

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 УЧЕБНОЙ 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 учебной 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

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	-4-
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	-6-
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	-7-
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	-12-
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	-14-

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа учебной 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

Направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального и 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. Продолжительность практики: - 216 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы **учебной** 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Содержание обучения по учебной 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	Формирование компетенций (код, наименование)
ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок		216	
Тема 1. Вступление. Охрана труда, безопасность работы бармена, пожарная безопасность на рабочем месте с применением стандартов WorldSkills Russia.	Правила и инструкции по т/б на рабочем месте. Мероприятия по предупреждению травматизма. Поведение обучающихся при возникновении пожаров. Вызов пожарной помощи.	6	ПК 2.1
Тема 2 Требования, предъявляемые к бармену	Изучение характеристик предприятий питания. Изучение должностных инструкций бармена. Ознакомление с правилами личной гигиены, правилами ношения форменной одежды, характеристикой стандарта внешнего вида бармена с применением стандартов WSR	6	ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3
Тема 3.Изучение меню баров	Назначение меню баров. Изучение требований к оформлению и составлению меню.	6	ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.4
Тема 4. Изучение прейскурантов цен на спиртные напитки и табачные изделия	Изучение прейскурантов цен на спиртные напитки и табачные изделия. Требования к их составлению и оформлению.	6	ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.5 ПК 2.6
Тема 5. Изучение винных и барных карт ресторанов и баров.	Изучение винных и барных карт ресторанов и баров, требования к их составлению и правила оформления.	6	ПК .2.1 ПК.2.2
Тема 6.Составление меню,	Освоение первичных навыков по составлению меню коктейль-бара, гриль-бара,	6	ПК.2.1

винных и барных карт ресторанов и баров	винного бара, пивного бара, кофейни и витаминного бара. Составление прейскурантов цен.		ПК.2.2 ПК. 2.4 ПК. 2.5
Тема 7.Изучение столовой посуды, барного стекла, приборов и белья для работы бармена	Организация рабочего места бармена с применением стандартов WorldSkills Russia. Изучение и использование столовой посуды, барного стекла, приборов и белья для работы бармена, их характеристика и отличия. Подбор посуды, стекла, приборов и белья для обслуживания посетителей. Особенности подготовки стекла и фарфора к обслуживанию посетителей в баре.	6	ПК.2.1 ПК.2.2 ПК. 2.4 ПК. 2.5
Тема 8.Оформление отчетно-финансовых документов	Изучение правил оформления отчетно-финансовых документов.	6	ПК.2.1. ПК.2.2 ПК. 2.4 ПК. 2.5
Тема 9. Подготовка бара, буфета к обслуживанию	Изучение санитарных требований к состоянию торгового зала. Проветривание и уборка помещений. Освоение приемов и способов расстановки столов, стульев, с учетом расположение окон, колонн и проходов с применением стандартов WorldSkills Russia.	6	ПК.2.1 ПК.2.2 ПК. 2.4 ПК. 2.5
Тема 10. Подготовка барной стойки к обслуживанию с применением стандартов WorldSkills Russia.	Санитарные требования к состоянию барной стойки. Освоение приемов и способов расстановки производственного оборудования на барной стойке с учетом последовательности выполнения технологических операций. Проверка витрин. Проверка исправности электрооборудования.	6	ПК.2.1 ПК.2.2 ПК. 2.4 ПК. 2.5
Тема 11. Методы организации рабочего места бармена за барной стойкой	Изучение первичных навыков по особенностям организации разных типов баров. Отработка навыков по оформлению витрины бара, наполнение витрин согласно последовательности технологических операций. Получение и размещение напитков и покупных товаров; белья, приборов, стекла, посуды.	6	ПК.2.1 ПК.2.2 ПК. 2.4 ПК. 2.5
Тема 12. Встреча и прием гостей. Техника обслуживания с применением стандартов WorldSkills Russia. Прием заказа	Изучение правил приема посетителей и поведение бармена во время обслуживания. Соблюдение правил этикета при приеме заказа. Стиль работы бармена. Отработка навыков при рекомендации напитков к блюдам. Оформление заказа. Подача напитков с применением стандартов WSR	6	ПК.2.1 ПК.2.2 ПК. 2.4 ПК. 2.5

Тема 13. Организация работы бармена. Обслуживание потребителей за барной стойкой	Изучение навыков по организации обслуживания посетителей в торговом зале. Методы рациональной организации рабочего времени. Разделение функциональных обязанностей: бармен. Помощник бармена, бармен-официант.	6	ПК.2.1 ПК.2.2 ПК. 2.4 ПК. 2.5
Тема 14. Системы автоматизации обслуживания	Изучение систем автоматизации работы бара и ресторана на примере POS – системы «R-Keer» . Функции, возможности и принципы работы системы автоматизации.	6	ПК.2.1 ПК.2.2 ПК. 2.4 ПК. 2.5
Тема 15. Расчет с посетителем. Ответственность бармена	Изучение правил оформления счета. Предъявления счета посетителям. Оформление бланка счета. Изучение различных способов оплаты. Ответственная документация бармена.	6	ПК.2.1 ПК.2.2 ПК. 2.4 ПК. 2.5
Тема 16. Технология приготовления горячих напитков (чая)	Изучение методов приготовления чая и напитков на основе чая. Подбор посуды, инвентаря, правила эксплуатации оборудования для приготовления, отпуска и подачи этих напитков.	6	ПК.2.1 ПК.2.2 ПК. 2.4 ПК. 2.5
Тема 17. Технология приготовления горячих напитков (Кофе)	Изучение методов и технология приготовления кофе и напитков на основе кофе. Подбор посуды, инвентаря, правила эксплуатации оборудования для приготовления, отпуска и подачи этих напитков.	6	ПК.2.1 ПК.2.2 ПК. 2.4 ПК. 2.5
Тема 18. Технология приготовления и подача холодных безалкогольных напитков	Изучение методов приготовления и технология приготовления холодного чая, кофе и напитков на их основе. Подбор посуды, инвентаря, правила эксплуатации оборудования для приготовления, отпуска и подачи этих напитков.	6	ПК.2.1 ПК.2.2 ПК. 2.4 ПК. 2.5
Тема 19. Отрабатывать технику оформления коктейлей	Изучение техники оформления коктейлей. Подбор ингредиентов для оформления коктейлей.	6	ПК.2.1 ПК.2.2 ПК. 2.4 ПК. 2.5
Тема 20. Технология приготовления и подачи коктейлей на основе сока	Изучение техники приготовления и подачи соковых смешанных напитков (напиток «Здоровье», «Комбисок»). Подбор посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Техника работы при приготовлении напитков на основе соков. Правила оформления и подачи напитков	6	ПК.2.1 ПК.2.2 ПК. 2.4 ПК. 2.5
Тема 21. Технология	Изучение техники приготовления и подачи кваса. Подбор ингредиентов, посуды	6	ПК.2.1

приготовления и подача кваса	для приготовления и подачи напитка.		ПК.2.2 ПК. 2.4 ПК. 2.5
Тема 22. Особенности работы в пивном баре	Изучение техники налива и подачи бочкового, бутылочного и кегового пива. Использование посуды, инвентаря, изучение правил эксплуатации оборудования для налива и подачи пива.	6	ПК.2.1 ПК.2.2 ПК. 2.4 ПК. 2.5
Тема 23.Технология приготовления безалкогольных смешанных напитков на основе молока	Изучение техники приготовления и подачи безалкогольных смешанных напитков на основе молока («Молочно-ягодный», «Молочно-клубничный коктейль со сливками», «Молочно-шоколадный напиток»). Подбор посуды, инвентаря, правила эксплуатации оборудования для приготовления, отпуска и подачи этих напитков.	6	ПК.2.1 ПК.2.2 ПК. 2.4 ПК. 2.5
Тема 25.Технология приготовления витаминных и протеиновых коктейлей	Изучение методов приготовления соков-фреш, коктейлей из них, а также коктейлей для белкового и углеводного питания спортсменов-профессионалов и любителей. Подбор посуды, инвентаря, правила эксплуатации оборудования для приготовления, отпуска и подачи этих напитков.	6	ПК.2.1 ПК.2.2 ПК. 2.4 ПК. 2.5
Тема 26. Технология приготовления и подачи коктейлей методом « шейк»	Изучение техники приготовления и подачи коктейлей методом «шейк». Подбор посуды, инвентаря, правила эксплуатации оборудования для приготовления коктейлей методом «шейк», правила оформления и подачи напитков.	6	ПК.2.1 ПК.2.2 ПК. 2.4 ПК. 2.5
Тема 27. Технология приготовления и подачи коктейлей методом « бленд».	Изучение техники приготовления и подачи коктейлей методом «бленд». Подбор посуды, инвентаря, правила эксплуатации оборудования для приготовления коктейлей методом «Бленд», правила оформления и подачи напитков.	6	ПК.2.1 ПК.2.2 ПК. 2.4 ПК. 2.5
Тема 28. Технология приготовления и подачи коктейлей методом « билд»	Изучение техники приготовления и подачи коктейлей методом «билд». Подбор посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Техника работы с бокалом для подачи. Правила оформления и подачи напитков.	6	ПК.2.1 ПК.2.2 ПК. 2.4 ПК. 2.5
Тема 29. Технология приготовления и подачи коктейлей методом « стир»	Изучение техники приготовления и подачи коктейлей методом «стир». Подбор посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Техника работы со стаканом для предварительного смешивания. Правила оформления и подачи напитков.	6	ПК.2.1 ПК.2.2 ПК. 2.4 ПК. 2.5
Тема 30. Технология	Изучение техники приготовления и подачи коктейлей методом «пускафе».	6	ПК .2.1

приготовления и подачи коктейлей методом «пускафе»	Подбор посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Техника работы при приготовлении слоистых коктейлей. Правила оформления и подачи напитков .		ПК.2.2
Тема 31.Способы подачи крепких алкогольных напитков	Изучение техники подачи крепких алкогольных напитков, подбор посуды, инвентаря для их подачи. Соблюдение температуры подачи, порядок разлива.	6	ПК.2.1 ПК.2.2 ПК. 2.4 ПК. 2.5
Тема 32. Техника подачи вина	Изучение техники подачи вина, изучение работы сомелье. Декантация вин. Подбор посуды, инвентаря для их подачи. Соблюдение температуры подачи, порядок разлива.	6	ПК.2.1 ПК.2.2 ПК. 2.4 ПК. 2.5
Тема 33.Технология приготовления пуншей, глинтвейнов, крошеников	Изучение техники приготовления и подачи многопорционных смешанных напитков. Подбор посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения.	6	ПК.2.1 ПК.2.2 ПК. 2.4 ПК. 2.5
Тема 34.Технология приготовления джулепов, физов, флипов	Изучение техники приготовления и подачи джулепов, физов, флипов.. Подбор посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Правила подачи и оформления напитка.	6	ПК.2.1 ПК.2.2 ПК. 2.4 ПК. 2.5
Тема 35. Приготовление и подача простых закусок	Изучение технологии приготовления и подачи простых закусок. Правила оформления и посуды подачи закусок.	6	ПК.2.1 ПК.2.2 ПК. 2.4 ПК. 2.5
Тема 36. Подготовка к выездному обслуживанию	Изучение техники работы бармена при выездном обслуживании. Подготовка и подбор посуды, рабочего инвентаря и оборудования. Соблюдение правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.	6	ПК.2.1 ПК.2.2 ПК. 2.4 ПК. 2.5

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ 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 профессионального модуля предполагает прохождение учебной практики в лаборатории, мастерской или на базовых предприятиях в соответствии с заключенными договорами.

Реализация программы учебной практики предполагает наличие специально оборудованных помещений:

учебных кабинетов:

- Организация обслуживания в организациях общественного питания;

залов:

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

мастерской:

- бар

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 и технологическое оснащение рабочих мест:

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

4.3. Требования к руководителям практики:

Требования к руководителям практики от образовательного учреждения

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 учебной практики:

К руководителям учебной практики относятся: директор, управляющий рестораном, метрдотель /менеджер торгового зала/.

4.4. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности.

Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам

Инструкция по охране труда /приложение 1/.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Учебная практика проводится под руководством мастеров производственного обучения.

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

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;

- оказывает консультационно-методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий программы практики;

- посещает места прохождения практики и проверяет соответствие выполняемой работы обучающихся программе практики;

- анализирует отчетную документацию обучающихся и оценивает их работу по выполнению программы практики;

- составляет отчет по итогам проведения практики, отчитывается на заседании цикловой комиссии.

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

ДНЕВНИК

прохождения учебной практики

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

обучающегося 3 курса _____ ОБ группы

профессия 43.01.01. Официант, бармен

(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
	Вступление. Охрана труда, безопасность работы бармена, пожарная безопасность на рабочем месте	
	Требования, предъявляемые к бармену	
	Изучение меню баров	
	Изучение прейскурантов цен на спиртные напитки и табачные изделия	
	Изучение винных и барных карт ресторанов и баров.	
	Составление меню, винных и барных карт ресторанов и баров	
	Изучение столовой посуды, барного стекла, приборов и белья для работы бармена с применением стандартов WSR	
	Оформление отчетно-финансовых документов	
	Подготовка бара, буфета к обслуживанию	
	Подготовка барной стойки к обслуживанию	
	Методы организации рабочего места бармена за барной стойкой с применением стандартов WSR	
	Встреча и прием гостей. Техника обслуживания. Прием заказа с применением стандартов WSR	
	Организация работы бармена. Обслуживание потребителей за барной стойкой с применением стандартов WSR	
	Системы автоматизации обслуживания	
	Расчет с посетителем. Отчетность бармена	
	Технология приготовления горячих напитков (чая)	
	Технология приготовления горячих напитков (Кофе)	
	Технология приготовления и подача холодных безалкогольных напитков	
	Отработать технику оформления коктейлей	
	Технология приготовления и подачи коктейлей на основе сока	
	Технология приготовления и подача кваса	
	Особенности работы в пивном баре	
	Технология приготовления безалкогольных смешанных напитков на основе молока	
	Технология приготовления витаминных и протеиновых коктейлей	
	Технология приготовления и подачи коктейлей методом «шейк»	
	Технология приготовления и подачи коктейлей методом «бленд».	
	Технология приготовления и подачи коктейлей методом «билд»	
	Технология приготовления и подачи коктейлей методом «	

	стир» с применением стандартов WSR	
	Технология приготовления и подачи коктейлей методом «пускафе»	
	Способы подачи крепких алкогольных напитков	
	Техника подачи вина с применением стандартов WSR	
	Технология приготовления пуншей, глинтвейнов, крюшонов	
	Технология приготовления джулепов, физов, флипов	
	Приготовление и подача простых закусок	
	Подготовка к выездному обслуживанию	

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА ПЕРИОД ПРАКТИКИ

Индивидуальное задание по учебной практике

Дата	Виды выполняемой работы	Оценки, замечания руководителя практики
	Правила и инструкции по т/б на рабочем месте. Мероприятия по предупреждению травматизма. Поведение обучающихся при возникновении пожаров. Вызов пожарной помощи.	Учебный бар
	Инструктаж по технике безопасности. Изучение характеристик предприятий питания. Изучение должностных инструкций бармена. Ознакомление с правилами личной гигиены, правилами ношения форменной одежды, характеристикой стандарта внешнего вида бармена.	Учебный бар
	Инструктаж по технике безопасности. Назначение меню баров. Изучение требований к оформлению и составлению меню.	Учебный бар
	Инструктаж по технике безопасности. Изучение прейскурантов цен на спиртные напитки и табачные изделия. Требования к их составлению и оформлению.	Учебный бар
	Инструктаж по технике безопасности. Изучение винных и барных карт ресторанов и баров, требования к их составлению и правила оформления.	Учебный бар
	Инструктаж по технике безопасности. Освоение первичных навыков по составлению меню коктейль-бара, гриль-бара, винного бара, пивного бара, кофейни и витаминного бара. Составление прейскурантов цен.	Учебный бар
	Инструктаж по технике безопасности. Организация рабочего места бармена. Изучение и использование столовой посуды, барного стекла, приборов и белья для работы бармена, их характеристика и отличия. Подбор посуды, стекла, приборов и белья для обслуживания посетителей. Особенности подготовки стекла и фарфора к обслуживанию посетителей в баре.	Учебный бар
	Инструктаж по технике безопасности. Изучение правил оформления отчетно-финансовых документов.	Учебный бар
	Инструктаж по технике безопасности. Изучение санитарных требований к состоянию торгового зала. Проветривание и уборка помещений. Освоение приемов и способов расстановки столов, стульев, с учетом расположение окон, колонн и проходов.	Учебный бар
	Инструктаж по технике безопасности. Санитарные требования к состоянию барной стойки. Освоение приемов и способов расстановки производственного оборудования на барной стойке с	Учебный бар

	учетом последовательности выполнения технологических операций. Проверка витрин. Проверка исправности электрооборудования.	
	Инструктаж по технике безопасности. Изучение первичных навыков по особенностям организации разных типов баров. Отработка навыков по оформлению витрины бара, наполнение витрин согласно последовательности технологических операций. Получение и размещение напитков и покупных товаров; белья, приборов, стекла, посуды.	Учебный бар
	Инструктаж по технике безопасности. Изучение правил приема посетителей и поведение бармена во время обслуживания. Соблюдение правил этикета при приеме заказа. Стил ь работы бармена. Отработка навыков при рекомендации напитков к блюдам. Оформление заказа. Подача напитков.	Учебный бар
	Инструктаж по технике безопасности. Изучение навыков по организации обслуживания посетителей в торговом зале. Методы рациональной организации рабочего времени. Разделение функциональных обязанностей: бармен. Помощник бармена, бармен-официант.	Учебный бар
	Инструктаж по технике безопасности. Изучение систем автоматизации работы бара и ресторана на примере POS – системы «R-Keereg».Функции, возможности и принципы работы системы автоматизации.	Учебный бар
	Инструктаж по технике безопасности. Изучение правил оформления счета. Предъявления счета посетителям. Оформление бланка счета. Изучение различных способов оплаты. Отчетная документация бармена.	Учебный бар
	Инструктаж по технике безопасности. Изучение методов приготовления чая и напитков на основе чая. Подбор посуды, инвентаря, правила эксплуатации оборудования для приготовления, отпуска и подачи этих напитков.	Учебный бар
	Инструктаж по технике безопасности. Изучение методов и технология приготовления кофе и напитков на основе кофе. Подбор посуды, инвентаря, правила эксплуатации оборудования для приготовления, отпуска и подачи этих напитков.	Учебный бар
	Инструктаж по технике безопасности. Изучение методов приготовления и технология приготовления холодного чая, кофе и напитков на их основе. Подбор посуды, инвентаря, правила эксплуатации оборудования для приготовления, отпуска и подачи этих напитков.	Учебный бар
	Инструктаж по технике безопасности. Изучение техники оформления коктейлей. Подбор ингредиентов для оформления коктейлей.	Учебный бар

	Инструктаж по технике безопасности. Изучение техники приготовления и подачи соковых смешанных напитков (напиток «Здоровье», «Комбисок»). Подбор посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Техника работы при приготовлении напитков на основе соков. Правила оформления и подачи напитков	Учебный бар
	Инструктаж по технике безопасности. Изучение техники приготовления и подачи кваса. Подбор ингредиентов, посуды для приготовления и подачи напитка.	Учебный бар
	Инструктаж по технике безопасности. Изучение техники налива и подачи бочкового, бутылочного и кегового пива. Использование посуды, инвентаря, изучение правил эксплуатации оборудования для налива и подачи пива.	Учебный бар
	Инструктаж по технике безопасности. Изучение техники приготовления и подачи безалкогольных смешанных напитков на основе молока («Молочно-ягодный», «Молочно-клубничный коктейль со сливками», «Молочно-шоколадный напиток»). Подбор посуды, инвентаря, правила эксплуатации оборудования для приготовления, отпуска и подачи этих напитков.	Учебный бар
	Инструктаж по технике безопасности. Изучение методов приготовления соков-фреш, коктейлей из них, а также коктейлей для белкового и углеводного питания спортсменов-профессионалов и любителей. Подбор посуды, инвентаря, правила эксплуатации оборудования для приготовления, отпуска и подачи этих напитков.	Учебный бар
	Инструктаж по технике безопасности. Изучение техники приготовления и подачи коктейлей методом «шейк». Подбор посуды, инвентаря, правила эксплуатации оборудования для приготовления коктейлей методом «шейк», правила оформления и подачи напитков.	Учебный бар
	Инструктаж по технике безопасности. Изучение техники приготовления и подачи коктейлей методом «бленд». Подбор посуды, инвентаря, правила эксплуатации оборудования для приготовления коктейлей методом «Бленд», правила оформления и подачи напитков.	Учебный бар
	Инструктаж по технике безопасности. Изучение техники приготовления и подачи коктейлей методом «билд». Подбор посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Техника работы с бокалом для подачи. Правила оформления и подачи напитков.	Учебный бар
	Инструктаж по технике безопасности. Изучение техники приготовления и подачи коктейлей	Учебный бар

	методом «стир». Подбор посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Техника работы со стаканом для предварительного смешивания. Правила оформления и подачи напитков.	
	Инструктаж по технике безопасности. Изучение техники приготовления и подачи коктейлей методом «пускафе». Подбор посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Техника работы при приготовлении слоистых коктейлей. Правила оформления и подачи напитков .	Учебный бар
	Инструктаж по технике безопасности. Изучение техники подачи крепких алкогольных напитков, подбор посуды, инвентаря для их подачи. Соблюдение температуры подачи, порядок разлива.	Учебный бар
	Инструктаж по технике безопасности. Изучение техники подачи вина, изучение работы сомелье. Декантация вин. Подбор посуды, инвентаря для их подачи. Соблюдение температуры подачи, порядок разлива.	Учебный бар
	Инструктаж по технике безопасности. Изучение техники приготовления и подачи многопорционных смешанных напитков. Подбор посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения.	Учебный бар
	Инструктаж по технике безопасности. Изучение техники приготовления и подачи джулепов, физов, флипов..Подбор посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Правила подачи и оформления напитка.	Учебный бар
	Инструктаж по технике безопасности. Изучение технологии приготовления и подачи простых закусок. Правила оформления и посуда подачи закусок.	Учебный бар
	Инструктаж по технике безопасности. Изучение техники работы бармена при выездном обслуживании. Подготовка и подбор посуды, рабочего инвентаря и оборудования. Соблюдение правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.	Учебный бар
	Инструктаж по технике безопасности. Правила и инструкции по т/б на рабочем месте. Мероприятия по предупреждению травматизма. Поведение обучающихся при возникновении пожаров. Вызов пожарной помощи.	Учебный бар

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
обучающегося

(фамилия, имя, отчество обучающегося)

профессии: 43.01.01. Официант, бармен
группа _____ курс _____ форма обучения _____
с _____ 20__ г. по _____ 20__ г.
прошел(а) учебную практику по профессиональному модулю ПМ. 02 Обслуживание
потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и
простых закусок
в колледже / в организации _____

(наименование организации, предприятия, юридический адрес, телефон)

под руководством

(фамилия, имя, отчество, должность руководителя практики)

1. За время практики выполнены следующие виды работ:

№	Виды работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ*		
		высокое	среднее	низкое
1.	подготовка бара, буфета к обслуживанию;			
2.	встречи гостей бара и приема заказа;			
3.	обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;			
4.	приготовления и подачи горячих напитков;			
5.	приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;			
6.	приготовления и подачи простых закусок;			
7.	принятия и оформления платежей;			
8.	оформления отчетно-финансовых документов;			
9.	подготовки бара, буфета к закрытию;			
10.	подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;			

* отметить знаком «+» в нужной графе

2. За время прохождения практики у обучающегося были сформированы профессиональные компетенции (элементы компетенций):

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 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 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 _____ 20__ г. по _____ 20__ г.
прошел(а) учебную практику по профессиональному модулю ПМ. 02 Обслуживание
потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и
простых закусок
в колледже / в организации _____

(наименование организации, предприятия, юридический адрес, телефон)

под руководством

(фамилия, имя, отчество, должность руководителя практики)

За время практики обучающийся сформировал умения:

- 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.

Приобрел первоначальный 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;

Для последующего освоения компетенций по избранной специальности общих:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск 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:

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. 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.)

РЕКОМЕНДАЦИИ И ПОЖЕЛАНИЯ (при необходимости)

1. Замечания к обучающемуся во время прохождения практики:

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are approximately 20 lines visible. The paper has a slight shadow on its right side, suggesting it's resting on a surface.

2. Пожелания и рекомендации для обучающемуся:

[illegible]

для образовательной организации:

[illegible]

Руководитель практики _____

М.П.

(подпись)

(должность, Ф.И.О.)