

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЕНАКИЕВСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ТОРГОВО - КУЛИНАРНЫЙ ЛИЦЕЙ»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

Государственного профессионального
образовательного учреждения
«Енакиевский профессиональный
торгово - кулинарный лицей»

М.Г.Огородняя
«30» / 08 2016 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

код и наименование специальности/профессии ***43.01.01 Официант, бармен***

код и наименование ПМ:

ПМ.01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания»

г. Енакиево, 2016

ОДОБРЕНА
Методической комиссией мастеров п/о

Протокол № 1
от «30» 08 2016г.

РАЗРАБОТАНА
на основе Государственного образовательного
стандарта по профессии/специальности
среднего профессионального образования
43.01.01 «Официант, бармен», утвержденного
приказом МОН ДНР от «16» 10 2015 № 709

Председатель методической комиссии
мастеров п/о

 Н.П. Тимофеева

Заместитель директора по учебно –
производственной части

 И.Г.Гудкова

Составители (авторы):

Чернова Ирина Владиславовна,

мастер производственного обучения

Государственного профессионального торгово – кулинарного лицея
«Енакиевский профессиональный торгово – кулинарный лицей»

Программа согласована:

Физическое лицо – предприниматель
Саркисян Норайр Шагенович


(ФИО, должность, наименование организации)

Пояснительная записка

Рабочая программа производственной практики к профессиональному модулю

ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания.

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

разработана на основе:

1. Государственного образовательного стандарта (далее ГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 43.01.01 «Официант, бармен» в соответствии с Приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 26 октября 2015 г. № 709.

2. Положения об учебной практике (производственном обучении) и производственной практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования

Организация-разработчик: ГПОУ «ЕНАКИЕВСКИЙ ПТКЛ»

Разработчик:

И.В.Чернова – мастер производственного обучения

Содержание

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	5-9
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	10-11
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	12-18
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	19-24
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	25-29

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место производственной практики в структуре образовательной программы среднего профессионального образования (далее – ОП СПО).

Программа производственной практики является частью ОП СПО по профессии **43.01.01 «Официант, бармен, буфетчик» в части освоения основных видов профессиональной деятельности:**

ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания.

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

1.2. Цели и задачи производственной практики.

Производственная практика проводится с целью закрепления и совершенствования приобретенных в процессе обучения профессиональных умений студентов по изучаемой профессии «Официант, бармен, буфетчик», развития общих и профессиональных компетенций, освоения современных производственных процессов, адаптации студентов к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Конкретные виды профессиональной деятельности, к которым готовится студент, должны определять содержание его образовательной программы, разрабатываемой образовательным учреждением совместно с заинтересованными работодателями. Производственная практика проводится концентрированно на предприятиях общественного питания.

Аттестация по итогам производственной практики производится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций.

По завершении производственной практики обучающиеся выполняют дифференцированный зачёт.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности студент в ходе производственной практики должен:

Вид профессиональной деятельности:

ПМ.01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания»
иметь практический опыт:

- ✓ 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 проводов гостей;
- ✓ подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;
- ✓ обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;
- ✓ обслуживания потребителей при использовании 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;
- ✓ 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.

Вид профессиональной деятельности:

ПМ.02 «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 приёма 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 отчётно-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 расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;
- ✓ осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;
- ✓ оформлять необходимую отчётно-учётную 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 учётно-отчётной 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 недель (часов) на освоение производственной практики:

Всего _____ недель, 288 часов;

в том числе:

в рамках освоения ПМ. 01. – 144 часа

в рамках освоения ПМ. 02. – 144 часа

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ:

Результатом освоения программы производственной практики является освоение студентами профессиональных и общих компетенций в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

освоение общих компетенций (ОК):

<i>ОК</i>	<i>Наименование практики</i>
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).

освоение профессиональных компетенций (ПК):

<i>Вид профессиональной деятельности</i>	<i>Код</i>	<i>Наименование результатов практики</i>
ПМ.01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания»	ПК 1.1	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.
	ПК 1.2	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
	ПК 1.3	Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
	ПК 1.4	Обслуживать потребителей при

		использовании специальных форм организации питания.
<i>ПМ.02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»</i>	ПК 2.1	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.
	ПК 2.2	Обслуживать потребителей бара, буфета.
	ПК 2.3	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговотехнологическое оборудование в 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.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план

<i>Коды формируемых компетенций</i>	<i>Наименование профессионального модуля</i>	<i>Объем времени, отведенный на практику</i>	<i>Сроки проведения</i>
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	<i>ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания</i>	144 часа	27.04.2017 - 29.05.2017 27.04.17 - 04.05.2017 05.05.2017 - 16.05.2017 17.05.2017 - 23.05.2017 24.05.2017 – 27.05.2017 29.05.2017 – дифференцированный зачет
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7	<i>ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок</i>	144 часа	30.05.2017-23.06.2017 30.05.2017-31.05.2017 01.06.2017-03.06.2017 06.06.2017-08.06.2017 09.06.2017-12.06.2017 13.06.2017-15.06.2017 16.06.2017-17.06.2017 19.06.2017-22.06.2017 23.06.2017 - дифференцированный зачет

3.2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

<i>Виды деятельности</i>	<i>Виды работ</i>	<i>Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ</i>	<i>Наименование учебных дисциплин, МДК</i>	<i>Количество часов</i>
<p>Обслуживание потребителей организаций общественного питания</p>	<p>ПК 1.1 Выполнение подготовки залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом и классом организации общественного питания.</p>	<p>Охрана труда и пожарная безопасность</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Инструктаж по охране труда и технике безопасности на предприятии общественного питания. 2. Классификация предприятий общественного питания. 3. Особенности организации обслуживания и предоставление услуг в предприятиях различного типа (формы собственности ПОП, стили обслуживания) 4. Ознакомление с видами торговых помещений ПОП. 5. Взаимосвязь торговых и производственных помещений ПОП. 6. Ознакомление с планировкой, оснащением, интерьером ПОП. 7. Ознакомление с оборудованием торгового зала ПОП. 8. Ознакомление с методами и формами обслуживания. 9. Прогрессивные услуги общественного питания.. 10. Требования, предъявляемые к официанту. Профессиональная подготовка <p>Изучение меню и прейскурантов</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Виды и назначение меню. 2. Требования, предъявляемые к составлению меню, содержание, назначение, последовательность расположения блюд, предложение меню гостям 3. Прейскурант, содержание, назначение. 4. Последовательность расположения винно-водочных изделий, напитков, кондитерских и табачных изделий 	<p>МДК.01.01. Организация и технология обслуживания в общественном питании</p>	<p>144</p> <p>36</p>

	<p>ПК 1.2 Обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.</p>	<p>Подготовка столовой посуды, приборов столового белья к обслуживанию</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Виды, назначение и использование столовой посуды, металлической посуды, стеклянной посуды. 2. Характеристика и отличительные особенности, правила хранения и содержания. 3. Полировка посуды. 4. Вынос посуды в зал (на ручнике, на подносе, в руке). 5. Подбор посуды при обслуживании гостей 6. Получение и осмотр столовых приборов. 7. Переноска приборов из сервизной и размещение их на подсобных столиках. 8. Полировка приборов. 9. Назначение и использование столового белья, их характеристика и отличия. 10. Виды столового белья. Правила хранения, содержания. 11. Складывание салфеток. 12. Способы накрытия столов скатертями; замена скатерти 13. Получение и осмотр столовой посуды, приборов, столового белья. 14. Накрытие столов. 15. Складывание салфеток 16. Обслуживание посетителей <p>Обслуживание посетителей в обычном режиме</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка торгового зала к обслуживанию 2. Предварительная сервировка столов к завтраку 3. Предварительная сервировка столов к обеду 4. Предварительная сервировка столов к ужину 5. Приём предварительных заказов и оформление счетов 6. Приветствие и размещение гостей за столом 7. Приём и выполнение заказов 8. Подача холодных закусок 9. Подача горячих закусок 10. Подача первых блюд 11. Обслуживание посетителей в обычном режиме: <ul style="list-style-type: none"> - встреча гостей, приветствие, приглашение гостей за стол, размещение гостей за столом. - Предложение гостям меню и карты вин. 	<p>МДК.01.01. Организация и технология обслуживания в общественном питании</p>	<p>36</p>
	<p>ПК 1.3 Обслуживание массовых банкетных мероприятий.</p>		<p>МДК.01.01. Организация и технология обслуживания в общественном питании</p>	<p>36</p>

	<p>ПК 1.4 Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Рекомендации по выбору блюд, алкогольных напитков. - Техника работы официанта с подносом при переносе блюд и напитков. - Техника работы официанта при подаче блюд и напитков. Способы подачи блюд “в обнос”, “в стол”, при помощи приставного столика - Обслуживание посетителей. <p>Обслуживание массовых банкетных мероприятий</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Порядок приема заказов 2. Предварительная сервировка стола приборами и стеклянной посудой к банкетным мероприятиям 3. Правила и порядок обслуживания банкетов за столом с полным обслуживанием официантами 4. Правила и порядок обслуживания банкетов с частичным обслуживанием официантами 5. Правила и порядок обслуживания банкета - фуршет 6. Правила и порядок обслуживания банкета - коктейль 7. Правила и порядок обслуживания банкета – чай 8. Обслуживание массовых банкетных мероприятий <ul style="list-style-type: none"> - Прием заказа на банкет с учетом пожелания заказчика. - Составление меню. - Расстановка столов в зале, сервировка столов. - Тренинг с официантами - Размещение гостей за столом. - Организация обслуживания участников банкета. - подача блюд и напитков на банкетах. подача аперитива . - Расчет, безналичный расчет <p>Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Обслуживание по типу «Шведский стол 2. Обслуживание участников съездов, конгрессов, совещаний 3. Обслуживание праздничных вечеров <ul style="list-style-type: none"> - Расстановка мебели. 	<p>МДК.01.01. Организация и технология обслуживания в общественном питании</p>	<p>28</p>
--	---	---	--	-----------

		<ul style="list-style-type: none"> - Накрытие столов скатертями. - Расстановка на столе закусок, ваз с фруктами, цветами. - Сервировка стола фарфоровой посудой, приборами, стеклянной посудой. - Расстановка напитков в бутылках. - Обслуживание гостей. <p>Учет и отчетность</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составление технологических и калькуляционных карт на блюда и напитки. 2. Сдача выручки в кассу учреждения в установленном порядке. 3. Работа с отчетной документацией. <p>Дифференцированный зачет ПП. 01.</p>		8
Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	ПК 2.1 Выполнение подготовки бара, буфета к обслуживанию.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Охрана труда и техника безопасности на предприятии. 2. Подготовка барной стойки. 3. Санитарная уборка помещения. 4. Проверка товарных запасов. 5. Подготовка инвентаря, барной посуды, оборудования. 	МДК.02.01. Организация и технология обслуживания в барах и ресторанах	144
	ПК 2.2 Обслуживание потребителей бара, буфета.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Встреча гостей бара и приёма заказа; 2. Обслуживание потребителей алкогольными и прочими напитками. 3. Обслуживание потребителей безалкогольными и прочими напитками. 4. Приготовление и подача горячих напитков. 5. Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями. 	МДК.02.01. Организация и технология обслуживания в барах и ресторанах	14
			МДК.02.01. Организация и технология обслуживания в барах и ресторанах	22

	<p>ПК 2.3 Эксплуатирование инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудование в процессе обслуживания.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Эксплуатация в процессе работы оборудования бара, буфета с соблюдением требований охраны труда, санитарных норм и правил 	<p>МДК.02.01. Организация и технология обслуживания в барах и ресторанах</p>	<p>21</p>
	<p>ПК 2.4 Ведение учётно-отчётную документации в соответствии с нормативными требованиями.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Расчёт с потребителем. 2. Оформление платежей по счетам. 3. Ведение кассовой документации; 4. Осуществление инвентаризации запасов продуктов и напитков в баре, буфете. 5. Оформление необходимой отчётно-учётной документации. 	<p>МДК.02.01. Организация и технология обслуживания в барах и ресторанах</p>	<p>15</p>
	<p>ПК 2.5 Изготавливание определённого ассортимента кулинарной продукции.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление простых закусок, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления. 2. Проверка соблюдения необходимых условий и сроков хранения продуктов и напитков в баре, буфете. 3. Приготовление холодных закусок и блюд легкого приготовления, 4. Приготовление салатов, бутербродов, мясной и овощной нарезок, фруктовых салатов и нарезок. 	<p>МДК.02.01. Организация и технология обслуживания в барах и ресторанах</p>	<p>21</p>
	<p>ПК 2.6 Произведение расчёта с потребителем, используя различные формы расчёта.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Произведение расчёта с потребителем, оформление платежей по счетам и ведение кассовой документации. 2. Принятие и оформление платежей (наличный, безналичный расчет). 3. Оформление отчётно-финансовых документов. 	<p>МДК.02.01. Организация и технология обслуживания в</p>	<p>15</p>

	<p style="text-align: center;">ПК 2.7 Изготавливание смешанных напитков, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки</p>	<p>4. Подготовка бара, буфета к закрытию. 5. Подготовка к обслуживанию выездного мероприятия.</p> <p>1. Приготовление смешанных напитков, алкогольных и безалкогольных коктейлей, используя необходимые методы приготовления и оформления; способы подачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ приготовление фруктово-ягодных напитков. ▪ приготовление овощных напитков ▪ приготовление коктейлей с фруктово-ягодными соками. ▪ приготовление айс-кримов. ▪ приготовление прохладительных, овощных безалкогольных коктейлей: приготовление джулепов и морсов, крюшонов и щербетов, лимонадов. ▪ приготовление коктейлей с яйцом: приготовление флипов и эг-ногов; приготовление аустеров и физов. ▪ приготовление коктейлей на основе алкоголя: коктейли на основе водки, ликера, шампанского, коньяка, виски, джина, рома. ▪ приготовление горячих напитков: чая, кофе, какао, горячего шоколада; приготовление грогов, глинтвейнов, пуншей ▪ приготовление оригинальных коктейлей: приготовление крастов и слоистых коктейлей <p><i>Дифференцированный зачет ПП. 02.</i></p>	<p>барах и ресторанах</p> <p style="text-align: center;">МДК.02.01. Организация и технология обслуживания в барах и ресторанах</p>	<p style="text-align: center;">28</p> <p style="text-align: center;">8</p>
--	---	---	--	--

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения производственной практики:

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях общественного питания на основе прямых договоров, заключаемых между ГПОУ «ЕПТКЛ» и каждым предприятием или организацией, куда направляются студенты.

Основные документы производственной практики:

- Положение о практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования;
- рабочая программа производственной практики;
- журнал учёта производственного обучения;
- договор с базой практики о прохождении практики студентов;
- список студентов, направляемых на базы практики для её прохождения;
- распоряжение по базе практики;
- график перемещения мастера производственного обучения по рабочим местам;
- аттестационный лист на студента;
- характеристика на студента;
- дневник учёта выполнения работ, задания практики (для студентов) ;
- отчёт о производственной практике

**4.2. Требования к учебно – методическому обеспечению
производственной практики:**

Вид профессиональной деятельности:

ПМ.01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания»

Перечень
комплексных заданий

Задание №1

Ознакомление с предприятием. Вводный инструктаж по безопасности труда и пожарной безопасности. Инструктаж по безопасности труда на рабочем месте официанта.

Выполнение подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.

Задание №2

Обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

Задание №3

Обслуживание массовых банкетных мероприятий.

Задание №4

Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания.

Вид профессиональной деятельности:

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

Перечень
комплексных заданий

Задание №1

Ознакомление с предприятием. Вводный инструктаж по безопасности труда и пожарной безопасности. Инструктаж по безопасности труда на рабочем месте бармена.

Выполнение подготовки бара, буфета к обслуживанию.

Задание №2

Обслуживание потребителей бара, буфета.

Задание №3

Работа с барным инвентарем, весоизмерительным и торгово-технологическим оборудованием в процессе обслуживания.

Задание №4

Ведение учётно-отчётной документации в соответствии с нормативными требованиями.

Задание №5

Изготовление определённого ассортимента кулинарной продукции.

Задание №6

Порядок расчёта с потребителем, используя различные формы расчёта.

Задание №7

Изготовление смешанных напитков, в том числе коктейлей, различными методами, горячих напитков.

4.3 Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки по профессии или специальности СПО «Официант, бармен, буфетчик»:

№ п/п	Наименование
	Кабинеты:
1.	Технология приготовления пищи с основами товароведения
2.	Организация обслуживания в ресторанах-барах
3.	Товароведение продовольственных товаров
4.	Технического оснащения и организации рабочего места
5.	Торговые вычисления
6.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
7.	Профессиональная подготовка по профессии «Официант, бармен»
	Лаборатории:
8.	Учебный ресторан, бар
9.	Лаборатория-кухня № 1
	Спортивный комплекс:
10.	Гимнастический зал
11.	Тренажерный зал
12.	Спортивная площадка
	Залы:
13.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
14.	Актовый зал

Оборудование учебного ресторана, бара:

- рабочее место преподавателя
- комплект посуды, инвентаря, инструментов, столового белья
- комплект учебно-методической документации
- наглядные пособия (плакаты, схемы)

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест студентов:

- комплект инвентаря, инструментов и приспособлений для приготовления простых закусок;
- посуда для приготовления пищи ;
- комплект нормативной документации ;
- наглядные пособия (плакаты, схемы) ;
- инвентарь и барный инструмент;
- столовая посуда;
- стеклянная посуда;
- столовые приборы;
- комплекты столового белья
- технологическое оборудование для бара

4.4. Перечень учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы:

Основные источники:

1. Барановский В.А., Справочник официанта-бармена, Ростов н/Д:«Феникс»,2003 - 221с
2. Ахрапоткова Н.Б., Справочник официанта, бармена, Москва:»Издательский центр «Академия», 2009 – 270 с
3. Усов В.В.,Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Издательский центр «Академия», 2009 – 432с.
4. Мельников И.В., Официант-бармен, Ростов н/Д: «Феникс», 2009. – 427с. 3..
5. Ермакова И.В., Официант, бармен, М издательский центр,: «Академия» 2007. - 272с.
6. Кучер Л.С., Технология приготовления коктейлей и напитков, М издательский центр «Академия», 2009 – 352с.
7. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М., Официант: начальный уровень. М.: Издательский цент «Академия», 2008. – 64с.
8. Чалова Н.В., Практикум для официантов, барменов по обслуживанию посетителей в ресторанах: учебное пособие, Ростов н/Д:«Феникс»,2002 - 352с

Интернет-источники (сайты)

1. www.cooke.ru
2. www.3to.ru
3. www.eda.ru
4. www.menu.ru
5. www.ресторан.ru
6. www.cooking.ru
7. www.praktika.df.ru
8. deli@deli.ru
9. gotovim.ru
10. kuking.net
11. Ресторан. UA
12. PestoRus.com
13. Kulina.ru

Периодические издания:

1. «Ресторатор», Москва;
2. «Питание и общество», Москва;
3. «Вы и Ваш ресторан», Москва;
4. «Гостиничный и ресторанный бизнес», Москва;

4.5. Требования к руководителям практики от образовательного учреждения и организации:

Руководство производственной практикой осуществляют мастера производственного обучения, а также работники предприятий и организаций, закрепленные за студентами.

Мастера производственного обучения, осуществляющие непосредственное руководство производственной практикой студентов, должны иметь высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии.

Мастера производственного обучения: наличие 4-5 квалификационного разряда по профессии рабочего, выше, чем предусмотрено ГОС СПО для выпускников с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ:

- ✓ По результатам практики студенты составляют отчёт, который утверждается руководителем базы практики, наставником.
- ✓ Руководителем, наставником от базы практики и Государственного профессионального образовательного учреждения «Енакиевский профессиональный торгово-кулинарный лицей» формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне обладания студентом профессиональных компетенций, а также характеристика на студента, содержащая сведения об уровне обладания общими компетенциями в период прохождения практики.
- ✓ Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов её прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.
- ✓ Практика завершается дифференцированным зачётом, при условии, положительного аттестационного листа (отзыва) по практике руководителей практики от базы практики и Государственного профессионального образовательного учреждения «Енакиевский профессиональный торгово-кулинарный лицей» об уровне освоения профессиональных компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности предоставления дневника практики и отчёта о практике, в соответствии с заданием на практику.
- ✓ Результаты прохождения практики студентов учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации. Оценка за преддипломную практику вносится в зачётно-экзаменационную ведомость и зачётную книжку студентов. Студенты, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку по практике, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	<ul style="list-style-type: none"> ▪ выполнение всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме; ▪ подготовка зала и сервировка столов для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; 	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.
ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ выполнение всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме; ▪ встреча, приветствие, размещение гостей в организации общественного питания, за столом, подачи меню; ▪ приём, выполнение и оформление заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; ▪ рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов; ▪ подача к столу заказных блюд и напитков разными способами; ▪ расчёт с потребителями согласно счёту и проводов гостей; 	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.
ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ подготовка залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий; ▪ обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера; 	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.
ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ подготовка залов и инвентаря к обслуживанию потребителей при использовании специальных форм организации питания; ▪ обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания; 	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ. дифференцированный зачет

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие правил оказания услуг общественного питания. -соответствие с правилами подготовки зала к обслуживанию, подбора оборудования, посуды, приборов; - соответствие с нормативами расчёта необходимого количества посуды, столовых приборов и белья в соответствии с типом и классом предприятия общественного питания; - соответствие с правилами подготовки зала к обслуживанию и приему гостей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов. - соблюдение правил техники безопасности и охраны труда в соответствии с инструкциями. 	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.
ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие должностной инструкции бармена. - соответствие процесса обслуживания потребителей; - осуществление приёма заказа на приготовление определенного ассортимента продукции, коктейлей и смешанных напитков; - соответствие правил консультирования гостей по составу и методам приготовления блюд, предоставления рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков; - соответствие с правилами подачи напитков гостям различными способами. 	Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.

	<p>- соблюдение правил техники безопасности и охраны труда в соответствии с инструкциями соответствие правилам обслуживания потребителей;</p> <p>соблюдение личной гигиены;</p> <p>обслуживание потребителей с применением передовых, инновационных методов и форм организации труда.</p>	
<p>ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания</p>	<p>- соответствие правилам пользования весоизмерительных и прочего оборудования, имеющегося в баре и буфете;</p> <p>- умение пользоваться инструментарием и инвентарём, находящимся в распоряжении бармена, использование его по назначению.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ.</p>
<p>ПК 2.4. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.</p>	<p>ведение учётно-отчётной документации в соответствии с нормативными требованиями.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ</p>
<p>ПК 2.5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции</p>	<p>умение изготавливать определенный ассортимент простых блюд и закусок, в соответствии с правилами приготовления, требованиями к качеству и безопасности продукции</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ</p>
<p>ПК 2.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета</p>	<p>овладение навыками расчета с потребителями с использованием различных форм расчета.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ</p>
<p>ПК 2.7.Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки</p>	<p>Умение изготавливать смешанные напитки, в том числе различные коктейли, как безалкогольные, так и с применением крепких компонентов в соответствии с правилами приготовления, требованиями к качеству и безопасности продукции;</p> <p>владение различными методами приготовления коктейлей различными</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения производственных работ</p>

	способами, приготовления сиропов, соков, морсов, напитков на основе кофе, чая, приготовления горячих напитков.	дифференцированный зачет
--	--	--------------------------