

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

Профессия СПО: 43.01.01 Официант, Бармен
Вид практики: учебная

Оценочные материалы по практике
Учебная практика ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.

Разработчики:

Бака Г.Н.

Мастер n/o

Председатель цикловой методической комиссии

А.В. Николаенко преподаватель

Эксперт

М. П.

1. ВИД, СТРУКТУРА И ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

Вид, структура и объем практики представлены в таблице 1.

Таблица 1. Вид, структура и объем практики

Вид, тип практики	Объем практики, ак. ч	Форма промежуточной аттестации
Учебная	108	зачет

2. ЦЕЛЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Производственная практика по профессии 43.01.01 Официант, Бармен направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей основной образовательной программы по основным видам деятельности для последующего освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

В результате прохождения практики обучающиеся должны приобрести первоначальный практический опыт и овладеть профессиональными компетенциями в соответствии с выбранными видами деятельности, а также продолжить формирование общих компетенций (таблица 2).

Таблица 2. Планируемые результаты практики

Результаты прохождения практики	Практический опыт	Умения	Виды учебной деятельности обучающихся в период практики
ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.			
ВД. 02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.			
ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.	Ознакомился с инструктажем по технике безопасности, охране труда и пожарной безопасности.	подготавливать бар, буфет к обслуживанию; обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом	Вступление. Охрана труда, безопасность работы бармена, пожарная безопасность на рабочем месте
ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.	Изучил инструктаж по содержанию занятия организации рабочего места,	и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме	
ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговое технологическое оборудование в	инструктаж по противопожарной безопасности в учебном баре.	и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара,	

процессе обслуживания. ПК 2.4. Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями. ПК 2.5. Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции. ПК 2.6. Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта. ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.		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 закуску, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете; производить расчёт 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; Знания: виды и классификации баров; планировочные	
--	--	---	--

		решения баров, буфетов; материально- техническое и информационное оснащение бара и буфета; правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета; характеристику алкогольных и безалкогольных напитков; правила и последовательно сть подготовки бара, буфета к обслуживанию; виды и методы обслуживания в баре, буфете; технологию приготовления смешанных и горячих напитков; технологию приготовления простых закусок; правила ведения учетноотчетной и кассовой документации; сроки и условия хранения различных групп Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий - заданий по учебной и производственно й практикам; - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация:	
--	--	---	--

		экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам 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.	
	Ознакомился с инструктажем по технике безопасности, охране труда и пожарной безопасности. Изучил Требования, предъявляемые к бармену.		Требования, предъявляемые к бармену. Изучение меню баров
	Ознакомился с инструктажем по технике безопасности, охране труда и пожарной безопасности. Изучил меню баров		Изучение прейскурантов цен на спиртные напитки и табачные изделия
	Ознакомился с		Изучение винных и барных карт ресторанов и баров.

	инструктажем по технике безопасности, охране труда и пожарной безопасности. Изучил прејскурант цен на спиртные напитки и табачные изделия		Составление меню, винных и барных карт ресторанов и баров
	Ознакомился с инструктажем по технике безопасности, охране труда и пожарной безопасности. Изучил винные и барные карты ресторанов и баров.		Изучение оборудования бара. Изучение столовой посуды, приборов и белья для работы бармена
	Ознакомился с инструктажем по технике безопасности, охране труда и пожарной безопасности. Изучил Составление меню, винных и барных карт ресторанов и баров		Изучение столовой посуды, барного стекла для работы бармена
	Ознакомился с инструктажем по технике безопасности, охране труда и пожарной безопасности. Изучил столовую посуду, барное стекло, приборы и бельё для работы бармена		Оформление отчетно-финансовых документов.
	Тема 8. Ознакомился с		Подготовка бара, буфета к обслуживанию. Подготовка

	инструктажем по технике безопасности, охране труда и пожарной безопасности. Изучил Оформление отчетно-финансовых документов		барной стойки к обслуживанию.
	Тема 9. Изучил инструктаж по технике безопасности, охране труда и пожарной безопасности. Ознакомился с инструктажем по содержанию занятия и организации рабочего места. Ознакомился и изучил Подготовку бара, буфета к обслуживанию.		Методы организации рабочего места бармена за барной стойкой. Организация работы бармена. Обслуживание потребителей за барной стойкой
	Тема 10. Изучил инструктаж по технике безопасности, охране труда и пожарной безопасности. Ознакомился с инструктажем по содержанию занятия и организации рабочего места. Выполнил подготовку барной стойки к обслуживанию.		Встреча и прием гостей. Техника обслуживания
ПК 2.1.- ПК 2.4.	Тема 11. Изучил		Системы автоматизации

	инструктаж по технике безопасности, охране труда и пожарной безопасности. Ознакомился с инструктажем по содержанию занятия и организации рабочего места. Ознакомился и изучил Методы организации рабочего места бармена за барной стойкой.		обслуживания
ПК 2.1.- ПК 2.4.	Тема 12. Изучил инструктаж по технике безопасности, охране труда и пожарной безопасности. Ознакомился с инструктажем по содержанию занятия и организации рабочего места Выполнил Встречу и прием гостей. Техника обслуживания. Прием заказа		Расчет с посетителем. Отчетность бармена
ПК 2.1.- ПК 2.4.	Тема 13. Изучил инструктаж по технике безопасности, охране труда и пожарной безопасности. Ознакомился с инструктажем по содержанию		Технология приготовления горячих напитков (чая)

	занятия и организации рабочего места. Ознакомился с Организацией работы бармена. Обслуживанием потребителей за барной стойкой.		
ПК 2.1.- ПК 2.4.	Тема 14. Изучил инструктаж по технике безопасности, охране труда и пожарной безопасности. Ознакомился с инструктажем по содержанию занятия и организации рабочего места. Изучил Системы автоматизации обслуживания.		Технология приготовления смешанных напитков (на основе чая)
ПК 2.1.- ПК 2.4.	Тема 15. Изучил инструктаж по технике безопасности, охране труда и пожарной безопасности. Ознакомился с инструктажем по содержанию занятия и организации рабочего места. Выполнил Расчет посетителем. Отчетность бармена		Технология приготовления горячих напитков (Кофе)
ПК 2.1.- ПК 2.4.	Тема 16.		Технология приготовления и

	Изучил инструктаж по технике безопасности, охране труда и пожарной безопасности. Ознакомился с инструктажем по содержанию занятия и организации рабочего места. Ознакомился с Технологией приготовления горячих напитков (чая)		подача холодных безалкогольных напитков
ПК 2.1.- ПК 2.4.	Тема 17. Изучил инструктаж по технике безопасности, охране труда и пожарной безопасности. Ознакомился с инструктажем по содержанию занятия и организации рабочего места. Ознакомился с Технологией приготовления горячих напитков (Кофе)		Отработать технику оформления коктейлей
ПК 2.1.- ПК 2.4.	Тема 18. Изучил инструктаж по технике безопасности, охране труда и пожарной безопасности. Ознакомился с инструктажем по содержанию		Отработать технику приготовления украшений для оформления коктейлей

	занятия и организации рабочего места. Ознакомился с Технологией приготовления и подачи холодных безалкогольных напитков.		
--	--	--	--

3.

4. СОДЕРЖАНИЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ. ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

4.1 Текущий контроль

Виды работ на практике определяются в соответствии с требованиями к результатам обучения по профессиональному модулю, отраженным в рабочей программе ПМ код и название модуля и рабочей программе практики.

Текущий контроль результатов прохождения учебной/производственной практики в соответствии с рабочей программой практики и графиком выполнения индивидуального задания происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

- ежедневный контроль посещаемости практики (с отметкой в журнале практики) и контроль за ведением дневника практики;
- наблюдение за сроком и качеством выполнения работ на практике (в соответствии с выданным индивидуальным заданием), подготовкой и сбором материалов для отчета обучающегося по практике (с отметкой о выполнении работ в дневнике практики).

Текущий контроль проводится в течение периода прохождения практики.

Таблица 3. Шкала оценивания на этапе текущей аттестации

№	Контрольные мероприятия	Оценка	Шкала оценивания
1.	Формирование умений, первоначального практического опыта	5	Качество работы соответствует предъявляемым требованиям
		4	Работа выполняется без ошибок или с незначительными погрешностями, которые исполняются самостоятельно, аккуратно и тщательно
		3	Работает медленно. Необходимо подгонять.
		2	Низкое качество работы, постоянные ошибки, требуются постоянные проверки и исправления.
2.	Формирование практического опыта, компетенций	5	Качество работы соответствует предъявляемым требованиям
		4	Работа выполняется без ошибок или с незначительными погрешностями, которые исполняются самостоятельно, аккуратно и тщательно
		3	Работает медленно. Необходимо подгонять.
		2	Низкое качество работы, постоянные ошибки, требуются постоянные

			проверки и исправления.
3.	Совершенствование практического опыта, компетенций	5	Отчет составлен в полном объеме, наличие фотографий с места отработки производственной практики
		4	Отчет составлен в полном объеме, отсутствие фотографий, имеются незначительные ошибки при составление ответов
		3	Отчет составлен с грубыми отклонениями от данных рекомендаций
		2	Отчет не предоставлен

4.2 Промежуточная аттестация

1. Промежуточная аттестация по учебной практике (далее - ПА) проводится в форме комплексного зачета .

Обучающиеся допускаются к ПА при условии выполнения всех видов работ на практике, предусмотренных программой и графиком выполнения индивидуального задания, получения положительной оценки по каждому пункту текущего контроля по практике и своевременном предоставлении следующих документов:

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

Обучающиеся, проходящие практику, сдают руководителю практики дневник практики, аттестационный лист и характеристику руководителя практики от профильной организации, отчет о прохождении практики. К отчету прилагаются копии документов, таблицы, графики и т.д.

Материалы практики (отчет, характеристика, аттестационный лист, дневник практики и др.) после ее защиты хранятся в структурном подразделении, реализующем образовательную программу среднего профессионального образования.

Оценка качества прохождения практики происходит по следующим показателям:

- соответствие содержания отчета по практике индивидуальному заданию на практику;
- оформление дневника и отчета по практике в соответствии с требованиями согласно Положению о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования и методическим рекомендациям по практике;
- оценка в аттестационном листе уровня освоения профессиональных компетенций при выполнении работ на практике;
- запись в характеристике об освоении общих компетенций при выполнении работ на практике;
- устный отчет обучающегося по результатам прохождения практики;
- правильность и глубина ответов при устном отчете по результатам прохождения практики;
- умение связывать теорию с практикой;
- логика и аргументированность изложения материала;

- грамотное комментирование, приведение примеров, аналогий;
- культура речи.

Контрольные вопросы необходимы для систематизации и закрепления собранного материала на практике. Грамотные ответы на контрольные вопросы подтверждают освоение студентами ПК и ОК и приобретение умений и практического опыта на практике.

Примерный перечень контрольных вопросов:

Какие основные ингредиенты входят в состав классического коктейля «Мохито»?

- Что такое джиггер и для чего он используется?
- Что такое стрейнер и когда он применяется?
- Какие основные виды шейкеров существуют в барном деле?
- Какой напиток является основой для коктейля «Маргарита»?
- Какие качества должен проявлять профессиональный бармен при работе с клиентами?
- Что означает термин «флейринг» в барном деле?
- Какие ингредиенты входят в классический коктейль «Манхэттен»?
- Какая оптимальная температура подачи для большинства коктейлей?
- Какую функцию выполняет барная ложка кроме перемешивания?
- Какие основные правила техники безопасности должен соблюдать бармен?
- В какой момент стоит убирать пустой бокал клиента?
- Для подачи тропических коктейлей используют бокал «Харрикейн».
- Барным инструментом, используемым для извлечения льда из льдогенератора, является «Совок».
- Американский (бостонский) шейкер состоит из двух частей (обе металлические).
- Полусладкие вина следует хранить при температуре от –5 до 25 °.
- Какой вид алкогольных напитков носит название «Брют»?
- Что означают буквы ХО на этикетке коньяка?
- Не является крепленным вином «Бенедиктин».
- Метод приготовления всех напитков непосредственно в питьевом бокале называется «Бленд».

Тестовые задания:

1. Бармен для предприятия - прежде всего:
 - а) Официант
 - б) Продавец
 - в) Менеджер

2. К основным обязанностям бармена относится:

- а) Предотвращение потерь или хищений
- б) Проведение занятий по подготовке персонала с целью его соответствия требуемым стандартам
- в) Обеспечение надлежащего санитарного состояния зала бара, подсобного помещения, торгово-технологического оборудования и инвентаря**

3. Согласно должностной инструкции бармен несет ответственность за:

- а) Сохранность платежных документов, а также товаров, посуды, инвентаря и оборудования
- б) Отпуск блюд, напитков и др. с применения контрольно-кассовых машин

в) Оба ответа верны

4. Основной продукт, продаваемый в баре:

- а) Вино
- б) Коктейли**
- в) Закуски

5. Профессия бармена имеет следующие разряды:

- а) 4-5
- б) 1-3
- в) 2-4

6. Что такое договор на воспроизведение музыки?

- а) документ, в котором правообладатель говорит, что он разрешает делать с композицией
- б) сведения о продавце или исполнителе услуг
- в) Договор на оказание услуг

7. Какие документы должен представить работник для получения мед книжки:

- а) заявление на выдачу личной медицинской книжки; паспорт
- б) банковскую карту;
- в) снилс, инн

8. Что осуществляет система R-Keeper?

- а) полный цикл расчетно-учётных операций
- б) Только выдачу чека
- в) Только приход продуктов

9. устройство, состоящее электродвигателя и передаточного механизма и

предназначенное для приведения в действие исполнительного механизма:

- а) машина
 - б) цепная передача
 - в) станина
 - г) электропривод и приводной механизм
10. место хранения скоропортящихся продуктов на ПОП:

- а) бытовые холодильники
 - б) охлаждаемые витрины
 - в) специальные камеры
 - г) холодильное торговое оборудование: холодильные камеры, холодильные шкафы, охлаждаемые витрины и прилавки.
11. в каком из рабочих узлов машины происходит непосредственная обработка продуктов?
- а) вал
 - б) рабочий орган машины
 - в) электропривод
 - г) корпус машины
12. каковы ваши действия, если в процессе эксплуатации универсального привода электродвигатель издаёт гудение?
- а) при необходимости долить смазку
 - б) смазать горловину привода
 - в) проверить уровень смазки
 - г) прочистить привод
13. Какое оборудование используют для получения льда?
- а) Ледогенераторы
 - б) в специальном шкафу
 - в) в холодильном шкафу
 - г) сбором снега
14. Прозрачная выдержанная водка, основу которой составляют ячмень и рожь с добавлением смеси изысканных трав и пряностей (можжевельника, кориандра, лимонной и апельсиновой цедры, аниса, кардамона, корня фиалки и т.д.), называется:
- а) Коньяк
 - б) Джин
 - в) Текила
15. Подогретое вино со специями называется:
- а) Пунш
 - б) Глнтвейн
 - в) Грог
16. Не является маркой шампанского:
- а) Krug
 - б) Moet & Chandon
 - в) Frangeliko
17. Согласно правилам хранения полусладкие вина следует хранить при температуре:
- а) От -5 до 25 градусов

- б) От 10 до 20 градусов
в) От -2 до 8 градусов
18. Какой вид алкогольных напитков носит название «Брют»:
а) Сухие игристые вина
б) Сильно охлажденные напитки, приготовленные из любого крепкого спиртного напитка
в) Марка виски
19. По содержанию спирта и сахара виноградные вина классифицируют:
а) Столовые, крепленые, ароматизированные, игристые
б) Белые, красные
в) Сладкие, полусладкие, сухие, полусухие, крепленые
20. Что означают буквы ХО на этикетке коньяка:
а) 5-7 лет
б) 3-5 лет
в) 15-20 лет
г) 25-40 лет
21. Не является крепленным вином:
а) Портвейн
б) Марсала
в) Мадера
г) Бенедиктин
22. В переводе с французского «cruchon» означает:
а) кувшинчик
б) графинчик
в) боуль
г) братина.
23. Традиционным рождественским напитком в старину считался:
а) глинтвейн
б) гог
в) пунш
г) крешон.
24. Каким методом вы будете смешивать тоник водку и Baylie's?
а) Не буду смешивать
б) В стакане хайболл
в) В шейкере
г) Стир анд стрейн

При выставлении дифференцированного зачета (зачета) используются критерии оценивания, представленные в таблице 4.

Таблица 4. Описание показателей, критериев и шкал оценивания компетенций на этапе промежуточной аттестации

Показатели оценивания компетенций	Шкала и критерии оценки уровня сформированности компетенции			
	Неудовлетворительный	Минимально допустимый	Средний	Высокий

		(пороговый)		
Наличие умений	При выполнении стандартных заданий не продемонстрированы основные умения. Имели место грубые ошибки	Продemonстрированы основные умения. Выполнены типовые задания с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, но не в полном объеме (отсутствуют пояснения, неполные выводы)	Продemonстрированы все основные умения. Выполнены все основные задания с некоторыми погрешностями. Выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продemonстрированы все основные умения. Выполнены все основные и дополнительные задания без ошибок и погрешностей. Задания выполнены в полном объеме без недочетов
Наличие практического опыта	При выполнении стандартных заданий практический опыт не продемонстрирован. Имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков (практического опыта) для выполнения стандартных заданий с некоторыми недочетами	Продemonстрирован при выполнении стандартных заданий с некоторыми недочетами	Продemonстрированы все основные умения. Выполнены все основные и дополнительные задания без ошибок и погрешностей. Продemonстрирован творческий подход к решению нестандартных задач
Характеристика сформированности компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений, практического опыта недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, практического опыта в целом достаточно для решения практических	Сформированность компетенций в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, практического опыта и мотивации в целом достаточно для решения	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, практический опыт и мотивации в полной мере достаточно для

		(профессиональ ных) задач, но требуется дополнительная практика по большинству профессиональн ых задач	стандартных профессиональн ых задач	решения сложных профессиональн ых задач
Оценка по практике (выбрать нужное)	Неудовлетворите льно	Удовлетворите льно	Хорошо	Отлично
	Не зачтено	Зачтено		

1. ТРЕБОВАНИЯ К ПРЕДОСТАВЛЕНИЮ ОБУЧАЮЩИМСЯ

2. МАТЕРИАЛОВ О РЕЗУЛЬТАТАХ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

2.1 Дневник практики

Дневник практики - это основной документ, на основе которого руководитель практики может оценить практическую деятельность обучающегося.

Дневник практики включает следующие разделы:

- наименование организации - базы практики;
- отметки о прохождении инструктажей;
- индивидуальное задание обучающемуся на прохождение практики (согласовывается с руководителем практики от Профильной организации);
- содержание практики (краткое содержание выполняемых работ за каждый день практики);
- характеристика - отзыв руководителя практики от Профильной организации;
- аттестационный лист об оценке уровня сформированности компетенций в ходе прохождения обучающимся практики;
- выводы (заключение) по итогам прохождения обучающимся практики и выполнения запланированных результатов обучения по практике в соответствии с рабочей программой практики.

В качестве приложения к дневнику практики обучающийся оформляет графические, аудио-, фото-, видеоматериалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

2.2 Отчет о практике

Отчет о практике должен включать материалы, собранные во время прохождения практики в соответствии с выданным индивидуальным заданием на практику. Это может быть информация о структуре, технологическом процессе и применяемом оборудовании в организации прохождения практики, могут быть данные для выполнения расчетов, отчет может включать необходимые схемы, чертежи, таблицы, графики и т.д.

Структура отчета по практике:

- титульный лист (оформляется по установленной единой форме);
- индивидуальное задание;

- содержание;
- введение (цели и задачи практики);
- основная часть (содержание проделанной обучающимся работы в соответствии с целями и задачами программы практики и индивидуальным заданием);
- заключение (выводы по результатам практики);
- список использованных источников (при необходимости);
- приложения.

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

Профессия СПО: 43.01.01 Официант, Бармен

Вид практики: производственная

Оценочные материалы по практике

**Производственная практика ПМ.01 Обслуживание потребителей организации
общественного питания**

Разработчики:

Бака Г.Н.

Мастер n/o

Председатель цикловой методической комиссии

А.В. Николаенко преподаватель

Эксперт

М. П.

1. ВИД, СТРУКТУРА И ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

Вид, структура и объем практики представлены в таблице 1.

Таблица 1. Вид, структура и объем практики

Вид, тип практики	Объем практики, ак. ч	Форма промежуточной аттестации
Производственная	180	Комплексный дифф.зачет

2. ЦЕЛЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Производственная практика по специальности 43.01.01 Официант, Бармен направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей основной образовательной программы по основным видам деятельности для последующего освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

В результате прохождения практики обучающиеся должны приобрести первоначальный практический опыт и овладеть профессиональными компетенциями в соответствии с выбранными видами деятельности, а также продолжить формирование общих компетенций (таблица 2).

Таблица 2. Планируемые результаты практики

Результаты прохождения практики	Практический опыт	Умения	Виды учебной деятельности обучающихся в период практики
ПМ. 01 Обслуживание потребителей организации общественного питания			
ВД. 01 Обслуживание потребителей организации общественного питания			
ПК 1.1-ПК 1.4.	1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания. 2. Обслуживать массовые банкетные мероприятия. 3. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов. 4. Обслуживать потребителей при использовании специальных	1. Выполнение работ по подготовке торгового зала предприятия питания к приему потребителей . Получение первичных навыков по размещению мебели и оборудования для транспортировки посуды, блюд в залах заведений ресторанного хозяйства. 2. Получение первичных знаний по изучению посуды, приборов, столового белья. Получение столовой посуды, столового белья, столовых приборов. Отработка приема расстилания и замены скатерти в торговом зале. 3. Закрепление приемов складывания салфеток простым и сложным способом. Встреча, приветствие и размещение гостей организаций общественного питания	- выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме; - встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню; - приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; - рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов; - подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами; - расчета с потребителями согласно счету и проводок гостей; - подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий; - обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера; - обслуживания потребителей при использовании

	форм организации обслуживания.	за столом, подача меню . 4. Прием заказа, рекомендация блюд и напитков гостям. Передача заказа на кухонную и барную продукцию, в т. ч. с использованием компьютерно-кассовой системы. 5. Минимальная предварительная сервировка стола к завтраку, обеду, ужину. Дополнительная сервировка стола в соответствии с заказом гостя. 6. Отработка приема получения блюд и напитков из кухни и буфета. Подача к столу блюд «русским» способом. 7. Подача к столу блюд «французским» способом. Подача к столу блюд «английским» способом. 8. Подача к столу блюд «американским» способом. Закрепление приема откупоривание бутылки вина с использованием «помощника официанта». Отработка умений и навыков при проведении банкета с полным обслуживанием официантами. Отработка умений и навыков при проведении банкета с частичным обслуживанием официантами. Отработка умений и навыков по проведению и обслуживанию дипломатического приема. Отработка умений и навыков при обслуживании банкета-фуршета. Отработка умений и навыков при	специальных форм организации питания; - применения передовых, инновационных методов и форм организации труда; уметь: - подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; - осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос; - осуществлять приём заказа на блюда и напитки; - обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях; - консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; - осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; - соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей; - предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем; - соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями; - соблюдать личную гигиену; знать: - виды, типы и классы организаций общественного питания; - основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания; - материально-техническую и информационную базу обслуживания; - правила личной подготовки официанта к обслуживанию; - виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;
--	---------------------------------------	--	--

		обслуживании банкета-коктейль. Отработка умений и навыков при обслуживании банкета – чай. Отработка первичных умений и навыков при особенностях организации банкетов-приемов. Отработка умений и навыков по организации обслуживания тематических мероприятий. «Праздник моря» банкет-коктейль. Отработка умений и навыков по организации обслуживания тематических мероприятий «день рождение» Получение первичных навыков по организации питания участников конференций, семинаров, симпозиумов, в гостинице. Организация завтрака. Получение первичных навыков по организации питания участников конференций, семинаров, симпозиумов, во время перерыва. Организация кофе-паузы. Отработка знаний и умений по обслуживанию гостей в кофейном зале. Отработка умений в поддержании положительного имиджа предприятия.	- способы расстановки мебели в торговом зале; - правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе; - методы организации труда официантов; - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способы подачи блюд; - правила, очередность и технику подачи блюд и напитков; - правила и технику уборки использованной посуды; - порядок оформления счетов и расчёта с потребителем; - кулинарную характеристику блюд; - правила сочетаемости напитков и блюд; - требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; - правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.
--	--	--	---

3.

4. СОДЕРЖАНИЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ. ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

4.1 Текущий контроль

Виды работ на практике определяются в соответствии с требованиями к результатам обучения по профессиональному модулю, отраженным в рабочей программе ПМ код и название модуля и рабочей программе практики.

Текущий контроль результатов прохождения учебной/производственной

практики в соответствии с рабочей программой практики и графиком выполнения индивидуального задания происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

- ежедневный контроль посещаемости практики (с отметкой в журнале практики) и контроль за ведением дневника практики;
- наблюдение за сроком и качеством выполнения работ на практике (в соответствии с выданным индивидуальным заданием), подготовкой и сбором материалов для отчета обучающегося по практике (с отметкой о выполнении работ в дневнике практики).

Текущий контроль проводится в течение периода прохождения практики.

Таблица 3. Шкала оценивания на этапе текущей аттестации

№	Контрольные мероприятия	Оценка	Шкала оценивания
1.	Выполнение работ по подготовке торгового зала предприятия питания к приему потребителей .	5	Качество работы соответствует предъявляемым требованиям
		4	Работа выполняется без ошибок или с незначительными погрешностями, которые исполняются самостоятельно, аккуратно и тщательно
		3	Работает медленно. Необходимо подгонять.
		2	Низкое качество работы, постоянные ошибки, требуются постоянные проверки и исправления.
2.	Закрепление приемов складывания салфеток простым и сложным способом. Встреча, приветствие и размещение гостей организаций общественного питания за столом, подача меню .	5	Качество работы соответствует предъявляемым требованиям
		4	Работа выполняется без ошибок или с незначительными погрешностями, которые исполняются самостоятельно, аккуратно и тщательно
		3	Работает медленно. Необходимо подгонять.
		2	Низкое качество работы, постоянные ошибки, требуются постоянные проверки и исправления.
3.	Отработка знаний и умений по сдаче выручки в кассу предприятия. Оформление отчетной документации.	5	Отчет составлен в полном объеме, наличие фотографий с места отработки производственной практики
		4	Отчет составлен в полном объеме, отсутствие фотографий, имеются незначительные ошибки при составлении ответов
		3	Отчет составлен с грубыми отклонениями от данных рекомендаций
		2	Отчет не предоставлен

4.2 Промежуточная аттестация

1. Промежуточная аттестация по производственной практике (далее - ПА) проводится в форме комплексного дифференцированного зачета .

Обучающиеся допускаются к ПА при условии выполнения всех видов работ на практике, предусмотренных программой и графиком выполнения индивидуального задания, получения положительной оценки по каждому пункту текущего контроля по практике и своевременном предоставлении следующих документов:

- положительного аттестационного листа по практике об уровне освоения профессиональных компетенций;
- положительной характеристики организации прохождения практики

на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики;

- дневника практики;
- отчета о практике в соответствии с индивидуальным заданием на практику.

Обучающиеся, проходящие практику, сдают руководителю практики дневник практики, аттестационный лист и характеристику руководителя практики от профильной организации, отчет о прохождении практики. К отчету прилагаются копии документов, таблицы, графики и т.д.

Материалы практики (отчет, характеристика, аттестационный лист, дневник практики и др.) после ее защиты хранятся в структурном подразделении, реализующем образовательную программу среднего профессионального образования.

Оценка качества прохождения практики происходит по следующим показателям:

- соответствие содержания отчета по практике индивидуальному заданию на практику;
- оформление дневника и отчета по практике в соответствии с требованиями согласно Положению о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования и методическим рекомендациям по практике;
- оценка в аттестационном листе уровня освоения профессиональных компетенций при выполнении работ на практике;
- запись в характеристике об освоении общих компетенций при выполнении работ на практике;
- устный отчет обучающегося по результатам прохождения практики;
- правильность и глубина ответов при устном отчете по результатам прохождения практики;
- умение связывать теорию с практикой;
- логика и аргументированность изложения материала;
- грамотное комментирование, приведение примеров, аналогий;
- культура речи.

Контрольные вопросы необходимы для систематизации и закрепления собранного материала на практике. Грамотные ответы на контрольные вопросы подтверждают освоение студентами ПК и ОК и приобретение умений и практического опыта на практике.

Примерный перечень контрольных вопросов:

9. 1. Знание меню

- Можете ли вы описать основные блюда и напитки из меню?
- Какие ингредиенты входят в популярные блюда (например, салат Цезарь, стейк, паста)?
- Какие блюда вы порекомендуете гостям с диетическими ограничениями (вегетарианцам, аллергикам)?

- Какие напитки вы посоветуете к определенным блюдам (вино, пиво, коктейли)?
- Как готовятся фирменные блюда и напитки?

2. Стандарты обслуживания

- Как вы встречаете гостей и проводите их к столу?
- Как вы представляете меню и даёте рекомендации?
- Как вы принимаете заказ и уточняете пожелания гостя?
- Как вы реагируете на жалобы или недовольство гостей?
- Как вы завершаете обслуживание и прощаетесь с гостями?

3. Работа с iiko

- Как вы вносите заказ в систему?
- Как принять заказ на половину порции блюда?
- Как удалить блюдо из заказа?
- Как смешать напитки?
- Что делать, если гости хотят пересесть за другой стол?
- Как вы добавляете изменения в заказ (например, удаление ингредиентов)?
- Как принять заказ с модификаторами?
- Как вы оформляете скидки или акции?
- Как вы разделяете счёт между гостями?
- Что нужно сделать, чтобы поданные блюда не отображались в заказе?
- Как вы обрабатываете оплату (наличные, карта)?

4. Навыки сервировки

- Как правильно сервировать стол для завтрака, обеда и ужина?
- Как правильно подавать блюда и напитки (очередность, сторона подачи)?
- Что такое «курс»?
- Как правильно разделить блюдо или напиток между гостями?
- Как правильно убирать использованную посуду?
- Как правильно открывать и подавать вино?

5. Знание стандартов безопасности и гигиены

- Какие правила гигиены вы соблюдаете при работе с посудой и едой?
- Как вы действуете в случае, если гость сообщил об аллергии?
- Как вы обрабатываете стол после ухода гостей?
- Какие меры безопасности вы соблюдаете при переноске горячих блюд

или напитков?

6. Работа в команде

- Как вы взаимодействуете с кухней и баром?
- Как вы распределяете обязанности с другими официантами?
- Как вы действуете в случае, если зал переполнен, и гости ждут обслуживания?

7. Ситуационные вопросы

- Что вы сделаете, если гость остался недоволен блюдом?
- Как вы поступите, если гость забыл вещь в ресторане?
- Один из гостей хочет расплатиться по своему счету и уйти, а его спутники остаются. Как вы поступите?
- Остался открытый заказ, а ваша смена заканчивается. Как перенести открытый заказ на другого официанта?
- Как вы будете действовать, если гость отказывается платить?
- Как вы решите ситуацию, если заказ был перепутан или задержан?

8. Дополнительные вопросы

- Какие акции или специальные предложения сейчас действуют в ресторане?
- Как вы повышаете средний чек (предлагаете дополнительные блюда, напитки, десерты)?
- Как вы запоминаете предпочтения постоянных гостей?

Тестовые задания:

Из какого материала изготавливают столовое белье для предприятий общественного питания?

Варианты ответов

- **из льняных и хлопчатобумажных тканей**
- из кожи и кожзаменителя
- из велюра и бязи
- из габардина и букле

Вопрос 2

Что такое мултон?

Варианты ответов

- нижняя скатерть
- верхняя скатерть
- скатерть дорожка
- салфетка

Вопрос 3

Что такое наперон?

Варианты ответов

- нижняя скатерть
- верхняя скатерть
- скатерть дорожка
- салфетка

Вопрос 4

Из этого материала изготавливают пластиковую посуду. Маркировка PS, с возможностью применения до температуры 70 градусов.

Варианты ответов

- полипропилен
- полистирол
- поливинилхлорид
- полиэтилентерефталат

Вопрос 5

Данный пластик используется в производстве полиэтиленовых пакетов, гнущихся пластиковых упаковок и для изготовления изделий, допущенных для упаковки и укупорки лекарственных средств.

Варианты ответов

- поливинилхлорид
- полипропилен
- полиэтилен низкой плотности высокого давления
- полистирол

Вопрос 6

Данный пластик используется для изготовления труб, садовой мебели, оконных профилей, жалюзей и т.д. Является потенциально опасным для пищевого использования.

Варианты ответов

- полипропилен
- поливинилхлорид
- полиэтилентерефталат
- полистирол

Вопрос 7

Полипропилен с маркировкой РР с возможностью применения до температуры...

Варианты ответов

- 70 градусов Цельсия
- 110 градусов Цельсия
- 200 градусов Цельсия
- 240 градусов Цельсия

Вопрос 8

Пластиковая посуда с маркировкой Duroplast и Termoplast комфортно переносит температуры, с амплитудой....

Варианты ответов

- -40... +140 градусов Цельсия
- 0... +40 градусов Цельсия
- -10... +200 градусов Цельсия

- -5... +240 градусов Цельсия

Вопрос 9

Перечень всевозможных блюд, закусок, кулинарных изделий и напитков, предлагаемых посетителям на данный день.

Варианты ответов

- меню
- план
- журнал
- список

Вопрос 10

Все блюда в меню располагают....

Варианты ответов

- в разброс
- последовательно
- в зависимости от типа предприятия
- хаотично

Вопрос 11

Сколько граф в преysкyранте вин?

Варианты ответов

- 1
- 2
- 3
- 4

Вопрос 12

Что включает в себя ежедневная подготовка торгового зала к обслуживанию на предприятии общественного питания?

Варианты ответов

- подсчет убытков
- подсчет доходов
- уборка помещения
- совещания

Вопрос 13

Какой день устанавливается один раз в месяц для всех предприятий общественного питания с целью проведения уборки и последующей дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря, посуды?

Варианты ответов

- выходной
- санитарный
- праздничный
- рабочий

Вопрос 14

Что делают официанты ежедневно перед сервировкой столов в торговом зале предприятия общественного питания?

Варианты ответов

- пьют чай
- протирают (полируют) посуду и приборы
- моют и вытирают посуду и приборы
- проводят санитарную обработку помещения

Вопрос 15

Какое белье используют в торговом зале ресторана?

Варианты ответов

- столовое белье
- нижнее белье
- постельное белье
- несвежее белье

Вопрос 16

Для чего применяется ручник у официантов?

Варианты ответов

- для защиты одежды официантов от ожогов и загрязнений
- для красоты
- для защиты одежды посетителей от ожогов и загрязнений
- для вытирания пролитой жидкости со стола посетителей

Вопрос 17

Как называется вид сервировки, где используют: закусочную тарелку, пирожковую тарелку, закусочные приборы, чайную ложку, фужер и салфетку?

Варианты ответов

- минимальная сервировка на обед
- минимальная сервировка на завтрак
- минимальная вечерняя сервировка
- минимальная сервировка на ужин

Вопрос 18

Как называется сервировка, которая включает в себя: столовую тарелку, закусочную тарелку, пирожковую тарелку, закусочные приборы (нож, вилка), столовые приборы, фужер, рюмку для вина, рюмку для водки, салфетку?

Варианты ответов

- минимальная сервировка на обед
- минимальная сервировка на завтрак
- минимальная сервировка на ужин
- минимальная вечерняя сервировка

Вопрос 19

Кто из персонала должен уметь смешивать и оформлять салаты, готовить коктейли в присутствии посетителя?

Варианты ответов

- повар
- официант
- администратор
- заведующий производством

Вопрос 20

Что запрещается носить официантам?

Варианты ответов

- кольца, украшения
- классическую юбку и жилет
- классические брюки
- фартук, галстук

Вопрос 21

С чего начинается обслуживание посетителей?

Варианты ответов

- прием заказов от посетителей
- прием оплаты за выбранные блюда
- встреча и размещение посетителей
- приготовления блюд

Вопрос 22

Что входит в обязанности метрдотеля?

Варианты ответов

- встреча посетителей
- обслуживание за столиком
- приготовление пищи
- мойка посуды

Вопрос 23

Какой продукт ставят на стол в торговом зале в первую очередь?

Варианты ответов

- первые блюда
- горячие закуски
- вторые блюда
- хлеб

Вопрос 24

Какая должна быть температура холодных блюд и закусок?

Варианты ответов

- от +10 до +14 градусов Цельсия
- от +4 до +6 градусов Цельсия
- от +18 до +20 градусов Цельсия
- от -10 до -14 градусов Цельсия

Вопрос 25

С какой стороны осуществляется обслуживание нескольких посетителей?

Варианты ответов

- с правой стороны
- с левой стороны
- посередине
- не имеет значения

Вопрос 26

В чем заключаются функциональные особенности подсобного стола?

Варианты ответов

- облегчает официантам процесс обслуживания посетителей
- служит для мойки посуды
- необходим для хранения хозяйственных принадлежностей
- служит для хранения столового белья и столовых приборов

Вопрос 27

В ресторанах существует определенная последовательность подачи готовых блюд. Первое, что подается - это....

Варианты ответов

- холодная закуска
- первое блюдо
- второе блюдо
- десерт

Вопрос 28

В чем отличительная особенность горячих закусок?

Варианты ответов

- их нарезают мелкими кусочками во избежание пользования ножом
- их нарезают крупными кусочками, необходимо использовать столовые приборы (нож, вилка)
- подают на большой плоской тарелке
- подают непосредственно после десерта

Вопрос 29

Какое блюдо подают после закусок?

Варианты ответов

- первое блюдо
- второе блюдо
- десерт
- кофе, чай

Вопрос 30

Что относится к холодной закуске?

Варианты ответов

- окрошка
- икра
- мясо по-французски
- фруктовый салат

При выставлении дифференцированного зачета (зачета) используются критерии оценивания, представленные в таблице 4.

Таблица 4. Описание показателей, критериев и шкал оценивания компетенций на этапе промежуточной аттестации

Показатели оценивания компетенций	Шкала и критерии оценки уровня сформированности компетенции			
	Неудовлетворительный	Минимально допустимый (пороговый)	Средний	Высокий
Наличие умений	При выполнении стандартных заданий не продемонстрированы основные умения. Имели место грубые ошибки	Продemonстрированы основные умения. Выполнены типовые задания с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, но не в полном объеме (отсутствуют пояснения, неполные выводы)	Продemonстрированы все основные умения. Выполнены все основные задания с некоторыми погрешностями. Выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продemonстрированы все основные умения. Выполнены все основные и дополнительные задания без ошибок и погрешностей. Задания выполнены в полном объеме без недочетов
Наличие практического	При выполнении стандартных	Имеется минимальный	Продemonстрирован при	Продemonстрированы все

о опыта	заданий практический опыт не продемонстрирова н. Имели место грубые ошибки	набор навыков (практического опыта) для выполнения стандартных заданий с некоторыми недочетами	выполнении стандартных заданий с некоторыми недочетами	основные умения. Выполнены все основные и дополнительны е задания без ошибок и погрешностей. Продемонстрир ован творческий подход к решению нестандартных задач
Характеристи ка сформирован ности компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений, практического опыта недостаточно для решения практических (профессиональны х) задач	Сформированно сть компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, практического опыта в целом достаточно для решения практических (профессиональ ных) задач, но требуется дополнительная практика по большинству профессиональн ых задач	Сформированно сть компетенций в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, практического опыта и мотивации в целом достаточно для решения стандартных профессиональн ых задач	Сформированно сть компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, практический опыт и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных профессиональн ых задач
Оценка по практике (выбрать нужное)	Неудовлетворите льно	Удовлетворите льно	Хорошо	Отлично
	Не зачтено	Зачтено		

1. ТРЕБОВАНИЯ К ПРЕДОСТАВЛЕНИЮ ОБУЧАЮЩИМСЯ 2. МАТЕРИАЛОВ О РЕЗУЛЬТАТАХ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

2.1 Дневник практики

Дневник практики - это основной документ, на основе которого руководитель практики может оценить практическую деятельность обучающегося.

Дневник практики включает следующие разделы:

- наименование организации - базы практики;
- отметки о прохождении инструктажей;
- индивидуальное задание обучающемуся на прохождение практики (согласовывается с руководителем практики от Профильной организации);
- содержание практики (краткое содержание выполняемых работ за каждый день практики);
- характеристика - отзыв руководителя практики от Профильной организации;
- аттестационный лист об оценке уровня сформированности компетенций в ходе прохождения обучающимся практики;
- выводы (заключение) по итогам прохождения обучающимся практики и выполнения запланированных результатов обучения по практике в соответствии с рабочей программой практики.

В качестве приложения к дневнику практики обучающийся оформляет графические, аудио-, фото-, видеоматериалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

2.2 Отчет о практике

Отчет о практике должен включать материалы, собранные во время прохождения практики в соответствии с выданным индивидуальным заданием на практику. Это может быть информация о структуре, технологическом процессе и применяемом оборудовании в организации прохождения практики, могут быть данные для выполнения расчетов, отчет может включать необходимые схемы, чертежи, таблицы, графики и т.д.

Структура отчета по практике:

- титульный лист (оформляется по установленной единой форме);
- индивидуальное задание;
- содержание;
- введение (цели и задачи практики);
- основная часть (содержание проделанной обучающимся работы в соответствии с целями и задачами программы практики и индивидуальным заданием);
- заключение (выводы по результатам практики);
- список использованных источников (при необходимости);
- приложения.

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

Профессия СПО: 43.01.01 Официант, Бармен

Вид практики: производственная

Оценочные материалы по практике

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

Разработчики:

Бака Г.Н.

Мастер n/o

Председатель цикловой методической комиссии

А.В. Николаенко преподаватель

Эксперт

М. П.

1. ВИД, СТРУКТУРА И ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

Вид, структура и объем практики представлены в таблице 1.

Таблица 1. Вид, структура и объем практики

Вид, тип практики	Объем практики, ак. ч	Форма промежуточной аттестации
Производственная	504	Комплексный дифф.зачет

2. ЦЕЛЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Производственная практика по профессии 43.01.01 Официант, Бармен направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей основной образовательной программы по основным видам деятельности для последующего освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

В результате прохождения практики обучающиеся должны приобрести первоначальный практический опыт и овладеть профессиональными компетенциями в соответствии с выбранными видами деятельности, а также продолжить формирование общих компетенций (таблица 2).

Таблица 2. Планируемые результаты практики

Результаты прохождения практики	Практический опыт	Умения	Виды учебной деятельности обучающихся в период практики
ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.			
ВД. 02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.			
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.	1. подготовка бара, буфета к обслуживанию; 2. встречи гостей бара и приема заказа; 3. обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками; 4. приготовления и подачи горячих напитков; 5. приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей; 6. приготовления и подачи простых закусок; 7. принятия и оформления платежей; 8. оформления отчетно-финансовых документов; 9. подготовки бара, буфета к закрытию; 10. подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;	1. подготавливать бар, буфет к обслуживанию; 2. 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; 3. принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета; 4. готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления; 5. эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил; 6. готовить простые закуски, соблюдая	- 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 учётно-отчетной и кассовой документации; - сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции; - правила личной подготовки бармена к обслуживанию;

		санитарные требования к процессу приготовления; 7. соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете; 8. производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию; 9. осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете; 10. оформлять необходимую отчетно-учетную документацию; 11. соблюдать правила профессионального этикета; 12. соблюдать правила личной гигиены;	- правила охраны труда; - правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.
--	--	--	--

3.

4. СОДЕРЖАНИЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ. ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

4.1 Текущий контроль

Виды работ на практике определяются в соответствии с требованиями к результатам обучения по профессиональному модулю, отраженным в рабочей программе ПМ код и название модуля и рабочей программе практики.

Текущий контроль результатов прохождения учебной/производственной практики в соответствии с рабочей программой практики и графиком выполнения индивидуального задания происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

- ежедневный контроль посещаемости практики (с отметкой в журнале практики) и контроль за ведением дневника практики;
- наблюдение за сроком и качеством выполнения работ на практике (в соответствии с выданным индивидуальным заданием), подготовкой и сбором материалов для отчета обучающегося по практике (с отметкой о выполнении работ в дневнике практики).

Текущий контроль проводится в течение периода прохождения практики.

Таблица 3. Шкала оценивания на этапе текущей аттестации

№	Контрольные мероприятия	Оценка	Шкала оценивания
1.	Выполнять подготовку бара. Буфета к обслуживанию.	5	Качество работы соответствует предъявляемым требованиям
		4	Работа выполняется без ошибок или с незначительными погрешностями, которые исполняются самостоятельно, аккуратно и тщательно
		3	Работает медленно. Необходимо подгонять.
		2	Низкое качество работы, постоянные ошибки, требуются постоянные проверки и исправления.

2.	Выполнять подготовку бара. Буфета к обслуживанию. Обслуживать потребителей бара, буфета. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.	5	Качество работы соответствует предъявляемым требованиям
		4	Работа выполняется без ошибок или с незначительными погрешностями, которые исполняются самостоятельно, аккуратно и тщательно
		3	Работает медленно. Необходимо подгонять.
		2	Низкое качество работы, постоянные ошибки, требуются постоянные проверки и исправления.
3.	Вести учётно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.	5	Отчет составлен в полном объеме, наличие фотографий с места отработки производственной практики
		4	Отчет составлен в полном объеме, отсутствие фотографий, имеются незначительные ошибки при составлении ответов
		3	Отчет составлен с грубыми отклонениями от данных рекомендаций
		2	Отчет не предоставлен

4.2 Промежуточная аттестация

1. Промежуточная аттестация по производственной практике (далее - ПА) проводится в форме комплексного дифференцированного зачета .

Обучающиеся допускаются к ПА при условии выполнения всех видов работ на практике, предусмотренных программой и графиком выполнения индивидуального задания, получения положительной оценки по каждому пункту текущего контроля по практике и своевременном предоставлении следующих документов:

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

Обучающиеся, проходящие практику, сдают руководителю практики дневник практики, аттестационный лист и характеристику руководителя практики от профильной организации, отчет о прохождении практики. К отчету прилагаются копии документов, таблицы, графики и т.д.

Материалы практики (отчет, характеристика, аттестационный лист, дневник практики и др.) после ее защиты хранятся в структурном подразделении, реализующем образовательную программу среднего профессионального образования.

Оценка качества прохождения практики происходит по следующим показателям:

- соответствие содержания отчета по практике индивидуальному заданию на практику;
- оформление дневника и отчета по практике в соответствии с требованиями согласно Положению о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования и методическим

рекомендациям по практике;

- оценка в аттестационном листе уровня освоения профессиональных компетенций при выполнении работ на практике;
- запись в характеристике об освоении общих компетенций при выполнении работ на практике;
- устный отчет обучающегося по результатам прохождения практики;
- правильность и глубина ответов при устном отчете по результатам прохождения практики;
- умение связывать теорию с практикой;
- логика и аргументированность изложения материала;
- грамотное комментирование, приведение примеров, аналогий;
- культура речи.

Контрольные вопросы необходимы для систематизации и закрепления собранного материала на практике. Грамотные ответы на контрольные вопросы подтверждают освоение студентами ПК и ОК и приобретение умений и практического опыта на практике.

Примерный перечень контрольных вопросов:

- Какой напиток является основой для коктейля «Маргарита»?
- Что означает термин «флейринг» в барном деле?
- Какие ингредиенты входят в классический коктейль «Манхэттен»?
- Какая оптимальная температура подачи для большинства коктейлей?
- Какую функцию выполняет барная ложка кроме перемешивания?
- Что такое «дабл стрейнер» или «файн стрейнер»?
- Какие основные правила техники безопасности должен соблюдать бармен?
- Какой инструмент помогает барменам измельчать фрукты?
- Какой бокал следует использовать для подачи бренди?
- Какие из следующих видов напитков следует взболтать перед подачей на стол?
- Какое крепленое вино можно найти как в «мартини», так и в «Манхэттене»?

Тестовые задания: Варианты ответов

- Официант
- Продавец
- Менеджер

Вопрос 2

К основным обязанностям бармена относится:

Варианты ответов

- Предотвращение потерь или хищений
- Проведение занятий по подготовке персонала с целью его соответствия требуемым стандартам
- Обеспечение надлежащего санитарного состояния зала бара, подсобного помещения, торгово-технологического оборудования и инвентаря

Вопрос 3

Согласно должностной инструкции бармен несет ответственность за:

Варианты ответов

- Сохранность платежных документов, а также товаров, посуды, инвентаря и оборудования
- Отпуск блюд, напитков и др. с применения контрольно-кассовых машин
- Оба ответа верны

Вопрос 4

В какой момент стоит убирать пустой бокал клиента:

Варианты ответов

- Перед тем, как подать счет
- До того, как клиент получит следующий напиток
- После того, как клиент уйдет из бара

Вопрос 5

Приспособление для отделения коктейля ото льда называется:

Варианты ответов

- Шейкер
- Стрейнер
- Джиггер

Вопрос 6

Мерной посудой являются:

Варианты ответов

- Риммер, джаг
- Джиггер, унцовка
- Стрейнер, шейкер

Вопрос 7

Объем бокала Мартини составляет:

Варианты ответов

- 250-500 мл
- 25-60 мл
- 90-160 мл

Вопрос 8

Для подачи тропических коктейлей используют бокал:

Варианты ответов

- Харрикейн
- Шампань флюте
- Мадерная рюмка

Вопрос 9

Барным инструментом, используемым для извлечения льда из льдогенератора, является:

Варианты ответов

- Совок
- Стеклопосуда
- Стрейнер

Вопрос 10

Для охлаждения бокала необходимо:

Варианты ответов

- Поместить бокал в холодильник
- вымыть стакан холодной водой
- Засыпать в бокал лед

Вопрос 11

Флейринг - это:

Варианты ответов

- Вращение, подбрасывание, жонглирование, балансирование с использованием бутылок, кусочков льда, барного инвентаря в процессе приготовления коктейлей
- Приготовление авторского коктейля
- Один из способов налива

Вопрос 12

Стакан хайболл предназначен для подачи:

Варианты ответов

- Мартини
- Соков
- вина

Вопрос 13

Стакан Олдфэшн предназначен для подачи:

Варианты ответов

- 100мл вермута без льда.
- Коктейля "Маргарита"
- Ликеров с кусковым льдом

Вопрос 14

Айс-бакет это:

Варианты ответов

- Емкость для фруктов
- Емкость для льда
- Подставка для бутылок

Вопрос 15

Драфт это:

Варианты ответов

- Установка по розливу вина
- Устройство для наливания содовой в напитки
- Установка по розливу пива

Вопрос 16

Аппарат для смешивания сиропов с газом и водой

Варианты ответов

- Блендер
- Пост-микс
- Гейзер

Вопрос 17

Билдинг-лоток предназначен для:

Варианты ответов

- Лоток для фруктов
- Приготовления смешанных напитков
- Для хранения льда

Вопрос 18

Назначение блендера:

Варианты ответов

- Смешивание фруктов со льдом
- Смешивание напитков с содовой
- Смешивание фруктов с напитками

Вопрос 19

Американский (бостонский) шейкер состоит из:

Варианты ответов

- двух частей (обе металлические)
- двух частей (стеклянной и металлической).
- трех частей (стеклянный стакан, фильтр, крышка мет.)

Вопрос 20

Фруктовый канеллер- специальный прибор для:

Варианты ответов

- Вырезания фруктовых шариков

- Измельчения цедры
- Вырезания твиста из цедры

Вопрос 21

Назначение гейзера:

Варианты ответов

- Беспрерывное наливание напитков тонкой струей
- Порционное дозирование спиртных напитков
- Дозировка с электронным управлением

Вопрос 22

Профессия бариста - представляет собой:

Варианты ответов

- Бармен, работающий исключительно с вином
- Специалист по приготовлению кофе
- Бармен-официант

Вопрос 23

Мера объема Дэш равна:

Варианты ответов

- 3 мл
- 0,5 мл
- 50 мл

Вопрос 24

Полусладкие вина следует хранить при температуре:

Варианты ответов

- От -5 до 25 °
- От 10 до 20 °
- От -2 до 8 °

Вопрос 25

Какой вид алкогольных напитков носит название «Брют»:

Варианты ответов

- Сухие игристые вина
- Сильно охлажденные напитки, приготовленные из любого крепкого спиртного напитка
- Марка виски

Вопрос 26

Определите какое вино из этого списка красное:

Варианты ответов

- Chardonnay
- Pinot Noir
- Cabernet Sauvignon

Вопрос 27

Что означают буквы ХО на этикетке коньяка:

Варианты ответов

- 3 года и выше
- 5 лет и выше
- 6 лет и выше

Вопрос 28

Не является крепленным вином:

Варианты ответов

- Портвейн
- Мадера
- Бенедиктин

Вопрос 29

Метод приготовления всех напитков непосредственно в питьевом бокале называется:

Варианты ответов

- БЛЕНД
- ШЕЙК
- БИЛД

Вопрос 30

Какой объем жидких составных частей должен иметь классический лонгдринк:

Варианты ответов

- Более 50 мл
- Более 100 мл
- Более 120 мл

При выставлении дифференцированного зачета (зачета) используются критерии оценивания, представленные в таблице 4.

Таблица 4. Описание показателей, критериев и шкал оценивания компетенций на этапе промежуточной аттестации

Показатели оценивания компетенций	Шкала и критерии оценки уровня сформированности компетенции			
	Неудовлетворительный	Минимально допустимый (пороговый)	Средний	Высокий
Наличие умений	При выполнении стандартных заданий не продемонстрированы основные	Продemonстрированы основные умения. Выполнены типовые	Продemonстрированы все основные умения. Выполнены все	Продemonстрированы все основные умения. Выполнены все

	умения. Имели место грубые ошибки	задания с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, но не в полном объеме (отсутствуют пояснения, неполные выводы)	основные задания с некоторыми погрешностями. Выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	основные и дополнительные задания без ошибок и погрешностей. Задания выполнены в полном объеме без недочетов
Наличие практического опыта	При выполнении стандартных заданий практический опыт не продемонстрирован. Имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков (практического опыта) для выполнения стандартных заданий с некоторыми недочетами	Продemonстрирован при выполнении стандартных заданий с некоторыми недочетами	Продemonстрированы все основные умения. Выполнены все основные и дополнительные задания без ошибок и погрешностей. Продemonстрирован творческий подход к решению нестандартных задач
Характеристики сформированности компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений, практического опыта недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, практического опыта в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач, но требуется дополнительная практика по большинству	Сформированность компетенций в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, практического опыта и мотивации в целом достаточно для решения стандартных профессиональных задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, практический опыт и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных профессиональных задач

		профессиональн ых задач		
Оценка по практике (выбрать нужное)	<i>Неудовлетворите льно</i>	<i>Удовлетворите льно</i>	<i>Хорошо</i>	<i>Отлично</i>
	<i>Не зачтено</i>	<i>Зачтено</i>		

1. ТРЕБОВАНИЯ К ПРЕДОСТАВЛЕНИЮ ОБУЧАЮЩИМСЯ

2. МАТЕРИАЛОВ О РЕЗУЛЬТАТАХ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

2.1 Дневник практики

Дневник практики - это основной документ, на основе которого руководитель практики может оценить практическую деятельность обучающегося.

Дневник практики включает следующие разделы:

- наименование организации - базы практики;
- отметки о прохождении инструктажей;
- индивидуальное задание обучающемуся на прохождение практики (согласовывается с руководителем практики от Профильной организации);
- содержание практики (краткое содержание выполняемых работ за каждый день практики);
- характеристика - отзыв руководителя практики от Профильной организации;
- аттестационный лист об оценке уровня сформированности компетенций в ходе прохождения обучающимся практики;
- выводы (заключение) по итогам прохождения обучающимся практики и выполнения запланированных результатов обучения по практике в соответствии с рабочей программой практики.

В качестве приложения к дневнику практики обучающийся оформляет графические, аудио-, фото-, видеоматериалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

2.2 Отчет о практике

Отчет о практике должен включать материалы, собранные во время прохождения практики в соответствии с выданным индивидуальным заданием на практику. Это может быть информация о структуре, технологическом процессе и применяемом оборудовании в организации прохождения практики, могут быть данные для выполнения расчетов, отчет может включать необходимые схемы, чертежи, таблицы, графики и т.д.

Структура отчета по практике:

- титульный лист (оформляется по установленной единой форме);
- индивидуальное задание;

- содержание;
- введение (цели и задачи практики);
- основная часть (содержание проделанной обучающимся работы в соответствии с целями и задачами программы практики и индивидуальным заданием);
- заключение (выводы по результатам практики);
- список использованных источников (при необходимости);
- приложения.