

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, 2023



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. Количество часов на освоение программы учебной практики: 324 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной 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 контекст
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):

ПК	Наименование результатов практики
ПК 2.1	Выполнять подготовку бара. Буфета к обслуживанию.
ПК 2.2.	Обслуживать потребителей бара, буфета.
ПК 2.3.	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.
ПК 2.4.	Вести учётно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.

ПК.2.5	Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.
ПК.2.6	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчёта.
ПК.2.7	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки

Освоение 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	Забочающийся 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики ПМ.02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»

№ п/п	Наименование тем практики	Кол-во часов
1	Тема 1. Вступление. Охрана труда, безопасность работы бармена,	6
2	Тема 2 Требования, предъявляемые к бармену	6
3	Тема 3.Изучение меню баров	6
4	Тема 4. Изучение прейскурантов цен на спиртные напитки и табачные	6
5	Тема 5. Изучение винных и барных карт ресторанов и баров.	6
6	Тема 6.Составление меню, винных и барных карт ресторанов и баров	6
7	Тема 7. Изучение оборудования бара	6
8	Тема 8. Изучение оборудования бара	6
9	Тема 9. Изучение оборудования бара	6
10	Тема 10. Изучение столовой посуды, приборов и белья для работы	6
11	Тема 11. Изучение столовой посуды, барного стекла для работы	6
12	Тема 12.Оформление отчетно-финансовых документов	6
13	Тема 13. Подготовка бара, буфета к обслуживанию	6
14	Тема 14. Подготовка барной стойки к обслуживанию	6
15	Тема 15. Методы	6
16	Тема 16. Встреча и прием гостей.	6
17	Тема 17. Организация работы бармена. Обслуживание потребителей за	6
18	Тема 18.Системы автоматизации обслуживания	6
19	Тема 19. Расчет с посетителем. Отчетность бармена	6
20	Тема 20. Технология приготовления горячих напитков (чая)	6
21	Тема 21. Технология приготовления смешанных напитков (на основе	6
22	Тема 22. Технология приготовления горячих напитков (Кофе)	6
23	Тема 23. Технология приготовления горячих напитков (Кофе)	6
24	Тема 24. Технология приготовления и подача холодных	6
25	Тема 25. Отработать технику оформления коктейлей	6
26	Тема 26. Отработать технику приготовления украшений для	6
27	Тема 27. Технология приготовления и подачи коктейлей на основе	6
28	Тема 28.Технология приготовления и подача кваса	6
29	Тема 29. Особенности работы в пивном баре	6
30	Тема 30.Технология приготовления безалкогольных смешанных	6
31	Тема 31.Технология приготовления витаминных и протеиновых	6
32	Тема 32. Технология приготовления и подачи коктейлей методом «	6
33	Тема 33. Технология приготовления и подачи коктейлей методом «	6
34	Тема 34. Технология приготовления и подачи коктейлей методом «	6
35	Тема 35. Технология приготовления и подачи коктейлей методом «	6
36	Тема 36. Технология приготовления и подачи коктейлей методом	6
37	Тема 37.Технология приготовления пуншей, крошонов	6

38	Тема 38. Приготовление коктейлей на основе водки	6
39	Тема 39. Приготовление коктейлей на основе виски	6
40	Тема 40. Приготовление коктейлей на основе рома	6
41	Тема 41. Приготовление коктейлей на основе текилы	6
42	Тема 42. Приготовление коктейлей на основе джина	6
43	Тема 43. Приготовление коктейлей на основе ликеров	6
44	Тема 44. Приготовление коктейлей на основе шампанским	6
45	Тема 45.Способы подачи крепких алкогольных напитков	6
46	Тема 46. Техника подачи вина	6
47	Тема 47.Технология приготовления глинтвейнов	6
48	Тема 48.Технология приготовления джулепов, физов, флипов	6
49	Тема 49. Приготовление и подача простых закусок	6
50	Тема 50. Приготовление и подача простых закусок	6
51	Тема 51. Приготовление и подача простых закусок	6
52	Тема 52. Приготовление и подача простых закусок	6
53	Тема 53. Подготовка к выездному обслуживанию	6
54	Тема 54. Итоговое занятие	6
Всего		324

3.2. Содержание учебной 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
ПК 2.1	Тема 1. Вступление. Охрана труда, безопасность работы бармена, пожарная безопасность на рабочем месте.	Правила и инструкции по т/б на рабочем месте. Мероприятия по предупреждению травматизма. Поведение обучающихся при возникновении пожаров. Вызов пожарной помощи.	6
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	Тема 2 Требования, предъявляемые к бармену	Изучение характеристик предприятий питания. Изучение должностных инструкций бармена. Ознакомление с правилами личной гигиены, правилами ношения форменной одежды, характеристикой стандарта внешнего вида бармена	6
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	Тема 3.Изучение меню баров	Назначение меню баров. Изучение требований к оформлению и составлению меню.	6
ПК 2.1	Тема 4. Изучение прейскурантов цен на спиртные напитки и табачные изделия	Изучение прейскурантов цен на спиртные напитки и табачные изделия. Требования к их составлению и оформлению.	6
ПК 2.2	Тема 5. Изучение винных и барных карт ресторанов и баров.	Изучение винных и барных карт ресторанов и баров, требования к их составлению и правила оформления.	6
ПК 2.3	Тема 6.Составление меню, винных и барных карт ресторанов и баров	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	Тема 7. Изучение оборудования бара	Организация рабочего места бармена. Изучение и использование столовой посуды, барного стекла, приборов и белья для работы бармена, их характеристика и отличия. Подбор посуды, стекла, приборов и белья для	6

		обслуживания посетителей. Особенности подготовки стекла и фарфора к обслуживанию посетителей в баре.	
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	Тема 8. Изучение оборудования бара	Организация рабочего места бармена . Изучение и использование столовой посуды, барного стекла, приборов и белья для работы бармена, их характеристика и отличия. Подбор посуды, стекла, приборов и белья для обслуживания посетителей. Особенности подготовки стекла и фарфора к обслуживанию посетителей в баре.	6
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	Тема 9. Изучение оборудования бара	Организация рабочего места бармена. Изучение и использование столовой посуды, барного стекла, приборов и белья для работы бармена, их характеристика и отличия. Подбор посуды, стекла, приборов и белья для обслуживания посетителей. Особенности подготовки стекла и фарфора к обслуживанию посетителей в баре.	6
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	Тема 10. Изучение столовой посуды, приборов и белья для работы бармена	Организация рабочего места бармена. Изучение и использование столовой посуды, барного стекла, приборов и белья для работы бармена, их характеристика и отличия. Подбор посуды, стекла, приборов и белья для обслуживания посетителей. Особенности подготовки стекла и фарфора к обслуживанию посетителей в баре.	6
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	Тема 11. Изучение столовой посуды, барного стекла для работы бармена	Организация рабочего места бармена Изучение и использование столовой посуды, барного стекла, приборов и белья для работы бармена, их характеристика и отличия. Подбор посуды, стекла, приборов и белья для обслуживания посетителей. Особенности подготовки стекла и фарфора к обслуживанию посетителей в баре.	6
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	Тема 12. Оформление отчетно-финансовых документов	Изучение правил оформления отчетно-финансовых документов.	6

ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	Тема 13. Подготовка бара, буфета к обслуживанию	Изучение санитарных требований к состоянию торгового зала. Проветривание и уборка помещений. Освоение приемов и способов расстановки столов, стульев, с учетом расположение окон, колонн и проходов .	6
ПК 2.1	Тема 14. Подготовка барной стойки к обслуживанию.	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 2.2	Тема 15. Методы организации рабочего места бармена за барной стойкой	Изучение первичных навыков по особенностям организации разных типов баров. Отработка навыков по оформлению витрины бара, наполнение витрин согласно последовательности технологических операций. Получение и размещение напитков и покупных товаров; белья, приборов, стекла, посуды.	6
ПК 2.3	Тема 16. Встреча и прием гостей. Техника обслуживания Прием заказа	Изучение правил приема посетителей и поведение бармена во время обслуживания. Соблюдение правил этикета при приеме заказа. Стиль работы бармена. Отработка навыков при рекомендации напитков к блюдам. Оформление заказа. Подача напитков	6
ПК 2.1	Тема 17. Организация работы бармена. Обслуживание потребителей за барной стойкой	Изучение навыков по организации обслуживания посетителей в торговом зале. Методы рациональной организации рабочего времени. Разделение функциональных обязанностей: бармен. Помощник бармена, бармен-официант.	6
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.5 ПК 2.6	Тема 18. Системы автоматизации обслуживания	Изучение систем автоматизации работы бара и ресторана на примере POS – системы «R-Keer» . Функции, возможности и принципы работы системы автоматизации.	6
ПК 2.1	Тема 19. Расчет с посетителем. Отчетность бармена	Изучение правил оформления счета. Предъявления счета посетителям. Оформление бланка счета. Изучение различных способов оплаты. Отчетная документация бармена.	6
ПК 2.2	Тема 20. Технология приготовления	Изучение методов и технология приготовления кофе и напитков на основе кофе. Подбор посуды, инвентаря, правила	6

	горячих напитков (чая)	эксплуатации оборудования для приготовления, отпуска и подачи этих напитков.	
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.5 ПК 2.6	Тема 21. Технология приготовления смешанных напитков (на основе чая)	Изучение методов и технология приготовления кофе и напитков на основе кофе. Подбор посуды, инвентаря, правила эксплуатации оборудования для приготовления, отпуска и подачи этих напитков.	6
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.5 ПК 2.6	Тема 22. Технология приготовления горячих напитков (Кофе)	Изучение методов и технология приготовления кофе и напитков на основе кофе. Подбор посуды, инвентаря, правила эксплуатации оборудования для приготовления, отпуска и подачи этих напитков.	6
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.5 ПК 2.6	Тема 23. Технология приготовления горячих напитков (Кофе)	Изучение методов и технология приготовления кофе и напитков на основе кофе. Подбор посуды, инвентаря, правила эксплуатации оборудования для приготовления, отпуска и подачи этих напитков.	6
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.5 ПК 2.6	Тема 24. Технология приготовления и подача холодных безалкогольных напитков	Изучение методов приготовления и технология приготовления холодного чая, кофе и напитков на их основе. Подбор посуды, инвентаря, правила эксплуатации оборудования для приготовления, отпуска и подачи этих напитков.	6
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.5 ПК 2.6	Тема 25. Отработать технику оформления коктейлей	Изучение техники оформления коктейлей. Подбор ингредиентов для оформления коктейлей.	6
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.5 ПК 2.6	Тема 26. Отработать технику приготовления украшений для оформления коктейлей	Изучение техники оформления коктейлей. Подбор ингредиентов для оформления коктейлей.	6
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.5	Тема 27. Технология приготовления и подачи коктейлей на основе сока	Изучение техники приготовления и подачи соковых смешанных напитков (напиток «Здоровье», «Комбисок»). Подбор посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка	6

ПК 2.6		и украшения. Техника работы при приготовлении напитков на основе соков. Правила оформления и подачи напитков	
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.5 ПК 2.6	Тема 28.Технология приготовления и подача кваса	Изучение техники приготовления и подачи кваса. Подбор ингредиентов, посуды для приготовления и подачи напитка.	6
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.5 ПК 2.6	Тема 29. Особенности работы в пивном баре	Изучение техники налива и подачи бочкового, бутылочного и кегового пива. Использование посуды, инвентаря, изучение правил эксплуатации оборудования для налива и подачи пива.	6
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.5 ПК 2.6	Тема 30.Технология приготовления безалкогольных смешанных напитков на основе молока	Изучение техники приготовления и подачи безалкогольных смешанных напитков на основе молока («Молочно-ягодный», «Молочно-клубничный коктейль со сливками», «Молочно-шоколадный напиток»). Подбор посуды, инвентаря, правила эксплуатации оборудования для приготовления, отпуска и подачи этих напитков.	6
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.5 ПК 2.6	Тема 31.Технология приготовления витаминных и протеиновых коктейлей	Изучение методов приготовления соков-фреш, коктейлей из них, а также коктейлей для белкового и углеводного питания спортсменов-профессионалов и любителей. Подбор посуды, инвентаря, правила эксплуатации оборудования для приготовления, отпуска и подачи этих напитков.	6
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.5 ПК 2.6	Тема 32. Технология приготовления и подачи коктейлей методом « шейк»	Изучение техники приготовления и подачи коктейлей методом «шейк». Подбор посуды, инвентаря, правила эксплуатации оборудования для приготовления коктейлей методом «шейк», правила оформления и подачи напитков.	6
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.5 ПК 2.6	Тема 33. Технология приготовления и подачи коктейлей методом « бленд».	Изучение техники приготовления и подачи коктейлей методом «бленд». Подбор посуды, инвентаря, правила эксплуатации оборудования для приготовления коктейлей методом «Бленд», правила оформления и подачи напитков.	6

ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.5 ПК 2.6	Тема 34. Технология приготовления и подачи коктейлей методом « билд»	Изучение техники приготовления и подачи коктейлей методом «билд». Подбор посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Техника работы с бокалом для подачи. Правила оформления и подачи напитков.	6
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.5 ПК 2.6	Тема 35. Технология приготовления и подачи коктейлей методом « стир»	Изучение техники приготовления и подачи коктейлей методом «стир». Подбор посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Техника работы со стаканом для предварительного смешивания. Правила оформления и подачи напитков.	6
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.5 ПК 2.6	Тема 36. Технология приготовления и подачи коктейлей методом «пускафе»	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 ПК 2.2 ПК 2.5 ПК 2.6	Тема 37. Приготовление коктейлей на основе водки	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	Тема 38. Приготовление коктейлей на основе виски	Подбор посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Техника работы при приготовлении слоистых коктейлей. Правила оформления и подачи напитков .	6
ПК 2.2	Тема 39. Приготовление коктейлей на основе рома	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 ПК 2.2 ПК 2.5	Тема 40. Приготовление коктейлей на основе текилы	Подбор посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Техника работы при приготовлении слоистых коктейлей. Правила оформления и	6

ПК 2.6		подачи напитков .	
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.5 ПК 2.6	Тема 41. Приготовление коктейлей на основе джина	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 ПК 2.2 ПК 2.5 ПК 2.6	Тема 42. Приготовление коктейлей на основе ликеров	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 ПК 2.2 ПК 2.5 ПК 2.6	Тема 43. Приготовление коктейлей на основе шампанским	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 ПК 2.2 ПК 2.5 ПК 2.6	Тема 44.Способы подачи крепких алкогольных напитков	Изучение техники подачи крепких алкогольных напитков, подбор посуды, инвентаря для их подачи. Соблюдение температуры подачи, порядок разлива.	6
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.5 ПК 2.6	Тема 45. Техника подачи вина	Изучение техники подачи вина, изучение работы сомелье. Декантация вин. Подбор посуды, инвентаря для их подачи. Соблюдение температуры подачи, порядок разлива.	6
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.5 ПК 2.6	Тема 46.Технология приготовления глинтвейнов	Изучение техники приготовления и подачи многопорционных смешанных напитков. Подбор посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения.	6
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.5	Тема 47.Технология приготовления пуншей, крюшонов	Изучение техники приготовления и подачи многопорционных смешанных напитков. Подбор посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения.	6

ПК 2.6			
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.5 ПК 2.6	Тема 48. Технология приготовления джулепов, физов, флипов	Изучение техники приготовления и подачи джулепов, физов, флипов.. Подбор посуды, инвентаря, подготовка ингредиентов для приготовления напитка и украшения. Правила подачи и оформления напитка.	6
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.5 ПК 2.6	Тема 49. Приготовление и подача простых закусок	Изучение технологии приготовления и подачи простых закусок. Правила оформления и посуда подачи закусок.	6
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.5 ПК 2.6	Тема 50. Приготовление и подача простых закусок	Изучение технологии приготовления и подачи простых закусок. Правила оформления и посуда подачи закусок.	6
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.5 ПК 2.6	Тема 51. Приготовление и подача простых закусок	Изучение технологии приготовления и подачи простых закусок. Правила оформления и посуда подачи закусок.	6
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.6	Тема 52. Приготовление и подача простых закусок		6
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.5 ПК 2.6	Тема 53. Подготовка к выездному обслуживанию	Изучение техники работы бармена при выездном обслуживании. Подготовка и подбор посуды, рабочего инвентаря и оборудования. Соблюдение правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.	6
ПК 2.1 -2.6	Тема 54. Итоговое занятие	Дифференцированный зачет	6

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Перечень документации, необходимой для проведения учебной 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.
6. Договор с предприятием.
7. Приказ на практику.
8. Направление на практику.
9. Отчет по учебной практике.
10. Характеристика обучающегося.
11. Аттестационный лист.
12. Дневник для прохождения практики.

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению учебной практики

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

- организации обслуживания в организациях общественного питания;
- организации и технологии обслуживания в барах;
- менеджмента и управления персоналом; маркетинга;
- психологии и этики профессиональной деятельности;

залов:

- банкетный зал

лабораторий:

- информационно-коммуникационных технологий;
- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: учебные стенды, стенды со столовой посудой и барным инвентарем.

Технические средства обучения: телевизор, компьютер, переносной мультимедийный проектор и экран, компьютерно-кассовая система.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: обеденные столы, стулья, подсобный стол, приставной стол, компьютерно-кассовая система, тележка сервировочная, столовая посуда и приборы, столовое белье.

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

Основные источники:

1. Любецкая Т.Р. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах: учебное пособие / Любецкая, Т.Р.. – Москва : КНОРУС, 2022. – 248 с. – (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный.

2. Радченко Л.А. Организация обслуживания в общественном питании: учебное пособие / Л.А. Радченко. – Москва : КНОРУС, 2022. – 322 с. – (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный.

Дополнительные источники:

1. Академия гостеприимства : журнал для владельцев ресторанного и гостиничного бизнеса / учредитель и издатель: ООО "МедиаПро". – Москва : МедиаПро. – 1 р. в 2 мес.
2. Анурова, Н.И. Персонал в ресторане. Как создать профессиональную команду: учебное пособие / Н.И. Анурова. – Москва : ООО «Современные розничные и ресторанные технологии», 2007 . – 216 с. – (Современные ресторанные технологии). – Текст (визуальный) : непосредственный.
3. Артемова, Е.Н. Планирование на предприятиях ресторанного бизнеса : учебное пособие / Е.Н. Артемова, О.Г. Владимирова. – Москва : Академия, 2011. – 176 с. – (Индустрия питания) – Текст (визуальный) : непосредственный.
4. Волгогонова, А.Т. Управленческая психология: учеб. пособие для студ. СПО. - Москва.: «Форум - ИНФРА-М», 2014. - 352 с. Текст (визуальный) : непосредственный.
5. Жабина, О.М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: Москва: Издательский центр «Академия», 2018 Текст (визуальный) : непосредственный.
6. Карнаухова, В.К. Сервисная деятельность : учебное пособие / В.К. Карнаухова. – Ростов на Дону : Феникс, 2010. – 254 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.
7. Кучер, Л.С. Официант-бармен: учебное пособие / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. – Ростов на Дону : Феникс, 2017. – 540 с.: – (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный.
8. Мальгина, С.М. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания»: Москва, Издательский центр «Академия», 2017 Текст (визуальный) : непосредственный.
9. Саак, А.А. Менеджмент в индустрии гостеприимства (гостиницы и рестораны): учебное пособие / А.А. Саак, М.В. Якименко. – Москва : ПИТЕР, 2007. – 428 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.
10. Полевая М.В., Менеджмент и управление персоналом в гостиничном сервисе: учебник. – Москва.: - «Академия», 2017. – 224с. Текст (визуальный) : непосредственный.
11. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Л.А. Радченко. – Ростов на Дону : Феникс, 2017. – 398 с. – (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный.
12. Трофимова Н.Б., Психология: учебное пособие. – М.: «Воронеж», 2014. - 192 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.
13. Сологубова, Г.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Г.С. Сологубова – Москва : Юрайт, 2018. – 379 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.
14. *Стрижак Л.Н. Психология и педагогика: учебное пособие.* - М.: «МГИУ», 2014. – 335 с.
15. Столяренко Л.Д., Самыгин С.И. Психология общения: учебник для СПО. – Ростов н/Д: Феникс, 2017, - 317
16. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / В.В. Усов. – Москва : Издательский центр «Академия», 2017. – 432 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.

Интернет-ресурсы

1. Блог о кофе и шоколаде [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://chocomocco.ru/>
2. Всероссийский портал Restorantte <http://www.horeca.ru/>
3. Журнал Школа гастронома [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://pressa-vsem.ru/culinary/9407-shkola-gastronoma-6-iyun-2017.html>
4. Журнал Хлеб&Соль [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.breadsalt.ru/>
5. Журнал Гастрономъ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.gastronom.ru/>
6. Информационно-поисковая система www.restoran.ru
7. Портал “Новости и технологии ресторанного бизнеса” <http://restorus.com/>
8. Психология делового общения [Сайт]: http://www.salestraining.ru/cor_com5.html.
9. Психология делового общения – наука о секретах успеха в общении [Сайт]: <http://sam-sebe-psycholog.ru>
10. Рецепты стран мира [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://travelfood.ru/>
11. Сайт “HoReCa: hotel, restaurant, cafe” <http://www.horeca.ru/>
12. Сайт компании “Restcon: ресторанный консалтинг” <http://restcon.ru/>
13. Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса www.restoranoff.ru
14. Федерация Рестораторов и Отельеров www.new.frio.ru
15. Электронная кулинарная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://cook-alliance.ru/library/>
16. Энциклопедия специй. От аниса до шалфея [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eknigi.org/kulinarija/>
17. Электронный журнал «Еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eda.ru/> Режим доступа: <http://www.ria-stk.ru/mos/detail.php>
18. Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса www.restoranoff.ru

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

4.4.1. 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.

4.4.2. Требования к руководителям практики от организации:

Руководителем практики от организации может быть:

- 1.
- 2.
- 3.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

5.1. Условия завершения учебной 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:

- 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.