

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

УЧЕБНАЯ

(вид практики)

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


43.01.01 Официант, бармен

(код, наименование профессии/специальности)


РАССМОТРЕНА
Методической комиссией
пищевой промышленности и
ресторанного обслуживания

Разработана на основе ГОС СПО ЛНР
по профессии 43.01.01 Официант, бармен

Протокол № 2
от «10» 09 2020 г.

Председатель комиссии
 /Шаповалова З.А.

Заместитель директора по УПР
 /Меренкова Е.В.

Рабочая программа утверждена на 20 21 / 20 22 учебный год
Протокол № 1 заседания МК от «01» 09 20 21 г.
Председатель МК  О.С. Хижнякова

Рабочая программа утверждена на 20 ___ / 20 ___ учебный год
Протокол № ___ заседания МК от « ___ » _____ 20 ___ г.
Председатель МК _____

Рабочая программа утверждена на 20 ___ / 20 ___ учебный год
Протокол № ___ заседания МК от « ___ » _____ 20 ___ г.
Председатель МК _____

Рабочая программа утверждена на 20 ___ / 20 ___ учебный год
Протокол № ___ заседания МК от « ___ » _____ 20 ___ г.
Председатель МК _____

Составители: Хижнякова Ольга Сергеевна, мастер производственного обучения, ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж информационных технологий и предпринимательства»

Веселовская Лариса Викторовна, мастер производственного обучения, ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж информационных технологий и предпринимательства»

Программа согласована: Пинчук Елена Алексеевна, старший мастер ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж информационных технологий и предпринимательства»

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	6
3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	7
4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	9
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

учебная

1.1. Место учебной практики в структуре образовательной программы.

Программа учебной практики является частью основной образовательной программы по профессии 43.01.01 Официант, бармен (далее - ППКРС) в части освоения основных видов профессиональной деятельности: Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.

1.2. Цели и задачи учебной практики

С целью овладения указанными видами деятельности обучающихся в ходе данного вида практики должен:

Вид профессиональной деятельности: Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок

иметь практический опыт:

- подготовки 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;
- характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;
- правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- виды и методы обслуживания в баре, буфете;
- технологию приготовления смешанных и горячих напитков;
- технологию 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 учебную практику:

Всего 3 недели, 138 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является освоение общих компетенций (ОК)

Код	Наименование результатов практики
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

профессиональных компетенций (ПК)

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов практики
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, весо - измерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
	ПК 2.4.	Вести учетно-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 расчета.
	ПК 2.7	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план

Коды профессиональных компетенций	Наименование профессиональных модулей	Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах)	Сроки проведения
ПК 2.1 – 2.7	ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	3 (138)	В соответствии с учебным планом

3.2 Содержание практики

Наименование профессионального модуля	Наименование ПК	Виды работ	Объем часов
ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	ПК 2.1 – 2.7	<i>Раздел 1. Подготовка бара к обслуживанию</i>	24
		1. Ознакомление с предприятиями общественного питания (экскурсия). Ознакомление с учебной мастерской, организация рабочего места бармена. Техника безопасности бармена на рабочем месте. Подготовка бара к обслуживанию	6
		2. Подготовка бара к обслуживанию: подготовка барной стойки, оборудования, посуды и инвентаря к работе.	6
		3. Организация рабочего места бармена: посуды, инвентаря, мерных инструментов.	6
		4. Осуществление размещения мебели в зале.	6
		<i>Раздел 2. Технология приготовления смешанных напитков</i>	72
		5. Приготовление компонентов для напитков.	6
		6. Приготовление сиропов для коктейлей.	6
		7. Приготовление, оформление и отпуск безалкогольных коктейлей.	12

	8. Приготовление, оформление и отпуск алкогольных коктейлей.	12
	9. Приготовление, оформление и отпуск групповых смешанных напитков.	24
	10. Приготовление и подача горячих напитков. Формирование товарных запасов базисных напитков, фруктов.	12
	<i>Раздел 3. Организация обслуживания посетителей за барной стойкой и в торговом зале.</i>	36
	17. Организация обслуживания посетителей за барной стойкой и в торговом зале.	6
	18. Встреча и размещение посетителей за барной стойкой и в торговом зале.	6
	19. подача меню, прейскуранта, карты вин, карты коктейлей, карты бара.	6
	20. Прием заказов. Техника выполнения заказов.	6
	21. подача холодных и горячих закусок.	6
	22. подача смешанных напитков и напитков на разлив. Расчет с посетителями. Уборка использованной столовой и барной посуды, столовых приборов, столового белья.	6
	23. Дифференцированный зачет	6
	Всего:	138

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Требования к документации, необходимой для проведения практики:

- ГОС СПО ЛНР по профессии 43.01.01 Официант, бармен (утвержден приказом МОН ЛНР от 27.10.2016 № 408).

- Приказ МОН ЛНР от 02.03.2017 №84 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программы подготовки специалистов среднего звена (на базе рабочей профессии))»

- Примерная программа профессионального модуля ПМ 02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок ОПОП СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

- Рабочая программа учебной практики.
- Перечень учебно-производственных работ.
- Инструкционные карты.
- Карточки-задания.

4.2 Требования к материально – техническому обеспечению:

Программа учебной практики реализуется в мастерской «Бар»

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест учебного бара:

- барная стойка, высокие стулья, электромиксер, автоматическая кофеварка, электротостер, кассовый аппарат, посудомоечная машина, льдогенератор, термос для льда, низкотемпературный прилавок, электроплита, весы;

- *инвентарь и посуда*: шейкер, терка, щипцы, вилка для фруктов, дозаторы, нож для цитрусовых, сито, ножи для открывания бутылок и банок, стеклянная посуда (джиггеры, кувшины, креманки, графины, бокалы, рюмки, фужеры, чашки, крюшоницы, сифоны), подносы, столовые тарелки, салфетницы, ложки коктейльные, шпажки, и т.п.

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

Основные источники:

1. Усов В.В. «Организация обслуживания в ресторанах» – Москва «Высшая школа», 1990г.

2. Крымская Б.А., Балашов В.В. «Справочник официанта» – Москва Экономика: 1986.

3. Коршунов Н.В. «Организация обслуживания в ресторанах» – Москва «Высшая школа»: 1986г.

4. Пятницкая Н.А., Лазарев Б.Г. «Организация обслуживания в предприятиях общественного питания» – Киев «Высшая школа»: 1989 г.

5. Ридель Х. «Бары и рестораны. Техники обслуживания» – Ростов н/Д: Феникс: 2002 г.

Дополнительные источники:

1. Чалова Н.В. Практикум для официантов, барменов по обслуживанию посетителей в ресторанах: учебное пособие, Ростов н/Д «Феникс», 2002-352с.

4.4. Требования к руководителям практики от образовательной организации (учреждения) и организации:

Требования к руководителям практики от образовательной организации (учреждения): высшее профессиональное или среднее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля; опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы; стажировка в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

4.5. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

Обучающиеся по профессии 43.01.01 Официант, бармен обязаны соблюдать правила техники безопасности, охраны труда, санитарии и гигиены. Руководитель учебной практики от образовательного учреждения систематически проводит инструктажи, по инструкциям, учитывающим специфику профессии, помещения учебной мастерской.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения каждого занятия. Промежуточная аттестация – в форме дифференцированного зачета.

5.1. Результаты освоения профессиональных компетенций

Освоенные профессиональные компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.	<ul style="list-style-type: none"> - подготовить бар к обслуживанию: барной стойки и торгового зала; - передать материально-технические ценности по смене; - изучить меню, карту коктейлей составить заявку заказ на сырье для приготовления смешанных напитков; - организовать рабочее место бармена, подготовить барный инструмент, инвентарь и оборудование к обслуживанию с соблюдением техники безопасности и охраны труда; - организовать рабочее место официанта, выполнить предварительную сервировку; - личная подготовка официанта и бармена к обслуживанию с соблюдением правил личной санитарии и гигиены. 	оценка выполнения работ на учебной практике.
ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.	<p>Выполнять стадии обслуживания посетителей за барной стойкой и в торговом зале:</p> <ul style="list-style-type: none"> - встреча, приветствие; - правила подачи меню, карты коктейлей - прием заказа; -техника выполнения заказа; - выполнять приготовление смешанных напитков согласно меню, оформлять и подавать смешанные напитки согласно температуре подачи и сроков реализации; - выполнять расчет с посетителями различными способами и методами; - выполнять уборку использованной посуды. 	оценка выполнения работ на учебной практике.
ПК 2.3 Эксплуатировать инвентарь, - и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.	<ul style="list-style-type: none"> - знать техническую документацию торгово-технологического оборудования; - уметь эксплуатировать барный инструмент; - весо-измерительное оборудование; 	оценка выполнения работ на учебной практике.

	оборудование, эксплуатируемое за барной стойкой с соблюдением охраны труда и техники безопасности	
ПК 2.4. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.	Уметь вести учетно-отчетную документацию: - составлять заявку на сырье и товар для приготовления блюд и смешанных напитков; - вести учет материально-технических средств; - составлять отчет при работе на кассовых аппаратах; - вести учет движения сырья, напитков для приготовления смешанных напитков.	оценка выполнения работ на учебной практике
ПК 2.5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.	- выполнять приготовление холодных блюд и закусок; - выполнять приготовление блюд в зависимости от специализации и класса предприятия; - уметь оформлять блюда и закуски, дать качественную оценку им.	оценка выполнения работ на учебной практике.
ПК 2.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.	выполнять расчет с посетителями за барной стойкой, в торговом зале, используя: - наличный - безналичный метод расчета - использовать регистратор расчетных операций.	оценка выполнения работ на учебной практике.
ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.	- выполнять подготовку сырья для приготовления смешанных напитков; - выполнять приготовление смешанных напитков и коктейлей методами: «билд», «стир», «шейк», «мадл» комбинированный.	оценка выполнения работ на учебной практике.

5.2. Результаты освоения общих компетенций

Освоенные общие компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Анализ ситуации на рынке труда; быстрая адаптация к внутриорганизационным условиям работы; участие в работе кружка технического творчества, конкурсах профессионального мастерства, профессиональных олимпиадах; активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности.	Наблюдение за выполнением заданий на учебной практике

<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<p>Определение цели и порядка работы; обобщение результата; использование в работе полученные ранее знания и умения; рациональное распределение времени при выполнении работ.</p>	
<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>Выполнять простую и сложную сервировку столов; осуществлять обслуживание посетителей согласно меню; выполнять расчет с посетителем; разрешать психологические ситуации с посетителем; оценивать ситуации в торговом зале.</p>	
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p>	<p>использовать инновационные и современные способы и методы обслуживания;</p>	
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Использовать современные информационно-коммуникационные технологии при расчете с посетителем.</p>	
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Осуществлять подготовку торгового зала и обслуживание посетителей индивидуальным и бригадным методом; быть профессионалом, толерантным и коммуникабельным.</p>	