

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 №145 от 31 августа 2023 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, 2022

Рабочая 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: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: А.В. Николаенко, преподаватель ГБПОУ РК «РКИГ».

*Фамилия, инициалы*

Рабочая программа учебной практики по профессиональному модулю «ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии «ОООП»

Протокол № 1 от «31» августа 2023 г.

Председатель ЦМК \_\_\_\_\_ А.В. Николаенко

*Инициалы, фамилия*

Рабочая программа учебной практики по профессиональному модулю «ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01.Официант бармен

Протокол № 1 от «31» августа 2023 г.

Методист \_\_\_\_\_ Я.А. Донченко

СОГЛАСОВАНО с работодателем

\_\_\_\_\_  
*наименование предприятия / организации*

\_\_\_\_\_  
*подпись, должность, инициалы, фамилия*

«\_\_» \_\_\_\_ 20\_\_ г.

М.П.

©) А.В. Николаенко – автор-составитель

## СОДЕРЖАНИЕ

|  | Стр. |
|--|------|
| 1. Паспорт программы учебной практики                                | 4    |
| 2. Результаты освоения учебной практики                              | 7    |
| 3. Структура и содержание учебной практики                           | 10   |
| 4. Условия реализации программы учебной практики                     | 15   |
| 5. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики | 18   |

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) профессии 43.01.01 Официант бармен в части освоения профессионального ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок

### **1.2. Цели и задачи учебной практики - требования к результатам освоения практики**

С целью овладения данным видом деятельности обучающийся в ходе учебной практики 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 следующими профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| <b>Код компетенции</b> | <b>Содержание общих компетенций</b>  |
|------------------------|--|
| ОК 01                  | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам  |
| ОК 02                  | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности  |
| ОК 03                  | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях  |
| ОК 04                  | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде   |
| ОК 05                  | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста  |
| ОК 06                  | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| ОК 07                  | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях  |
| ОК 08                  | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности  |
| ОК 09                  | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках  |

профессиональных компетенций (ПК):

| <b>ПК</b> | <b>Наименование результатов практики</b>   |
|-----------|--|
| 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 производственной практики обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

| <b>ЛР №</b> | <b>Расшифровка</b>   |
|-------------|--|
| <b>ЛР 1</b> | Осознающий себя гражданином и защитником великой страны  |
| <b>ЛР 2</b> | Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций          |
| <b>ЛР 3</b> | Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих |
| <b>ЛР 4</b> | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»   |
| <b>ЛР 5</b> | Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России   |
| <b>ЛР 6</b> | Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях   |
| <b>ЛР 7</b> | Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.   |
| <b>ЛР 8</b> | Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства   |
| <b>ЛР 9</b> | Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях   |

|              |  |
|--------------|--|
| <b>ЛР 10</b> | Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой  |
| <b>ЛР 11</b> | Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры   |
| <b>ЛР 12</b> | Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания                         |
| <b>ЛР 13</b> | Принимающий осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; проявляющий отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем |
| <b>ЛР 14</b> | Демонстрирующий готовность и способность к продолжению образования, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности         |
| <b>ЛР 15</b> | Проявляющий способность самостоятельно реализовать свой потенциал в профессиональной деятельности  |

### 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) |
|---|---|-------------|--|
| <b>ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок</b>   |   | <b>216</b>  |  |
| <b>Тема 1. Вступление. Охрана труда, безопасность работы бармена, пожарная безопасность на рабочем месте с применением стандартов ЧЕМПИОНАТНОГО ДВИЖЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЫ.</b> | Правила и инструкции по т/б на рабочем месте.<br>Мероприятия по предупреждению травматизма.<br>Поведение обучающихся при возникновении пожаров. Вызов пожарной помощи.  | 6           | ПК 2.1                                       |
| <b>Тема 2 Требования, предъявляемые к бармену</b>   | 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 ЧЕМПИОНАТНОГО ДВИЖЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЫ | 6           | ПК 2.1<br>ПК 2.2<br>ПК 2.3                   |
| <b>Тема 3.Изучение меню баров</b>   | Назначение меню баров. Изучение требований к оформлению и составлению меню.   | 6           | ПК 2.1<br>ПК 2.3<br>ПК 2.4                   |
| <b>Тема 4. Изучение прейскурантов цен на спиртные напитки и</b>   | Изучение прейскурантов цен на спиртные напитки и табачные изделия. Требования к их составлению и оформлению.  | 6           | ПК 2.1<br>ПК 2.2<br>ПК 2.5                   |



|  |   |   |   |
|--|---|---|---|
| <b>табачные изделия</b>  |   |   | ПК 2.6                                  |
| <b>Тема 5. Изучение винных и барных карт ресторанов и баров.</b>   | Изучение винных и барных карт ресторанов и баров, требования к их составлению и правила оформления.   | 6 | ПК .2.1<br>ПК.2.2                       |
| <b>Тема 6.Составление меню, винных и барных карт ресторанов и баров</b>  | Освоение первичных навыков по составлению меню коктейль-бара, гриль-бара, винного бара, пивного бара, кофейни и витаминного бара. Составление прейскурантов цен.  | 6 | ПК.2.1<br>ПК.2.2<br>ПК. 2.4<br>ПК. 2.5  |
| <b>Тема 7.Изучение столовой посуды, барного стекла, приборов и белья для работы бармена</b>                            | Организация рабочего места бармена с применением стандартов ЧЕМПИОНАТНОГО ДВИЖЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЫ.<br>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<br>ПК.2.2<br>ПК. 2.4<br>ПК. 2.5  |
| <b>Тема 8.Оформление отчетно-финансовых документов</b>   | Изучение правил оформления отчетно-финансовых документов.   | 6 | ПК.2.1.<br>ПК.2.2<br>ПК. 2.4<br>ПК. 2.5 |
| <b>Тема 9. Подготовка бара, буфета к обслуживанию</b>  | 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 ЧЕМПИОНАТНОГО ДВИЖЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЫ.  | 6 | ПК.2.1<br>ПК.2.2<br>ПК. 2.4<br>ПК. 2.5  |
| <b>Тема 10. Подготовка барной стойки к обслуживанию с применением стандартов ЧЕМПИОНАТНОГО ДВИЖЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЫ.</b> | 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<br>ПК.2.2<br>ПК. 2.4<br>ПК. 2.5  |
| <b>Тема 11. Методы</b>   | Изучение первичных навыков по особенностям организации разных типов   | 6 | ПК.2.1                                  |

|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
| <b>организации рабочего места бармена за барной стойкой</b>  | баров. Отработка навыков по оформлению витрины бара, наполнение витрин согласно последовательности технологических операций. Получение и размещение напитков и покупных товаров; белья, приборов, стекла, посуды.   |   | ПК.2.2<br>ПК. 2.4<br>ПК. 2.5           |
| <b>Тема 12. Встреча и прием гостей.<br/>Техника обслуживания с применением стандартов ЧЕМПИОНАТНОГО ДВИЖЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЫ.<br/>Прием заказа</b> | 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 ЧЕМПИОНАТНОГО ДВИЖЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЫ | 6 | ПК.2.1<br>ПК.2.2<br>ПК. 2.4<br>ПК. 2.5 |
| <b>Тема 13. Организация работы бармена.<br/>Обслуживание потребителей за барной стойкой</b>  | 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<br>ПК.2.2<br>ПК. 2.4<br>ПК. 2.5 |
| <b>Тема 14. Системы автоматизации обслуживания</b>   | Изучение систем автоматизации работы бара и ресторана на примере POS – системы «R-Keeper». Функции, возможности и принципы работы системы автоматизации.  | 6 | ПК.2.1<br>ПК.2.2<br>ПК. 2.4<br>ПК. 2.5 |
| <b>Тема 15. Расчет с посетителем. Ответственность бармена</b>  | Изучение правил оформления счета. Предъявления счета посетителям. Оформление бланка счета. Изучение различных способов оплаты. Ответная документация бармена.   | 6 | ПК.2.1<br>ПК.2.2<br>ПК. 2.4<br>ПК. 2.5 |
| <b>Тема 16. Технология приготовления горячих напитков (чая)</b>  | 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<br>ПК.2.2<br>ПК. 2.4<br>ПК. 2.5 |
| <b>Тема 17. Технология приготовления горячих напитков (Кофе)</b>   | 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<br>ПК.2.2<br>ПК. 2.4            |

|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
|  |   |   | ПК. 2.5                                |
| <b>Тема 18. Технология приготовления и подача холодных безалкогольных напитков</b>         | 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<br>ПК.2.2<br>ПК. 2.4<br>ПК. 2.5 |
| <b>Тема 19. Отработать технику оформления коктейлей</b>                                    | Изучение техники оформления коктейлей. Подбор ингредиентов для оформления коктейлей.  | 6 | ПК.2.1<br>ПК.2.2<br>ПК. 2.4<br>ПК. 2.5 |
| <b>Тема 20. Технология приготовления и подачи коктейлей на основе сока</b>                 | 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<br>ПК.2.2<br>ПК. 2.4<br>ПК. 2.5 |
| <b>Тема 21.Технология приготовления и подача кваса</b>                                     | Изучение техники приготовления и подачи кваса. Подбор ингредиентов, посуды для приготовления и подачи напитка.  | 6 | ПК.2.1<br>ПК.2.2<br>ПК. 2.4<br>ПК. 2.5 |
| <b>Тема 22. Особенности работы в пивном баре</b>   | 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<br>ПК.2.2<br>ПК. 2.4<br>ПК. 2.5 |
| <b>Тема 23.Технология приготовления безалкогольных смешанных напитков на основе молока</b> | 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<br>ПК.2.2<br>ПК. 2.4<br>ПК. 2.5 |
| <b>Тема 25.Технология приготовления витаминных и протеиновых коктейлей</b>                 | 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<br>ПК.2.2<br>ПК. 2.4<br>ПК. 2.5 |

|   |  |   |  |
|---|--|---|--|
| <b>Тема 26. Технология приготовления и подачи коктейлей методом «шейк»</b>    | 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<br>ПК.2.2<br>ПК. 2.4<br>ПК. 2.5 |
| <b>Тема 27. Технология приготовления и подачи коктейлей методом «бленд».</b>  | 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<br>ПК.2.2<br>ПК. 2.4<br>ПК. 2.5 |
| <b>Тема 28. Технология приготовления и подачи коктейлей методом «билд»</b>    | 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<br>ПК.2.2<br>ПК. 2.4<br>ПК. 2.5 |
| <b>Тема 29. Технология приготовления и подачи коктейлей методом «стир»</b>    | 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<br>ПК.2.2<br>ПК. 2.4<br>ПК. 2.5 |
| <b>Тема 30. Технология приготовления и подачи коктейлей методом «пускафе»</b> | 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 .    | 6 | ПК .2.1<br>ПК.2.2                      |
| <b>Тема 31.Способы подачи крепких алкогольных напитков</b>                    | Изучение техники подачи крепких алкогольных напитков, подбор посуды, инвентаря для их подачи. Соблюдение температуры подачи, порядок разлива.  | 6 | ПК.2.1<br>ПК.2.2<br>ПК. 2.4<br>ПК. 2.5 |
| <b>Тема 32. Техника подачи вина</b>   | Изучение техники подачи вина, изучение работы сомелье. Декантация вин. Подбор посуды, инвентаря для их подачи. Соблюдение температуры подачи, порядок разлива.   | 6 | ПК.2.1<br>ПК.2.2<br>ПК. 2.4<br>ПК. 2.5 |
| <b>Тема 33.Технология приготовления пуншей, глинтвейнов крyшонов</b>          | Изучение техники приготовления и подачи многопорционных смешанных напитков. Подбор посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения.   | 6 | ПК.2.1<br>ПК.2.2<br>ПК. 2.4<br>ПК. 2.5 |

|   |  |   |  |
|---|--|---|--|
| <b>Тема 34.Технология приготовления джулепов, физов, флипов</b> | Изучение техники приготовления и подачи джулепов, физов, флипов..<br>Подбор посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Правила подачи и оформления напитка.   | 6 | ПК.2.1<br>ПК.2.2<br>ПК. 2.4<br>ПК. 2.5 |
| <b>Тема 35. Приготовление и подача простых закусок</b>          | Изучение технологии приготовления и подачи простых закусок. Правила оформления и посуда подачи закусок.  | 6 | ПК.2.1<br>ПК.2.2<br>ПК. 2.4<br>ПК. 2.5 |
| <b>Тема 36. Подготовка к выездному обслуживанию</b>             | Изучение техники работы бармена при выездном обслуживании.<br>Подготовка и подбор посуды, рабочего инвентаря и оборудования.<br>Соблюдение правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями. | 6 | ПК.2.1<br>ПК.2.2<br>ПК. 2.4<br>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,
- льдогенератор
- 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.



## 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<br>организации,<br>предприятия, отдела<br>(цеха) и рабочее место<br>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 ЧЕМПИОНАТНОГО ДВИЖЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЫ |   |
|      | 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 ЧЕМПИОНАТНОГО ДВИЖЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЫ                   |   |
|      | Встреча и прием гостей. Техника обслуживания. Прием заказа с применением стандартов ЧЕМПИОНАТНОГО ДВИЖЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЫ                    |   |
|      | Организация работы бармена. Обслуживание потребителей за барной стойкой с применением стандартов ЧЕМПИОНАТНОГО ДВИЖЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЫ       |   |
|      | 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 ЧЕМПИОНАТНОГО ДВИЖЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЫ |  |
|  | Технология приготовления и подачи коктейлей методом «пускафе»  |  |
|  | Способы подачи крепких алкогольных напитков  |  |
|  | Техника подачи вина с применением стандартов ЧЕМПИОНАТНОГО ДВИЖЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЫ  |  |
|  | 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<br>руководителя практики |
|------|---|--|
|      | Правила и инструкции по т/б на рабочем месте.<br>Мероприятия по предупреждению травматизма.<br>Поведение обучающихся при возникновении<br>пожаров. Вызов пожарной помощи.   | Учебный бар                                |
|      | Инструктаж по технике безопасности.<br>Изучение характеристик предприятий питания.<br>Изучение должностных инструкций бармена.<br>Ознакомление с правилами личной гигиены,<br>правилами ношения форменной одежды,<br>характеристикой стандарта внешнего вида бармена.   | Учебный бар                                |
|      | Инструктаж по технике безопасности.<br>Назначение меню баров. Изучение требований к<br>оформлению и составлению меню.   | Учебный бар                                |
|      | Инструктаж по технике безопасности.<br>Изучение прейскурантов цен на спиртные напитки и<br>табачные изделия. Требования к их составлению и<br>оформлению.   | Учебный бар                                |
|      | Инструктаж по технике безопасности.<br>Изучение винных и барных карт ресторанов и<br>баров, требования к их составлению и правила<br>оформления.  | Учебный бар                                |
|      | Инструктаж по технике безопасности.<br>Освоение первичных навыков по составлению меню<br>коктейль-бара, гриль-бара, винного бара, пивного<br>бара, кофейни и витаминного бара. Составление<br>прейскурантов цен.  | Учебный бар                                |
|      | Инструктаж по технике безопасности.<br>Организация рабочего места бармена. Изучение и<br>использование столовой посуды, барного стекла,<br>приборов и белья для работы бармена, их<br>характеристика и отличия. Подбор посуды, стекла,<br>приборов и белья для обслуживания посетителей.<br>Особенности подготовки стекла и фарфора к<br>обслуживанию посетителей в баре. | Учебный бар                                |
|      | Инструктаж по технике безопасности.<br>Изучение правил оформления отчетно-финансовых<br>документов.   | Учебный бар                                |
|      | Инструктаж по технике безопасности.<br>Изучение санитарных требований к состоянию<br>торгового зала. Проветривание и уборка<br>помещений. Освоение приемов и способов<br>расстановки столов, стульев, с учетом  | Учебный бар                                |

|  |  |             |
|--|--|-------------|
|  | расположение окон, колонн и проходов.  |             |
|  | Инструктаж по технике безопасности.<br>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.                  | Учебный бар |
|  | Инструктаж по технике безопасности.<br>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.<br>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.<br>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.<br>Изучение систем автоматизации работы бара и ресторана на примере POS – системы «R-Keererg».Функции, возможности и принципы работы системы автоматизации.  | Учебный бар |
|  | Инструктаж по технике безопасности.<br>Изучение правил оформления счета. Предъявления счета посетителям. Оформление бланка счета. Изучение различных способов оплаты. Отчетная документация бармена.   | Учебный бар |
|  | Инструктаж по технике безопасности.<br>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.<br>Изучение методов и технология приготовления кофе и напитков на основе кофе. Подбор посуды, инвентаря, правила эксплуатации оборудования   | Учебный бар |

|  |  |             |
|--|--|-------------|
|  | для приготовления, отпуска и подачи этих напитков.   |             |
|  | Инструктаж по технике безопасности.<br>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.<br>Изучение техники оформления коктейлей. Подбор ингредиентов для оформления коктейлей.  | Учебный бар |
|  | Инструктаж по технике безопасности.<br>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.<br>Изучение техники приготовления и подачи кваса. Подбор ингредиентов, посуды для приготовления и подачи напитка.  | Учебный бар |
|  | Инструктаж по технике безопасности.<br>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.<br>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.<br>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.<br>Изучение техники приготовления и подачи   | Учебный бар |

|  |  |             |
|--|--|-------------|
|  | коктейлей методом «шейк». Подбор посуды, инвентаря, правила эксплуатации оборудования для приготовления коктейлей методом «шейк», правила оформления и подачи напитков.  |             |
|  | 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 методом «стир». Подбор посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Техника работы со стаканом для предварительного смешивания. Правила оформления и подачи напитков. | Учебный бар |
|  | 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.<br>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.<br>Изучение технологии приготовления и подачи простых закусок. Правила оформления и посуда подачи закусок.  | Учебный бар |
|  | Инструктаж по технике безопасности.<br>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.<br>Правила и инструкции по т/б на рабочем месте.<br>Мероприятия по предупреждению травматизма.<br>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.

Data

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,<br>выполненных обучающимся во время практики    | Качество выполнения работ* |         |        |
|----|---|----------------------------|---------|--------|
|    |   | высоко<br>е                | 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)* |                           |                      |
|--|--|---------------------------|----------------------|
|  | сформирован<br>а полностью                           | сформирован<br>а частично | не сформиро-<br>вана |
| 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:

[illegible]

2. Пожелания и рекомендации для обучающемуся:

[illegible]



для образовательной организации: