16. Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом билд.
17. Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом бленд.
18. Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом мадл.
19. Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом лейер (слоистые).
20. Отработать технику оформления коктейлей.
21. Отработать технику приготовления и подачи безалкогольных смешанных напитков на основе молока («Молочно-ягодный», «Молочно-клубничный коктейль со сливками», «Молочно-шоколадный напиток»).
22. Отработать технику приготовления и подачи безалкогольных смешанных напитков группы «Молочные коктейли с мороженым» («Молочно-персиковый с мороженым», «Малиновый», «Молочно-клубничный с мороженым»).
23. Отработать технику приготовления и подачи безалкогольных коктейлей на основе фруктово-ягодного сырья («Банановый мастер», «Чай со льдом», «Я за рулем»).
24. Отработать технику приготовления и подачи безалкогольных коктейлей «Укромное местечко», «Укус пчелы», «Флорида».
25. Отработать технику приготовления и подачи соковых смешанных напитков (напиток «Здоровье», «Комбисок», «Абрикосовый микс»).
26. Отработать технику приготовления кваса.

27. Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе водки («Синий тихий океан», «Черный русский», «Летающий кузнечик»).
28. Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе виски («Ирландская роза», «Рики», «Слинг с виски»).
29. Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе текилы («Сауэр с текилой», «Текила «восход солнца», «Замороженная текила»).
30. Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе коньяка («Зум», «Роллс-Ройс», «Лумумба 1»).
31. Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе джина («Бронкс», «Голубая леди», «Экс-терминатор»).
32. Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе рома («Коктейль «Александр» с ромом», «Робсон», «Гавана-Клуб»).
33. Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе шампанского («Королевский Кир», «Северное сияние», «Случайное знакомство Гарри»).
34. Отработать технику приготовления и подачи группы слоистых коктейлей («БИ-52», «Медуза», «Российский флаг»).
35. Отработать технику приготовления и подачи коктейлей с абсентом («Томатный», «Бланш», «Горизонт»).
36. Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе белого сухого вина («Кир», «Брызги», «Крепкий сангари»).
37. Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе ароматизированных вин («Вermut с тоником», «Мартини», «Золотой лев»).
38. Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе портвейна («Портвейн сангария», «Порто», «Флип с портвейном»).
39. Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе хереса («Коктейль Гордона», «Шерри-Флип», «Дворец Копакабана»).
40. Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе мадеры (Винные коктейли).
41. Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе пива («Дьявольский», «Ерш»).
42. Отработать технику приготовления и подачи группы сливочно-десертных коктейлей («Бренди Александер», «Пчелка», «Тореро»).
43. Отработать технику приготовления и подачи коктейлей группы «Фраппе» (битый, колотый) : «Айсберг», «Дикий пляж», «Черный в пятнышко».
44. Отработать технику приготовления и подачи коктейлей группы Флиппов («Клубничный флип», «Херес флипп», «Морковный флипп»).
45. Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН) : «Ром-хайбол», «Огни Москвы», «Отвертка».
46. Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН) : «Аперетивный шприцер», «Каберне шприцер», «Мускат шприцер».
47. Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН) : «Яхтенный куулер», «Яблочный куулер», «Бархатный куулер»).

48. Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН) : «Том Коллинз», «Федор Коллинз», «Пьер Коллинз»).
49. Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН) : «Джин физз», «Серебряный физз», «Золотой Физз»).
50. Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН) : «Бренди коблер», «Мускатный коблер», «Цыганка»).
51. Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН): «Адмиральский грог», «Морской волк», «Вишневый грог»).
52. Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН): «Старинный джулепс», «Капитан Морган», «Газ Джулепс».
53. Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа «Эгг-Ноггс» : «Классический», «Дед Мороз- Красный нос».
54. Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа пуншей: «Пунш Завертка», «Пунш одноглазого Флинта», «Пунш коньячный».
55. Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа крюшонов: «Крюшон клубничный», «Персиковый крюшон», «Арбузный крюшон».
56. Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа глинтвейнов: «Белый глинтвейн», «Красный глинтвейн», «ЮБК глинтвейн».
57. Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа щербетов («Щербет Алый восход», «Щербет банановый», «Щербет малиновый с мороженым»).
58. Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа щербетов («Щербет Алый восход», «Щербет банановый», «Щербет малиновый с мороженым»).
59. Отработать технику приготовления и подачи старинных русских напитков Сбитней : «Сбитень Московский», «Сбитень народный».
60. Отработать технику приготовления и подачи морсов: «Ягодный морс», «Яблочно-морковный», «Клюквенный».
61. Отработать технику приготовления и подачи простых закусок.
62. Отработать технику приготовления десертов.
63. Отработать технику принятия и оформления платежей.
64. Отработать технику оформления отчетно-финансовых документов.
65. Отработать технику подготовки бара, буфета к закрытию.
66. Отработать технику обслуживания выездного мероприятия.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики

- Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии 43.01.01 Официант, бармен

• Положение об учебной и производственной практике обучающихся/студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования

- Рабочий учебный план по профессии 43.01.01 «Официант, бармен»
- Программа профессионального модуля ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»

- Приказ
- Программа практики ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»
- Бланк дневника обучения
- Бланк аттестационного листа
- Бланк характеристики
-

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: Мастерские:

- бар
- банкетный зал.

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- актовый зал.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- учебные стенды,
- стенды со столовой посудой и барным инвентарем.

Технические средства обучения:

- компьютер,
- переносной мультимедийный проектор и экран,
- телевизор.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

- обеденные столы, стулья,
- подсобный стол,
- столовая посуда и приборы,
- столовое белье.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- R-keeper,
- ноутбук преподавателя,

- телевизор.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- барные столы,
- стулья,
- подсобный стол,
- барная стойка,
- холодильник,
- кофе-машина,
- столовая посуда и приборы,
- столовое белье,
- барный инвентарь,
- барные инструменты.

4.3. Требования к руководителям практики

Педагогические кадры, обеспечивающие обучение по производственной практике должны иметь среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля.

Преподаватель профессионального обучения должны иметь квалификационный разряд на 1-2 выше рабочей профессии, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Требования к руководителям практики от организации

Руководителем практики от организации может быть:

- директор
- управляющий рестораном
- бармен
- менеджер ресторана
- менеджер по производству
- менеджер предприятия быстрого обслуживания
- генеральный менеджер

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ

Производственная практика проводится под руководством мастеров производственного обучения.

Требования к руководителям практики определяются в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

Непосредственно на местах прохождения практики организационное руководство обучающимися осуществляют опытные специалисты, назначаемые приказом руководителя данной организации (предприятия).

Старшие мастера, председатели цикловых комиссий руководителей практики

- осуществляют подбор мест прохождения практик совместно с мастерами производственного обучения;

- готовят проекты приказов о распределении обучающихся по местам практик, обеспечивают планирование, организацию и учет результатов практики;

- контролируют работу руководителей практик, устанавливают контакт с руководителями практики от организации и выборочно посещают места прохождения практик;

- принимают меры по устранению недостатков в организации практики и вносят предложения по ее совершенствованию;

- изучают отчетную документацию практикантов и отчеты мастеров производственного обучения,

- руководителей практик, составляют общий годовой отчет по итогам всех видов и этапов практик.

5.1. Руководитель практики от колледжа:

- участвует в разработке рабочей программы практики, календарного плана (графика) прохождения практики и индивидуальных заданий по практике;

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

ДНЕВНИК

прохождения производственной практики

***ПМ. 02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с
приготовлением смешанных напитков и простых закусок***

обучающегося _____ курса _____ группы

специальности _____

_____ (фамилия, имя, отчество)

Место прохождения практики: _____

_____ (название организации, адрес)

Сроки прохождения практики: _____

Симферополь, 20__

ГРАФИК (КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН) ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Дата	Планируемая работа	Наименование организации, предприятия, отдела (цеха) и рабочее место обучающегося
	Подготовка бара к обслуживанию.	
	Подготовки барной стойки к обслуживанию.	
	Организация рабочего места бармена за барной стойкой.	
	Организация встречи и приема гостей. Отработать технику обслуживания и прием заказа.	
	Организация работы бармена. Отработать обслуживание потребителей за барной стойкой.	
	Подготовка барного стекла для приготовления коктейлей.	
	Составление меню, винных и барных карт ресторанов и баров.	
	Отработка различных стилей работы бармена.	
	Откупоривание бутылок и техника розлива основных напитков в баре.	
	Приготовление и подача горячих напитков на основе чая: правила заваривания различных сортов чая.	
	Приготовление и подача горячих напитков на основе кофе: правила заваривания кофе различными способами.	
	Приготовление и подача безалкогольных напитков.	
	Подача табачных изделий. Замена пепельниц.	
	Приготовление и подача коктейлей методом шейк.	
	Приготовление и подача коктейлей методом стир.	
	Приготовление и подача коктейлей методом билд.	
	Приготовление и подача коктейлей методом бленд.	
	Приготовление и подача коктейлей методом мадл.	
	Приготовление и подача коктейлей методом лейер (слоистые).	
	Приготовление, подача и оформление коктейлей.	
	Приготовление и подача безалкогольных смешанных напитков на основе молока.	
	Приготовление и подача безалкогольных смешанных напитков группы «Молочные коктейли с мороженым».	
	Приготовление и подача безалкогольных коктейлей на основе фруктово-ягодного сырья	
	Приготовление и подача безалкогольных коктейлей	
	Приготовление и подача соковых смешанных напитков.	
	Отработать технику приготовления кваса.	
	Приготовление и подача смешанных напитков на основе водки.	
	Приготовление и подача смешанных напитков на основе виски.	
	Приготовление и подача смешанных напитков на основе текилы.	
	Приготовление и подача смешанных напитков на основе коньяка.	

	Приготовление и подача смешанных напитков на основе джина.	
	Приготовление и подача смешанных напитков на основе рома.	
	Приготовление и подача смешанных напитков на основе шампанского.	
	Приготовление и подача группы слоистых.	
	Приготовление и подача коктейлей с абсентом.	
	Приготовление и подача коктейлей на основе белого сухого вина.	
	Приготовление и подача коктейлей на основе ароматизированных вин.	
	Приготовление и подача коктейлей на основе портвейна	
	Приготовление и подача коктейлей на основе хереса	
	Приготовление и подача коктейлей на основе мадеры.	
	Приготовление и подача коктейлей на основе пива.	
	Приготовление и подача группы сливочно-десертных коктейлей.	
	Приготовление и подача коктейлей группы «Фраппе».	
	Приготовление и подача коктейлей группы Флиппов.	
	Приготовление и подача длинных смешанных напитков (ДСН) : «Ром-хайбол», «Огни Москвы», «Отвертка».	
	Приготовление и подача длинных смешанных напитков (ДСН) : «Аперетивный шприцер», «Каберне шприцер», «Мускат шприцер».	
	Приготовление и подача длинных смешанных напитков (ДСН) : «Яхтенный куулер», «Яблочный куулер», Бархатный куулер»).	
	Приготовление и подача длинных смешанных напитков (ДСН) : «Том Коллинз», «Федор Коллинз», «Пьер Коллинз»).	
	Приготовление и подача длинных смешанных напитков (ДСН) : «Джин физз», «Серебряный физз», «Золотой Физз»).	
	Приготовление и подача длинных смешанных напитков (ДСН) : «Бренди коблер», «Мускатный коблер», «Цыганка»).	
	Приготовление и подача длинных смешанных напитков (ДСН): «Адмиральский грог», «Морской волк», «Вишневый грог»).	
	Приготовление и подача длинных смешанных напитков (ДСН): «Старинный джулепс», «Капитан Морган», «Газ Джулепс».	
	Приготовление и подача групповых смешанных напитков (ГСН) группа «Эгг-Ногс» : «Классический», «Дед Мороз- Красный нос».	
	Приготовление и подача групповых смешанных напитков (ГСН) группа пуншей: «Пунш Завертка», «Пунш одноглазого Флинта», «Пунш коньячный».	
	Приготовление и подача групповых смешанных напитков (ГСН) группа крюшонов: «Крюшон клубничный», «Персиковый крюшон», «Арбузный крюшон».	
	Приготовление и подача групповых смешанных напитков (ГСН) группа глинтвейнов: «Белый глинтвейн», «Красный глинтвейн», «ЮБК глинтвейн».	
	Приготовление и подача групповых смешанных напитков (ГСН) группа щербетов («Щербет Алый восход», «Щербет банановый», «Щербет малиновый с мороженым»).	

	Приготовление и подача групповых смешанных напитков (ГСН) группа щербетов («Щербет Алый восход», «Щербет банановый», «Щербет малиновый с мороженым»).	
	Приготовление и подача старинных русских напитков Сбитней.	
	Приготовление и подача морсов.	
	Приготовление и подача простых закусок.	
	Приготовление и подача десертов.	
	Техника принятия и оформления платежей.	
	Техника оформления отчетно-финансовых документов.	
	Техника подготовки бара, буфета к закрытию.	
	Техника обслуживания выездного мероприятия.	

1. Обучающийся _____
(Ф.И.О.) (подпись)

2. Руководитель практики от колледжа

(должность) (Ф.И.О.) (подпись)

3. Руководитель практики от предприятия, организации

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА ПЕРИОД ПРАКТИКИ

Индивидуальное задание по производственной практике

[illegible]

Руководитель практики от колледжа

(ДОЛЖНОСТЬ)

(Ф.И.О.)

(подпись)

ЕЖЕДНЕВНЫЕ ЗАПИСИ СТУДЕНТА

[illegible]

Обучающийся _____ (Ф.И.О.) _____ (подпись)

Руководитель практики от колледжа

(ДОЛЖНОСТЬ)	(Ф.И.О.)	(ПОДПИСЬ)

Руководитель практики от предприятия, организации

(должность)	(Ф.И.О.)	(подпись)

М.П.

Дата _____

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
обучающиеся

_____ (фамилия, имя, отчество обучающегося)
профессии: 43.01.01 Официант, бармен
группа _____ курс _____ форма обучения _____
с _____ 202__ г. по _____ 202__ г.

прошел _____ практику
(вид практики: учебная / производственная / преддипломная)
по профессиональному модулю _____
в колледже / в организации _____
(нужное подчеркнуть)

_____ (наименование организации, предприятия, юридический адрес, телефон)
под руководством _____
(фамилия, имя, отчество, должность руководителя практики)

1. За время прохождения практики у обучающегося сформированы профессиональные компетенции;

Наименование компетенции	Сформированность компетенции (элемента компетенции)*		
	сформирована полностью	сформирована частично	не сформирована
ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.			
ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.			
ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговое-технологическое оборудование в процессе обслуживания.			
ПК.2.4. Вести учётно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.			
ПК 2.5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.			
ПК.2.6 Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчёта			
ПК.2.7. Изготавливать смешанные напитки различными методами, (холодные и горячие).			

* отметить знаком «+» в нужной графе

Результат практики: _____
(Программа практики выполнена в полном объеме)

«___» _____ 20__ г.

Руководитель практики _____
М. П. (подпись) _____ (должность, Ф.И.О.)

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

ХАРАКТЕРИСТИКА обучающегося

(фамилия, имя, отчество обучающегося)

профессии: 43.01.01 Официант, бармен

группа _____ курс _____ форма обучения _____

с _____ 202__ г. по _____ 202__ г.

прошел _____ практику

(вид практики: учебная / производственная / преддипломная)

по профессиональному модулю _____

в колледже / в организации _____

(нужное подчеркнуть)

(наименование организации, предприятия, юридического адрес, телефон)

под руководством _____

(фамилия, имя, отчество, должность руководителя практики)

1. За время практики обучающийся проявил(а) личностные, деловые качества и продемонстрировал(а) способности:

№	Наименование	Степень проявления*		
		Проявлял(а) регулярно	Проявлял(а) эпизодически	Не проявлял(а)
1.	ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.			
2.	ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.			
3.	ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.			
4.	ОК.4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач			
5.	ОК.5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.			
6.	ОК.6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.			
7.	ОК.7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.			

* отметить знаком «+» в нужной графе

1. Общая характеристика обучающегося:

1.1. Отношение к работе

1.2. Выполнение правил трудового распорядка

1.3. Соблюдение правил техники безопасности

1.4. Проявление инициативы и заинтересованности при выполнении основной работы и дополнительных поручений

1.5. Взаимоотношение с коллегами по работе, готовность к поддержанию партнерских отношений

1.6. Дополнительно (при необходимости)

А) Отношение к клиентам компании, готовность к компромиссу с потребителем

Б) Способность к социальному взаимодействию, проявление уважения к людям, толерантность к другой культуре

В) Соблюдение принятых в обществе, в компании моральных и правовых норм, социальных и корпоративных стандартов

Г) Адекватное отношение к критике, умение и желание исправлять свои ошибки, стремление к совершенствованию своих практических умений

Д) Другое

Результат практики

(Программа практики выполнена успешно в полном объеме)

«___» _____ 20__ г.

Руководитель практики

М.П.

(подпись)

(должность, Ф.И.О.)