ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВОЛОГОДСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ КОЛЛЕДЖ

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

2017

Программа учебной практики разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии 100114.01 Официант, бармен и рабочей программой профессионального модуля ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок

Рассмотрена цикловой комиссией
Технологии и сервиса
Протокол № 1 от «06 сентября» 2017г.
Председатель цикловой комиссии
_____ М.И. Гадаева

Утверждают
Зам. директора по учебной работе
_____ А.А.Дроздова

Организация-разработчик: ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Разработчик: Комарова А.И., преподаватель ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Программа практики профессионального модуля составлена в соответствии с требованиями ФГОС и потребностям рынка труда. Рекомендуется для использования в учебном процессе.

_____ _____ _____
подпись Ф.И.О.

МП

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4-5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6-8
3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРАКТИКИ	9-10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная практика является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **100114.01 Официант, бармен** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.

Уровень образования: основное общее образование, начальное профессиональное образование

1.2. Цели и задачи практики:

Основная задача учебной практики является освоение видов профессиональной деятельности, т.е. систематизация, обобщение, закрепление и углубление знаний и умений, формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в рамках профессионального модуля ПМ-02 **Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок** по профессии **100114.01 Официант, бармен.**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики профессионального модуля:

Всего – 6 недель – 216 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план

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 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.

Коды профессиональных компетенций	**Наименования разделов профессионального модуля**	***Учебная практика***	
		дней	*часов*
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7	Раздел 1 Общая характеристика процесса обслуживания за барной стойкой, буфетом	5	30
	Раздел 2. Встреча гостей бара и приём заказа	2	12
	Раздел 3. Обслуживание потребителей бара, буфета алкогольными и прочими напитками	4	24
	Раздел 4. Материально-техническое оснащение бара, буфета	5	30
	Раздел 5. Оформление отчётно-финансовых документов в соответствии с нормативными требованиями	4	24
	Раздел 6. Приготовление и подача простых закусок и десертов	6	36
	Раздел 7 Принятие и оформление платежей по счетам	3	18
	Раздел 8 Приготовление и подача смешанных напитков и коктейлей, горячих напитков	7	42
	Всего:	***36***	***216***

2.2. Содержание практики (виды работ)

Наименование разделов	Наименование лабораторно-практических работ		Объем часов	ПК
Раздел 1 Общая характеристика процесса обслуживания за барной стойкой, буфетом	**Содержание**		**30**	ПК 2.1.
	1	Квалификационные характеристики бармена, буфетчика	6	
	2	Инструктаж по технике безопасности, противопожарной безопасности.	6	
	3	Правила санитарии и гигиены для бармена, внешний вид, профессиональная подготовка. Профессиональная этика бармена.	6	
	4	Планировочные решения баров, буфетов	6	
	5	Подготовка бара, буфета к обслуживанию. Подготовка бара, буфета к закрытию	6	
Раздел 2. Встреча гостей бара и приём заказа	**Содержание**		**12**	ПК 2.2
	1	Приветствие гостя. Приём заказа	6	
	2	Пояснение потребителям по ассортименту продукции бара, буфета	6	
Раздел 3. Обслуживание потребителей бара, буфета алкогольными и прочими напитками	**Содержание**		**24**	ПК 2.2
	1	Приготовление и подача алкогольных напитков	6	
	2	Приготовление и подача безалкогольных напитков	6	
	3	Приготовление и подача смешанных напитков	6	
	4	Приготовление и подача горячих напитков	6	
Раздел 4. Материально-техническое оснащение бара, буфета	**Содержание**		**30**	ПК 2.3 ПК 2.4
	1	Использование инвентаря бара, буфета	6	
	2	Использование весоизмерительного оборудования бара, буфета	12	
	3	Эксплуатация оборудования бара, буфета с соблюдением охраны труда и санитарных норм и правил	12	
Раздел 5. Оформление отчётно-финансовых документов в соответствии с нормативными требованиями	**Содержание**		**24**	ПК 2.3 ПК 2.4
	1	Снятие показателей контрольных счётчиков кассового аппарата в начале и в конце смены	6	
	2	Выписывание счёта за отпущенную продукцию	6	
	3	Составление акта о приёмке товарно-материальных ценностей	6	
	4	Составление отчётной и кассовой документации в соответствии с нормативными требованиями	6	
Раздел 6. Приготовление и подача простых закусок и десертов	**Содержание**		**36**	ПК 2.5
	1	Приготовление простых закусок в ассортименте. Подача простых закусок в буфете, баре.	18	
	2	Приготовление десертов в ассортименте. Подача десертов в баре, буфете	18	
Раздел 7 Принятие и оформление платежей по счетам	**Содержание**		**18**	ПК 2.6
	1	Приём и оформление заказов потребителей	6	
	2	Расчёт потребителей с использованием различных форм расчёта	6	

	3	Ведение и оформление кассовой документации в соответствии с нормативными требованиями	6	
Раздел 8 Приготовление и подача смешанных напитков и коктейлей, горячих напитков	**Содержание**		**42**	ПК 2.7
	1	Приготовление и подача безалкогольных смешанных напитков	6	
	2	Приготовление и подача молочных коктейлей	6	
	3	Приготовление и подача длинных смешанных напитков	6	
	4	Приготовление и подача аперитивов	6	
	5	Приготовление и подача диджестивов	6	
	6	Приготовление и подача напитков для компаний	6	
	7	Приготовление и подача горячих напитков	6	
		Итого:	**216**	

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля учебной практики предполагает наличие:

Мастерской - Бар

Оборудование мастерской бара

- Барная стойка, стулья барные, буфет, моечные раковины, водонагреватель, блендер, соковыжималка, кофемашина, контрольно-кассовое оборудование
- инструменты и инвентарь: стеклянная и хрустальная посуда для подачи алкогольных, безалкогольных напитков, коктейлей, посуда для подачи горячих напитков, посуда для подачи закусок и десертов, аксессуары для коктейлей

3.2. Информационное обеспечение обучения

а) Нормативно-правовые акты

1. ГОСТ Р 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения [Электронный ресурс]. – Введ. 2015-01-01 / СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
2. ГОСТ Р 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. [Электронный ресурс]. – Введ. 2016-01-01 / СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
3. ГОСТ Р 50763-2007 Продукция общественного питания, реализуемая населению общие технические условия. [Электронный ресурс]. – Введ. 2009-01-01 / СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
4. ГОСТ Р 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. [Электронный ресурс]. – Введ. 2015-01-01. / СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
5. ГОСТ Р 50935-2007 Требования к персоналу. [Электронный ресурс]. – Введ. Дата введения 2010-01-01 / СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
6. ГОСТ Р 31986-2012 Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. [Электронный ресурс]. – Введ. 2015-01-01/ СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
7. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. [Электронный ресурс]. – Введ. 2015-01-01/ СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
8. ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования. [Электронный ресурс]. – Введ. 2001-07-01/ СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
9. ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции. [Электронный ресурс]. –/ СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
10. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, Составители: В. Ананина, С. Ахиба, В. Лапшина, Р. Мальгина, В. Соколов,А. Рубан, З. Ясюченя, 1996 – 618с.
11. Ковалев Ю. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативные документы для предприятий общественного питания Издательство: Дело и Сервис, 2013 – 1064с.
12. Могильный М. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию

общественного питания Издательство: ДеЛи плюс, 2011 – 1008с.
13. Васюкова А.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания.- ИТК Дашков и К, 2012

б) Основные источники

1. Радченко, Лидия Александровна. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : учебник для спо / Л. А. Радченко. - М. : Кнорус, 2013. - 321 с.
2. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / С.И. Главчева, Е.И. Коваленко ; МО РФ, НГТУ. - 2-е изд. - Новосибирск : НГТУ, 2013. - 404 с. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-7782-1766-9 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=229006

в) Дополнительные источники

1. Радченко, Лидия Александровна. Обслуживание на предприятиях общественного питания [Текст] : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. А. Радченко. - Изд. 7-е, стер. - Ростов н/Д : Феникс, 2013. - 318 с. : ил.
2. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учебное пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - 2-е изд. - Новосибирск : НГТУ, 2011. - 204 с. - ISBN 978-5-7782-1767-6 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=229007

г) Периодические издания:

1. Ежемесячный информационный журнал «Общепит: бизнес и искусство»
2. Ежемесячный рекламно-информационный журнал «Современный ресторан»

д) Интернет-ресурсы:

Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания	http://www.horeca.ru/
Всё для общепита	www.pitportal.ru
Портал ресторанного, гостиничного и туристического бизнеса	www.mir-restoratora.ru

3.3. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

Проводится инструктаж студентов по ознакомлению с требованиями охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в учебной мастерской.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения производственной практики (по профилю специальности) является овладение общими (ОК) компетенциями и профессиональными (ПК) (отражены в экспертном заключении):

Код	Наименование результата обучения
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 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.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость 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.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность <*>, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

По окончании учебной практики студенты сдают отчет (рабочую тетрадь).