

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Новокуйбышевский гуманитарно – технологический колледж»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ «НГТК»
В.М. Земалиндинова
Приказ «03» февраля 2023 г. № 46.2-К

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

для специальности:

43.01.01 Официант, бармен.

профиль подготовки: социально-экономический

на базе основного общего образования

2023

ОДОБРЕНА

Предметно - цикловой комиссией
дисциплин и модулей профессионального
цикла естественно-научного профиля
Председатель ПЦК: Н.В. Москаева

СОГЛАСОВАНО

Зам.директора: О.С. Макарова

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ. 02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок 43.01.01 Официант, бармен на основе федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.01 Официант, бармен, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.08.2013 N 29595, приказа Минобрнауки России от 23.08.2017 № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ.

Разработчики:

ГАПОУ «НГТК» мастер производственного обучения Е.Б.Фролова

Рецензенты:

ГАПОУ «НГТК»

(место работы)

председатель ПЦК

(занимаемая должность)

Н.В. Москаева

(инициалы, фамилия)

ГАПОУ «НГТК»

(место работы)

мастер п/о

(занимаемая должность)

Е.Б. Фролова

(инициалы, фамилия)

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	14
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы учебной практики:

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- подготовка столовой посуды и приборов;
- расчёт необходимого количества столового белья;
- расстановка мебели в торговом зале;
- накрывание стола скатертью различными способами;
- складывание салфеток;
- сервировка стола к завтраку, для обеда, к ужину;
- выполнение предварительной сервировки стола.

Цель учебной практики: формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение умений, практического опыта в условиях реального производства по виду профессиональной деятельности **Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.**

1.2. Требования к результатам учебной практики:

В результате прохождения учебной практики по ВПД обучающийся должен освоить:

ВПД	Профессиональные компетенции
Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.	«Официант», «Бармен»
	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.

1.3. Форма контроля освоения программы учебной практики – дифференцированный зачет.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной практики: 180 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.**

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 2.1	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.
ПК 2.2	Обслуживать потребителей бара, буфета.
ПК 2.3	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.
ПК 2.4	Вести 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 01	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 04	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 07	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

Наименование тем учебной практики (по специальности)	Содержание	Объем часов
1	2	3
ПМ 02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок		180
Установочная конференция.	<p><u>Содержание:</u> Ознакомление с целями и задачами практики, требованиями, предъявляемыми к выполняемым видам работ и требованиями по оформлению отчета. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Ознакомление с профессиональными стандартами по рабочим профессиям «Официант», «Бармен».</p> <p><u>Виды работ:</u> Формирование пакета отчетных документов по деятельности студента-практиканта в период прохождения производственной практики</p>	6
Раздел 1. Организация обслуживания в барах и буфетах		36
Тема 1.1 Общая характеристика процесса обслуживания за барной стойкой. Торговые помещения бара, их характеристика и оснащение.	<p><u>Содержание:</u> Предмет, цели, задачи, основные понятия. Охрана труда. Особенности организации обслуживания и предоставление услуг в предприятиях различного типа. Требования, предъявляемые к бармену. Профессиональная подготовка. Профессиональная этика.</p> <p><u>Виды работ:</u> Решение ситуационных задач. Ролевые игры.</p>	6
Тема 1.2 Организация рабочего места бармена. Подготовка бара к обслуживанию посетителей.	<p><u>Содержание:</u> Типы баров, буфетов в зависимости от объема предоставляемых услуг, комфортности, форм обслуживания, а также от ассортимента реализуемых напитков. Торгово-производственные помещения бара, буфета. Барные стойки.</p>	6

	<p>Барная мебель. Инвентарь бара, буфета. Посуда бара, буфета. Подготовка бара к обслуживанию посетителей. Организация рабочего места бармена. Требования, предъявляемые к бармену, его обязанности.</p>	
<p>Тема 1.3 Общая характеристика оборудования бара и буфета. Оборудование бара и буфета, их характеристика.</p>	<p><u>Виды работ:</u> Работа с технологическими картами. Подготовка инвентаря и посуды.</p> <p><u>Содержание:</u> Понятие о машине. Передаточные механизмы. Универсальные приводы. Сменные механизмы к приводам. Измельчающее оборудование. Режущее оборудование. Машины для взбивания коктейлей. Весоизмерительное оборудование. Применение кофеварок в барах и буфетах. Общие сведения о плитах, классификация. Устройство, правила эксплуатации и безопасность труда при работе с электрическим грилем. Электромармиты для первых блюд. Электрокипятильник КНЭ-25. Посудомоечные машины. Машинный способ охлаждения продуктов. Характеристика торгово-холодильного оборудования.</p> <p><u>Виды работ:</u> Принцип действия и эксплуатации кофе-машины. Принцип действия и эксплуатации миксера, блендера, электрического чайника, льдодробилки. Принцип действия и эксплуатации весоизмерительного оборудования. Принцип действия и эксплуатации электрической плиты. Принцип действия и эксплуатации режущего оборудования. Работа со схемами. Принцип действия и эксплуатации соковыжималки. Принцип действия и эксплуатации посудомоечной машины. Работа со схемами. Принцип действия и эксплуатации льдогенератора. Работа со схемами.</p>	<p>12</p>
<p>Тема 1.4 Общая характеристика</p>	<p><u>Содержание:</u> Меню и прейскуранты, их характеристика. Работа с ними бармена.</p>	<p>12</p>

<p>обслуживания потребителей в баре и буфетах.</p>	<p>Ассортимент продукции, реализуемой в барах. Организация снабжения баров, буфетов в зависимости от типа и размещения. Ответственность бармена за порчу и неправильное хранение продукции. Формы и методы обслуживания посетителей различных баров, буфетов. Стили работы бармена. Организация и техника обслуживания посетителей за барной стойкой, в буфете и в торговом зале. Оформление витрин, барной стойки. Личная подготовка бармена. Правила отпуска и способы выкладки продукции на барной стойке и витрине. Ознакомление с преЙскурантом винно-водочных изделий, напитков, блюд и закусок и другой продукции бара. Очередность и время обслуживания посетителей. Температура и способ подачи. Посуда для подачи. Техника откупоривания бутылок, банок. Техника разлива основных напитков в баре. Правила откупоривания и подачи шампанского и десерта. Правила подачи минеральных и фруктовых вод, натурального сока. Правила подачи холодных и горячих закусок, используемая посуда и приборы. Особенности подачи горячих напитков, используемая посуда и приборы. Правила обслуживания посетителей за столиками в торговом зале бара. Взаимосвязь в работе бармена с официантами. Специальные формы обслуживания. Роль бармена в обслуживании по типу «коктейль», организация его рабочего места. Ассортимент реализуемой продукции в винных барах.</p>	
	<p><u>Виды работ:</u> Составление меню и преЙскуранта бара. Оформление витрин, барной стойки. Правила выкладки продукции на витринах. Решение ситуационных задач. Ролевая игра.</p>	
Раздел 2. Классификация напитков бара.		36
<p>Тема 2.1 Крепкие алкогольные напитки.</p>	<p><u>Содержание:</u> Крепкие алкогольные напитки, ликеры, настойки и пр. Отличительные характеристики крепких алкогольных напитков. Торговые марки крепкого алкоголя и способы подачи.</p> <p><u>Виды работ:</u> Работа с технологическими картами.</p>	12
<p>Тема 2.2 Пиво.</p>	<p><u>Содержание:</u></p>	12

	<p>Общие характеристики пива как напитка. Разновидности видов и сорта пива. Способы разлития подачи различных видов пива.</p> <p><u>Виды работ:</u> Работа с технологическими картами.</p>	
Тема 2.3 Вино.	<p><u>Содержание:</u> Общие характеристики и история. Виды вин и сорта винного винограда. Способы и правила подачи вин. Особенности хранения вин.</p> <p><u>Виды работ:</u> Работа с технологическими картами.</p>	12
Раздел 3. Технология приготовления коктейлей и напитков.		102
Тема 3.1 Безалкогольные напитки	<p><u>Содержание:</u> История возникновения безалкогольных напитков. Характеристика смешанных напитков и коктейлей. Формула построения.</p> <p><u>Виды работ:</u> Приготовление безалкогольных напитков. Выполнить оформление и подачу безалкогольных напитков.</p>	6
Тема 3.2 Молочные коктейли	<p><u>Содержание:</u> История возникновения молочных коктейлей. Характеристика молочных коктейлей. Формула построения.</p> <p><u>Виды работ:</u> Приготовление молочных коктейлей. Выполнить оформление и подачу молочных коктейлей.</p>	6
Тема 3.3 Алкогольные и длинные напитки.	<p><u>Содержание:</u> История возникновения алкогольных и длинных напитков. Характеристика молочных коктейлей. Формула построения.</p> <p><u>Виды работ:</u> Подготовить рабочее место для приготовления длинных смешанных напитков (Longdrinks). Выполнить приготовление длинных смешанных напитков (Longdrinks).</p>	12
Тема 3.4 Коктейли-аперитивы.	<p><u>Содержание:</u> История возникновения коктейлей-аперитивов. Характеристика коктейлей-аперитивов. Формула построения.</p> <p><u>Виды работ:</u> Выполнить приготовление коктейлей-аперитивов на основе ароматизированных вин. Отработать технику оформления и подачи коктейлей-аперитивов.</p>	6

<p>Тема 3.5 Коктейли - диджестивы.</p>	<p><u>Содержание:</u> История возникновения коктейлей-диджестивы. Характеристика коктейлей-диджестивы. Формула построения.</p> <p><u>Виды работ:</u> Выполнить приготовление коктейлей-диджестивов. Отработать технику оформления и подачи.</p>	<p>6</p>
<p>Тема 3.6 Приготовление горячих напитков и напитков с яйцом.</p>	<p><u>Содержание:</u> История возникновения горячих напитков и напитков с яйцом. Характеристика. Формула построения.</p> <p><u>Виды работ:</u> Выполнить приготовление горячих напитков и напитков с яйцом. Аустеры. Физы. Отработать технику оформления и подачи.</p>	<p>6</p>
<p>Тема 3.7 Горячие напитки и соки.</p>	<p><u>Содержание:</u> История возникновения горячих напитков и соков. Характеристика. Формула построения.</p> <p><u>Виды работ:</u> Выполнить приготовление горячих напитков и соков. Отработать технику оформления и подачи.</p>	<p>6</p>
<p>Тема 4. Простые закуски.</p>	<p><u>Содержание:</u> История возникновения закусок. Органолептические показатели. Ассортимент простых закусок предлагаемых в барах и буфетах.</p> <p><u>Виды работ:</u> Отработать технологию приготовления простых закусок. Отработать методы подачи закусок гостю.</p>	<p>6</p>
<p>Тема 4.1 Открытые и закрытые бутерброды.</p>	<p><u>Содержание:</u> История возникновения открытых и закрытых бутербродов. Органолептические показатели. Ассортимент открытых и закрытых бутербродов предлагаемых в барах и буфетах.</p> <p><u>Виды работ:</u> Отработать технологию приготовления простых закусок. Отработать методы подачи закусок гостю.</p>	<p>6</p>
<p>Тема 4.2 Канапе.</p>	<p><u>Содержание:</u> История возникновения канапе. Органолептические показатели.</p>	<p>6</p>

	<p>Ассортимент канапе предлагаемых в барах и буфетах.</p> <p>Отработать технологию приготовления канапе.</p> <p>Отработать методы подачи канапе гостю.</p>	
Тема 4.3 Салаты.	<p><u>Содержание:</u> История возникновения салатов. Органолептические показатели. Ассортимент салатов предлагаемых в барах и буфетах.</p> <p><u>Виды работ:</u> Отработать технологию приготовления салатов. Отработать методы подачи салатов гостю.</p>	6
Тема 4.4 Горячие рыбные и мясные закуски.	<p><u>Содержание:</u> История возникновения рыбных и мясных закусок. Органолептические показатели. Ассортимент горячих рыбных и мясных закусок предлагаемых в барах и буфетах.</p> <p><u>Виды работ:</u> Отработать технологию приготовления горячих рыбных и мясных закусок. Отработать методы подачи закусок гостю.</p>	6
Тема 4.5 Рыбные холодные блюда, закуски и ассорти	<p><u>Содержание:</u> История возникновения рыбных холодных блюд, закусок и ассорти. Органолептические показатели. Ассортимент рыбных холодных блюд, закусок и ассорти предлагаемых в барах и буфетах.</p> <p><u>Виды работ:</u> Отработать технологию приготовления рыбных холодных блюд, закусок и ассорти. Отработать методы подачи рыбных холодных блюд, закусок и ассорти гостю.</p>	6
Тема 4.6 Мясные холодные блюда, закуски и ассорти	<p><u>Содержание:</u> История возникновения мясных холодных блюд, закусок и ассорти. Органолептические показатели. Ассортимент мясных холодных блюд, закусок и ассорти предлагаемых в барах и буфетах.</p> <p><u>Виды работ:</u> Отработать технологию приготовления мясных холодных блюд, закусок и ассорти. Отработать методы подачи холодных мясных блюд, закусок и ассорти.</p>	6
Тема 4.7 Холодные десерты.	<p><u>Содержание:</u> История возникновения холодных десертов. Органолептические показатели. Ассортимент холодных десертов предлагаемых в барах и буфетах.</p>	6

	<p><u>Виды работ:</u> Отработать технологию приготовления холодных десертов. Отработать методы подачи холодных десертов.</p>	
Тема 4.8 Горячие десерты.	<p><u>Содержание:</u> История возникновения горячих десертов. Органолептические показатели. Ассортимент горячих десертов предлагаемых в барах и буфетах.</p>	6
	<p><u>Виды работ:</u> Отработать технологию приготовления простых закусок. Отработать методы подачи закусок гостю.</p>	
Дифференцированный зачет.		3
Итого		180

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие лабораторий и тренинговых кабинетов:

- Бар
- Банкетный зал

Оснащение:

Бар

Оборудование: барная стойка, высокие вращающиеся табуреты, блендер, кофемашина, контрольно-кассовый аппарат, держатель для бутылок, дозатор для напитков, настольная электроплита, тостер, СВЧ-аппарат, гриль, блендер, миксер, соковыжималка, льдогенератор, холодильник, спид-рек (стеллаж для наиболее часто используемых напитков), бокалодержатель, полка для размещения бутылок.

Банкетный зал

Оснащение: столы, стулья.

3.2. Общие требования к организации образовательного процесса.

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла. Учебная практика проводится образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и может реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна» Изменение № _____ «___» _____ 20__ г. 11 3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь на 1 - 2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года.

3.4. Информационное обеспечение

Основные источники

1. Барановский, В. А. Официант-бармен. [Текст]/: учеб. пособие для учащихся

профессиональных лицеев, училищ и работников баров, ресторанов / В. А. Барановский, Л. В. Кулькова. – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2012. – 352 с. – (Серия «Учебники XXI века»).

2. Богусева, В. И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания. [Текст] Учебное пособие. /В.И. Богусева – Ростов н/Д.: изд-во «Феникс», 2006.- 352 с.

3. Ермакова, В. И. Официант, бармен / В.И. Ермакова. - М.: Академия, 2012. - 272 с.

4. Кучер, Л. С. Бармен. Базовый уровень[Текст]/ Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. - М.: Академия, 2011. - 630 с.

5. Кучер, Л. С. Бармен. Повышенный уровень / Л.С. Кучер, Л.Н. Шкуратова. - М.: Академия, 2011. - 794 с.

6. Кучер, Л. С. Ресторанный бизнес в России: технология успеха. [Текст]/ Л.С. Кучер, Л.М Шкуратова и др. – М.: РКонсультант, 2009.- С. 78-173.

7. Кучер, Л. С. Организация обслуживания общественного питания. [Текст]/ Л.С. Кучер, Л.М Шкуратова Учебник. – М.: Издательский дом «Деловая культура», 2006.- 544 с.

8. Оробейко, Е.С., Организация обслуживания: рестораны и бары [Текст]: Учебное пособие. / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер – М.: Альфа – М; ИНФРА – М, 2010. – 320 с.:ил. – (ПРОФИЛЬ).

9. Радченко, Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания. [Текст]/ Л.А. Радченко - Ростов н/Д.: изд-во «Феникс», 2006.- 384 с.

10. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. [Текст]/ В.В. Усов Учебник. Изд. 2-ое. М.: «Академия», 2006.- 416 с.

Дополнительные источники

1. «Услуги общественного питания. Термины и определения». [Текст]: ГОСТ Р 31985-2013– Введ. 01. 01. 2015.- М.: Госстандарт России: ФГУП «Стандартинформ».- 20 с. Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна» Изменение № _____ «_____» _____ 20__ г. 12

2. «Услуги общественного питания. Общие требования». [Текст]: ГОСТ Р 31984-2012– Введ. 01. 01. 2015.- М.: Госстандарт России: ФГУП «Стандартинформ».- 20 с.

3. «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». [Текст]: ГОСТ Р 30524-2013– Введ. 01. 01. 2015.- М.: Госстандарт России: ФГУП «Стандартинформ».- 20 с.

4. «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания.

- Классификация и общие требования». [Текст]: ГОСТ Р 30389-2013– Введ. 01. 01. 2015.- М.: Госстандарт России: ФГУП «Стандартинформ».- 20 с.
5. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (утв. Приказом Ростехрегулирования от 27.12.2007 № 473-ст.
6. Закон РФ «О защите прав потребителей».
7. СанПиН 2. 2. 4. 548-96 «Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы».
8. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
9. Азбука ресторатора. М.: Современные ресторанные технологии, Издво Жигулевского, 2003.
10. Ридель, Х. Бары и рестораны. Техники обслуживания [Текст]: Х. Ридель. - М.: Феникс, 2015. - 351 с.

Интернет-ресурсы

1. Российская государственная библиотека [Электронный ресурс] / Центр информ. Технологий РГБ; ред. Власенко Т.В.; Web – мастер Козлова Н.В. - Электрон. Дан. – М.: Рос. Гос. Б-ка, 1997 – . – Режим доступа: [http:// www.rsl.ru](http://www.rsl.ru), свободный. – Загл. с экрана – Яз. русс., англ.
2. Книгосайт [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://knigosite.org/>свободный.
3. Электронная библиотека bookz.ru [Электронный ресурс] Режим доступа: http://bookz.ru/authors/ol_ga-6amkut_/professi_197.html/свободный.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов прохождения учебной практики проводится на основе аттестационного листа обучающегося.

Результаты обучения (сформированные умения, практический опыт в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Организовывать рабочее место.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
Соблюдать требования к стандартам и качеству обслуживания гостей.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
Соблюдать требования к внешнему виду и личной гигиене работников сервиса.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
Подготавливать зал, бар к обслуживанию, в том числе при массовых мероприятиях.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
Соблюдать правила техники безопасности и противопожарной безопасности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
Выполнять правила и нормы охраны труда и требования производственной санитарии и гигиены.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
Консультировать потребителей по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
Осуществлять прием заказа на блюда и напитки.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
Принимать заказ и консультировать потребителей по напиткам и продукции бара, буфета.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
Размещать заказ потребителя.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков и закусок.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
Готовить и презентовать фирменные напитки и закуски с элементами шоу.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
Работать с нормативной документацией.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении

	работ по учебной практике
	Дифференцированный зачет

