

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

Профессия 43.01.01 «Официант бармен»



г. Симферополь, 2023

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

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

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

Фамилия, инициалы

Рабочая программа производственной 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 производственной 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.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. Паспорт программы производственной практики	4
2. Результаты освоения производственной практики	5
3. Структура и содержание производственной практики	7
4. Условия реализации программы производственной практики	26
5. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики	30

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.01. Официант бармен, входящей в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00. Сервис и туризм.

1.2. Цели и задачи производственной практики - требования к результатам освоения практики

С целью овладения данным видом деятельности, обучающийся в ходе производственной 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. Количество часов на освоение программы производственной практики:
504 час.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися следующими профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код компетенции	Содержание общих компетенций
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

Освоение производственной практики обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 2	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
ЛР 3	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
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	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
ЛР 9	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
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 12	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
ЛР 13	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

ЛР 14	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
ЛР 15	Проявляющий способность самостоятельно реализовать свой потенциал в профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план производственной практики

№ п/п	Наименование тем практики	Кол-во часов
1	Вступление. Охрана труда. Подготовка бара к обслуживанию.	6
2	Отработать навыки подготовки барной стойки к обслуживанию.	6
3	Отработать методы организации рабочего места бармена за барной стойкой.	6
4	Отработать навыки при встрече и приема гостей. Отработать технику обслуживания и прием заказа.	6
5	Закрепить полученные знания при организации работы бармена. Отработать обслуживание потребителей за барной стойкой.	6
6	Отработать полученные навыки при полировании барного стекла для приготовления коктейлей.	6
7	Закрепить полученные знания при составлении меню, винных и барных карт ресторанов и баров.	6
8	Отработать различные стили работы бармена.	6
9	Закрепить полученные навыки по технике откупоривания бутылок и технике розлива основных напитков в баре.	6
10	Отработать технику приготовления и подачи горячих напитков на основе чая: правила заваривания различных сортов чая.	6
11	Отработать технику приготовления и подачи горячих напитков на основе кофе: правила заваривания кофе различными способами.	6
12	Отработать технику приготовления и подачи безалкогольных напитков.	6
13	Отработать технику подачи табачных изделий. Замена пепельниц.	6
14	Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом шейк.	6
15	Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом шейк.	6
16	Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом стир.	6
17	Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом билд.	6
18	Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом бленд.	6
19	Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом мадл.	6
20	Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом лейер (слоистые).	6
21	Отработать технику оформления коктейлей.	6
22	Отработать технику оформления коктейлей.	6
23	Отработать технику приготовления и подачи безалкогольных смешанных напитков на основе молока.	6
24	Отработать технику приготовления и подачи безалкогольных смешанных напитков группы «Молочные коктейли с мороженым»	6
25	Отработать технику приготовления и подачи безалкогольных коктейлей на основе фруктово-ягодного сыря.	6
26	Отработать технику приготовления и подачи безалкогольных коктейлей.	6

27	Отработать технику приготовления и подачи соковых смешанных напитков.	6
28	Отработать технику приготовления кваса.	6
29	Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе водки.	6
30	Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе водки.	6
31	Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе виски.	6
32	Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе виски.	6
33	Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе текилы.	6
34	Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе текилы.	6
35	Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе коньяка.	6
36	Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе коньяка.	6
37	Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе джина.	6
38	Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе джина.	6
39	Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе рома.	6
40	Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе рома.	6
41	Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе шампанского.	6
42	Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе шампанского.	6
43	Отработать технику приготовления и подачи группы слоистых коктейлей.	6
44	Отработать технику приготовления и подачи группы слоистых коктейлей.	6
45	Отработать технику приготовления и подачи коктейлей с абсентом.	6
46	Отработать технику приготовления и подачи коктейлей с абсентом.	6
47	Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе белого сухого вина.	6
48	Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе ароматизированных вин.	6

49	Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе портвейна.	6
50	Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе хереса.	6
51	Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе мадеры.	6
52	Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе пива.	6
53	Отработать технику приготовления и подачи группы сливочно-десертных коктейлей.	6
54	Отработать технику приготовления и подачи группы сливочно-десертных коктейлей.	6
55	Отработать технику приготовления и подачи коктейлей группы «Фраппе».	6
56	Отработать технику приготовления и подачи коктейлей группы «Фраппе».	6
57	Отработать технику приготовления и подачи коктейлей группы Флиппов.	6
58	Отработать технику приготовления и подачи коктейлей группы Флиппов.	6
59	Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН).	6
60	Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН).	6

61	Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН).	6
62	Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН).	6
63	Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН).	6
64	Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН).	6
65	Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН).	6
66	Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН).	6
67	Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН).	6
68	Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН).	6
69	Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН).	6
70	Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН).	6
71	Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН).	6
72	Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН).	6
73	Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН).	6
74	Отработать технику приготовления и подачи старинных русских напитков Сбитней	6
75	Отработать технику приготовления и подачи морсов.	6
76	Отработать технику приготовления и подачи простых закусок.	6
77	Отработать технику приготовления и подачи простых закусок.	6
78	Отработать технику приготовления десертов.	6
79	Отработать технику принятия и оформления платежей.	6
80	Отработать технику принятия и оформления платежей.	
81	Отработать технику подготовки бара, буфета к закрытию.	6
82	Отработать технику подготовки бара, буфета к закрытию.	6
83	Отработать технику обслуживания выездного мероприятия.	6
84	Отработать технику обслуживания выездного мероприятия.	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		6
Всего		510

3.2. Содержание производственной практики

Формируемые компетенции (код, наименование)	Наименование МДК, входящих в состав ПМ, с указанием разделов (тем), обеспечивающих выполнение видов работ	Содержание и виды работ	Кол-во часов
1	2	3	4
ПМ.02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.			
ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 1. Вступление. Подготовка бара к обслуживанию.	Вступление. Охрана труда. Подготовка бара к обслуживанию.	6
ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 2. Подготовки барной стойки к обслуживанию.	Отработать навыки подготовки барной стойки к обслуживанию.	6
ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 3. Организация рабочего места бармена за барной стойкой.	Отработать методы организации рабочего места бармена за барной стойкой.	6
ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 4. Организация встречи и приема гостей. Отработать технику обслуживания и прием заказа.	Закрепить полученные знания при организации работы по встрече и приеме гостей. Отработать технику обслуживания и прием заказа.	6
ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 5. Организация работы бармена. Отработать обслуживание потребителей за барной стойкой.	Закрепить полученные знания при организации работы бармена. Отработать обслуживание потребителей за барной стойкой. Закрепление практических навыков по составлению меню. Закрепление практических навыков по организации рабочего места.	6
ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 6. Подготовка барного стекла для приготовления коктейлей.	Отработать полученные навыки при полировании барного стекла для приготовления коктейлей. Закрепление практических навыков по составлению меню. Закрепление практических навыков по организации рабочего места.	6
ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 7. Составление меню, винных и барных карт ресторанов и баров.	Составление меню, винных и барных карт ресторанов и баров. Закрепление практических навыков по составлению меню. Закрепление практических навыков по организации рабочего места.	6
ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 8. Отработка различных стилей работы бармена.	Стили работы бармена. Закрепление практических навыков по технике стилей работы бармена. Закрепление практических навыков по организации рабочего места, подбору посуды, инвентаря. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6
ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 9. Откупоривание бутылок и техника розлива основных напитков в баре.	Техника откупоривания бутылок и технике розлива основных напитков в баре. Закрепление практических навыков по	6

		технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	
ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 10. Приготовление и подача горячих напитков на основе чая: правила заваривания различных сортов чая.	Техника приготовления и подачи горячих напитков на основе чая: правила заваривания различных сортов чая. Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6
ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 11. Приготовление и подача горячих напитков на основе кофе: правила заваривания кофе различными способами.	Техника приготовления и подачи горячих напитков на основе кофе: правила заваривания кофе различными способами. Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6
ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 12. Приготовление и подача безалкогольных напитков.	Техника приготовления и подачи безалкогольных напитков. Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6
ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 13. Подача табачных изделий. Замена пепельниц.	Техника подачи табачных изделий. Замена пепельниц. Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6
ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 14. Приготовление и подача коктейлей методом шейк.	Техника приготовления и подачи коктейлей методом шейк. Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря,	6

ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 20. Приготовление и подача коктейлей методом лейер (слоистые).	Техника приготовления и подачи коктейлей методом лейер (слоистые). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6
ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 21. Отработать технику оформления коктейлей.	Техника оформления коктейлей. Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6
ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 22. Отработать технику оформления коктейлей.	Техника оформления коктейлей. Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6
ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 23. Приготовление и подача безалкогольных смешанных напитков на основе молока.	Техника приготовления и подачи безалкогольных смешанных напитков на основе молока («Молочно-ягодный», «Молочно-клубничный коктейль со сливками», «Молочно-шоколадный напиток»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6
ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 24. Приготовление и подача безалкогольных смешанных напитков группы «Молочные коктейли с мороженым».	Техника приготовления и подачи безалкогольных смешанных напитков группы «Молочные коктейли с мороженым» («Молочно-персиковый с мороженым», «Супер-пупер», «Молочно-клубничный с мороженым»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6

ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 25. Приготовление и подача безалкогольных коктейлей на основе фруктово-ягодного сырья.	Техника приготовления и подачи безалкогольных коктейлей на основе фруктово-ягодного сырья («Банановый мастер», «Чай со льдом», «Я за рулем»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков	6
ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 26. Приготовление и подача безалкогольных коктейлей	Техника приготовления и подачи безалкогольных коктейлей «Ягодный лимонад», «Арбузный слинг», «Флорида». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6
ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 27. Приготовление и подача соковых смешанных напитков.	Техника приготовления и подачи соковых смешанных напитков (напиток «Соковый бум», «Комбисок», «Витаминный заряд»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6
ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 28. Отработать технику приготовления кваса.	Техника приготовления кваса. Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6
ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 29. Приготовление и подача смешанных напитков на основе водки.	Техника приготовления и подача смешанных напитков на основе водки («Синий тихий океан», «Черный русский», «Летающий кузнечик»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6

ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 30. Приготовление и подача смешанных напитков на основе водки.	Техника приготовления и подача смешанных напитков на основе водки («Лонг Айленд», «Мартини водка», «Космополитен»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6
ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 31. Приготовление и подача смешанных напитков на основе виски.	Техника приготовления и подача смешанных напитков на основе виски («Ирландская роза», «Рики», «Слинг с виски»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6
ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 32. Приготовление и подача смешанных напитков на основе виски.	Техника приготовления и подача смешанных напитков на основе виски («Бульвардье», «Манхеттен», «Нью-Йоркер»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6
ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 33. Приготовление и подача смешанных напитков на основе текилы.	Техника приготовления и подача смешанных напитков на основе текилы («Сауэр с текилой», «Текила «восход солнца», «Замороженная текила»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6
ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 34. Приготовление и подача смешанных напитков на основе текилы.	Техника приготовления и подача смешанных напитков на основе текилы («Сангрита», «Маргарита», «Палома»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и	6

		украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	
ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 35. Приготовление и подача смешанных напитков на основе коньяка.	Техника приготовления и подача смешанных напитков на основе коньяка («Зум», «Роллс- Ройс», «Лумумба 1»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6
ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 36. Приготовление и подача смешанных напитков на основе коньяка.	Техника приготовления и подача смешанных напитков на основе коньяка («Атомный», «Болтун», «Воздушный удар»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6
ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 37. Приготовление и подача смешанных напитков на основе джина.	Техника приготовления и подача смешанных напитков на основе джина («Бронкс», «Голубая леди», «Экс-терминатор»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6
ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 38. Приготовление и подача смешанных напитков на основе джина.	Техника приготовления и подача смешанных напитков на основе джина («Негрони», «Singapore Sling», «Aviation»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6
ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 39. Приготовление и подача смешанных напитков на основе рома.	Техника приготовления и подача смешанных напитков на основе рома («Коктейль «Александр» с ромом», «Робсон», «Гавана-Клуб»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление	6

		практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	
ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 40. Приготовление и подача смешанных напитков на основе рома.	Техника приготовления и подача смешанных напитков на основе рома («Зомби» с ромом», «Грог», «Голубые Гавайи»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6
ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 41. Приготовление и подача смешанных напитков на основе шампанского.	Техника приготовления и подача смешанных напитков на основе шампанского («Королевский Кир», «Северное сияние», «Случайное знакомство Гарри»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6
ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 42. Приготовление и подача смешанных напитков на основе шампанского.	Техника приготовления и подача смешанных напитков на основе шампанского («Клубничное мороженое», «Френч 75», «Северное сияние»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6
ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 43. Приготовление и подача группы слоистых.	Техника приготовления и подачи группы слоистых коктейлей («Б-52» , «Медуза», «Российский флаг»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6
ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 44. Приготовление и подача группы слоистых.	Техника приготовления и подачи группы слоистых коктейлей («Заводной огурец» , «Энерджи водка», «Мятный шот»). Закрепление практических навыков по технике	6

		приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	
ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 45. Приготовление и подача коктейлей с абсентом.	Техника приготовления и подачи коктейлей с абсентом («Томатный», «Бланш», «Горизонт»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6
ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 46. Приготовление и подача коктейлей с абсентом.	Техника приготовления и подачи коктейлей с абсентом («Смерть после полудня», «Огуречный кулер с абсентом», «Хиросима»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6
ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 47. Приготовление и подача коктейлей на основе белого сухого вина.	Техника приготовления и подачи коктейлей на основе белого сухого вина («Кир», «Брызги», «Крепкий сангари»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6
ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 48. Приготовление и подача коктейлей на основе ароматизированных вин.	Техника приготовления и подачи коктейлей на основе ароматизированных вин. Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков. ароматизированных вин («Вермут с тоником», «Мартини», «Золотой лев»).	6

ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 49. Приготовление и подача коктейлей на основе портвейна	Техника приготовления и подачи коктейлей на основе портвейна («Портвейн сангария», «Порто», «Флип с портвейном»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6
ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 50. Приготовление и подача коктейлей на основе хереса	Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе хереса («Коктейль Гордона», «Шерри-Флип», «Дворец Кобакабана»).	6
ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 51. Приготовление и подача коктейлей на основе мадеры.	Техника приготовления и подачи коктейлей на основе мадеры (Винные коктейли). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6
ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 52. Приготовление и подача коктейлей на основе пива.	Техника приготовления и подачи коктейлей на основе пива («Дьявольский», «Ерш»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6
ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 53. Приготовление и подача группы сливочно-десертных коктейлей.	Техника приготовления и подачи группы сливочно-десертных коктейлей («Бренди Александер», «Пчелка», «Тореро»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6
ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 54. Приготовление и подача группы сливочно-десертных коктейлей.	Техника приготовления и подачи группы сливочно-десертных коктейлей («Кузнечик», «Блоу Джоп», «Сливочный виски»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря,	6

		подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	
ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 55. Приготовление и подача коктейлей группы «Фраппе».	Техника приготовления и подачи коктейлей группы «Фраппе»(битый, колотый) : «Айсберг», «Дикий пляж», «Черный в пятнышко». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6
ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 56. Приготовление и подача коктейлей группы «Фраппе».	Техника приготовления и подачи коктейлей группы «Фраппе»(битый, колотый) : «Клюквенный фраппе», «Гранатовый фраппе», «Мятно-клубничное фраппе». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6
ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 57. Приготовление и подача коктейлей группы Флиппов.	Техника приготовления и подачи коктейлей группы Флиппов («Клубничный флип», «Херес флипп», «Морковный флипп»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6
ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 58. Приготовление и подача коктейлей группы Флиппов.	Техника приготовления и подачи коктейлей группы Флиппов («Клубничный флип», «Херес флипп», «Морковный флипп»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6

ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 59. Приготовление и подача длинных смешанных напитков (ДСН)	Техника приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН) : «Ром-хайбол», «Огни Москвы», «Отвертка». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6
ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 60. Приготовление и подача длинных смешанных напитков (ДСН)	Техника приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН) : «Сингапур слинг», «Джин-слинг», «Апельсиновый хайболл». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6
ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 61. Приготовление и подача длинных смешанных напитков (ДСН)	Техника приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН) : «Текила санрайз», «Персиковый кулер», «Бассейн». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6
ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 62. Приготовление и подача длинных смешанных напитков (ДСН)	Техника приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН) : «Блади Мэри», «Абрикос в джине». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6
ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 63. Приготовление и подача длинных смешанных напитков (ДСН)	Техника приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН) : «Лимонный хайболл», «Кулер Арбат». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и	6

		украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	
ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 64. Приготовление и подача длинных смешанных напитков (ДСН)	Техника приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН) : «Пина Колада», «Зомби», «Виски-кола». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6
ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 65. Приготовление и подача длинных смешанных напитков (ДСН)	Техника приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН) : «Чи-чи», «Тьма и буря». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6
ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 66. Приготовление и подача длинных смешанных напитков (ДСН)	Техника приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН) : «Лошадиная шея», «Капри». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6
ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 67. Приготовление и подача длинных смешанных напитков (ДСН)	Техника приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН) : «Розовый носорог», «Велосипед», «Бу-ву». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6
ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 68. Приготовление и подача групповых смешанных напитков (ГСН) группа «Эгг-Ноггс».	Техника приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа «Эгг-Ноггс» : «Классический», «Дед Мороз- Красный нос». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря,	6

		подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	
ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 69. Приготовление и подача групповых смешанных напитков (ГСН) группа пуншей.	Техника приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа пуншей: «Пунш Завертка», «Пунш одноглазого Флинта», «Пунш коньячный». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6
ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 70. Приготовление и подача групповых смешанных напитков (ГСН) группа крушонов.	Техника приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа крушонов: «Крушон клубничный», «Персиковый крушон», «Арбузный крушон». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6
ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 71. Приготовление и подача групповых смешанных напитков (ГСН) группа глинтвейнов.	Техника приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа глинтвейнов: «Белый глинтвейн», «Красный глинтвейн», «ЮБК глинтвейн». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6
ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 72. Приготовление и подача групповых смешанных напитков (ГСН) группа щербетов.	Техника приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа щербетов («Щербет Алый восход», «Щербет банановый», «Щербет малиновый с мороженым»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6

ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 73. Приготовление и подача групповых смешанных напитков (ГСН) группа щербетов.	Техника приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа щербетов («Щербет Алый восход», «Щербет банановый», «Щербет малиновый с мороженым»). Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6
ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 74. Приготовление и подача старинных русских напитков Сбитней.	Техника приготовления и подачи старинных русских напитков Сбитней : «Сбитень Московский», «Сбитень народный». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6
ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 75. Приготовление и подача морсов.	Техника приготовления и подачи морсов: «Ягодный морс», «Яблочно-морковный», «Клюквенный». Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче коктейлей. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче напитков.	6
ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 76. Приготовление и подача простых закусок.	Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче простых закусок. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления простых закусок. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче простых закусок.	6
ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 77. Приготовление и подача простых закусок.	Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче простых закусок. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления простых закусок. Закрепление практических навыков по оформлению и подаче простых закусок.	6

ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 78. Приготовление и подача десертов.	Закрепление практических навыков по технике приготовления и подаче десертов. Закрепление практических навыков по подбору посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления десертов.	6
ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 79. Техника принятия и оформления платежей.	Отработать технику принятия и оформления платежей.	6
ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 80. Техника принятия и оформления платежей.	Отработать технику принятия и оформления платежей.	6
ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 81. Техника подготовки бара, буфета к закрытию.	Отработать технику подготовки бара, буфета к закрытию.	6
ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 82. Техника подготовки бара, буфета к закрытию.	Отработать технику подготовки бара, буфета к закрытию.	6
ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 83. Техника обслуживания выездного мероприятия.	Отработать технику обслуживания выездного мероприятия.	6
ПК 2.1.- ПК 2.7.	Тема 84. Техника обслуживания выездного мероприятия.	Отработать технику обслуживания выездного мероприятия.	6
	Оформление отчета по производственной практике	Оформление отчета по производственной практике	
	Оформление отчета по производственной практике	Оформление отчета по производственной практике	
	Защита отчета по производственной практике	Защита отчета по производственной практике	
		Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6
		Всего	510

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Перечень документации, необходимой для проведения производственной практики

1. ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен
2. Положение «О практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования в ГБПОУ РК «РКИГ».
3. Учебный план.
4. Программа профессионального модуля ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»
5. Программа практики ПМ 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»
6. Договор с предприятием.
7. Приказ на практику.
8. Направление на практику.
9. Отчет по производственной практике.
10. Характеристика обучающегося.
11. Аттестационный лист.
12. Дневник для прохождения практики.

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению производственной практики

Оборудование предприятий и техническое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию деятельности и давать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем осваиваемым видам деятельности, предусмотренным программой с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

4.3. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Волкогонова. А.Т. Управленческая психология: учеб. пособие для студ. СПО. - М.: «Форум - ИНФРА-М», 2014. - 352 с.
2. Ефимова, Н. С. Психология общения. Практикум по психологии: учеб. пособие. - М.: «ФОРУМ: ИНФРА-М», 2015. - 233 с.
3. С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питания, Москва, Издательский центр «Академия», 2018
4. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Официант-бармен: учебное пособие. - Ростов н/Д: Феникс, 2017. – 540, с.: – (Среднее профессиональное образование).
5. С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания», Москва, Издательский центр «Академия», 2017
6. Полевая М.В., Третьякова А.Н. Менеджмент и управление персоналом в гостиничном сервисе: учебник. – М.: - «Академия», 2017. – 224с.

7. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие/. - Ростов-н/Д: Феникс, 2016. - 398 с. -(Среднее профессиональное образование)
8. Трофимова Н.Б., Т. Пушкина Т.Ф., Н. М. Психология: учебное пособие. – М.: «Воронеж», 2014. - 192 с.
9. Сологубова Г.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: - М.: Издательство Юрайт, 2018. – 379 с.
10. Стрижак Л.Н. Психология и педагогика: учебное пособие. - М.: «МГИУ», 2014. – 335 с.
11. Столяренко Л.Д., Самыгин С.И. Психология общения: учебник для СПО. – Ростов н/Д: Феникс, 2017, - 317
12. Усов В.В. производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: - М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 432 с.

Дополнительные источники:

1. Академия гостеприимства: Журнал для владельцев рестор. и гост. бизнеса // осн. ООО «Пресс Альянс».– К. ООО «Вольф». – 1 р. в 2 мес.
2. Анурова Н.И. Персонал в ресторане. Как создать профессиональную команду: учебное пособие. - М.: ООО «Современные розничные и ресторанные технологии». 2007 . -216 с. - (Современные ресторанные технологии)
3. Артемова Е.Н., Владимирова О.Г. Планирование на предприятиях ресторанного бизнеса: учебное пособие. - М.:«Академия», 2011. - 176 с. - (Индустрия питания)
4. Архипов В.В., Крюковская В.Г. Организация работы сомелье: учебное пособие. - К.: Центр производственной литературы, 2009. - 304 с.
5. Гастрономъ. – М.: Бонниер Паббликейшенз, 2013. – ежемес.
6. Карнаухова В. К. Сервисная деятельность : учебное пособие ..– Ростов н/Д : Феникс, 2010. – 254 с. – (туризм и сервис)
7. ОТЕЛЬЕР&РЕСТОРАТОР / ОТЕЛЬЕР: Главный журнал для отелей. – К.: Медиа-КИТ, 2012. – 1 р. в 2 мес.
8. Рестораторъ (Украина): производственно-практический журнал // ООО «Ресторатор Украина». – К.: Бизнес-Логика. – Ежемес.
9. Саак А.А., Якименко М.В. Менеджмент в индустрии гостеприимства (гостиницы и рестораны): учебное пособие. - ПИТЕР – 2007

Интернет-ресурсы

1. Библиотека кулинара – кулинарная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://wau.com.ua/bibl/kulinariya.html>
2. Блог о кофе и шоколаде [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://chocomocco.ru/>
3. Все о коктейлях [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://ru.inshaker.com/>
4. Всероссийский портал Restorante <http://www.horeca.ru/>
5. Журнал Школа гастронома [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://pressa-vsem.ru/culinary/9407-shkola-gastronoma-6-iyun-2017.html>

6. Журнал Хлеб&Соль [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.breadsalt.ru/>
7. Журнал Гастрономъ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.gastronom.ru/>
8. Информационно-поисковая система www.restoran.ru
9. Портал “Новости и технологии ресторанного бизнеса” <http://restorus.com/>
10. Психология делового общения [Сайт]: http://www.salestraining.ru/cor_com5.html.
11. Психология делового общения – наука о секретах успеха в общении [Сайт]:: <http://sam-sebe-psycholog.ru>
12. Рецепты стран мира [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://travelfood.ru/>
13. Сайт “HoReCa: hotel, restaurant, cafe” <http://www.horeca.ru/>
14. Сайт компании “Restcon: ресторанный консалтинг” <http://restcon.ru/>
15. Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса www.restoranoff.ru
16. Федерация Рестораторов и Отельеров www.new.frio.ru
17. Электронная кулинарная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://cook-alliance.ru/library/>
18. Энциклопедия специй. От аниса до шалфея [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eknigi.org/kulinarija/>
19. Электронный журнал «Еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eda.ru/> Режим доступа: <http://www.ria-stk.ru/mos/detail.php>
20. Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса www.restoranoff.ru

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

4.3.1. Требования к руководителям практики от образовательного учреждения:

Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии / специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.3.2. Требования к руководителям практики от организации:

Руководителем практики от организации может быть:

1. директор
2. управляющий рестораном
3. бармен
4. менеджер ресторана
5. менеджер по производству
6. менеджер предприятия быстрого обслуживания
7. генеральный менеджер

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

5.1. Условия завершения производственной практики

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии:

- наличия положительного аттестационного листа по практике об уровне освоения профессиональных компетенций;
- наличия положительной характеристики организации на обучающегося, по освоению общих компетенций в период прохождения практики;
- полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

5.2. Критериями оценки производственной практики:

- уровень теоретического осмысления обучающимися своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов);
- степень и качество приобретенных обучающимися профессиональных умений, общих и профессиональных компетенций, уровень подготовленности обучающихся к самостоятельной профессиональной деятельности.

«Отлично» ставится обучающемуся, который выполнил в срок и на высоком уровне весь намеченный объем работы, требуемый планом практики, обнаружил умение правильно определять и эффективно решать основные задачи, оформленный пакет отчетной документации по практике.

«Хорошо» ставится обучающемуся, который полностью выполнил намеченную на период практики программу работы, обнаружил умение определять основные задачи и способы их решения, проявил инициативу в работе, но не смог вести творческий поиск или не проявил потребность в творческом росте, допустил ошибки при оформлении отчетной документации по практике.

«Удовлетворительно» ставится обучающемуся, который выполнил программу работы, но не проявил глубоких знаний теории и умения применять ее на практике, допускал ошибки в планировании и решении задач и в оформлении отчетной документации.

«Неудовлетворительно» ставится обучающемуся, который не выполнил программу практики, не подготовил отчета, допускал ошибки в ходе проведения практики.