

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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ 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 производственной практики профессионального модуля ПМ. 02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок разработана 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.
<b>1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>6</b>
<b>3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>8</b>
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>15</b>
<b>5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>17</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы учебной практики:

Рабочая программа производственной практики ПМ. 02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок, составленной в соответствии с ФГОС СПО 43.01.01 Официант, бармен. Рабочая программа производственной практики составлена в соответствии с ФГОС СПО, имеет четкую отраслевую направленность в области ресторанного бизнеса, составлена с учетом профессионального стандарта «Официант» и международных требований к подготовке официанта по компетенции «Ресторанный сервис» движения «Профессионалы».

## Цель учебной практики:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся входе освоения производственной практики должен:

### иметь практический опыт:

- Выполнение всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме.
- Встреча, приветствие, размещение гостей организаций общественного питания за столом, подача меню.
- Приёма, оформление и выполнение заказа на продукцию и услуги организации общественного питания.
- Рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа.
- Подача к столу заказанных блюд и напитков разными способами.
- Расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей.
- Подготовка зала и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий.
- Обслуживание 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 прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос.
- Осуществлять прием заказа на блюда и напитки.
- Обслуживать потребителей организации общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях.

- Консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепким, спиртным и прочим напиткам, их сочетаемость с блюдами.
- Осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами.
- Соблюдать требования к безопасности готовой продукции и технике безопасности в процессе обслуживания потребителей.
- Предоставлять счет и производить расчет с потребителя.
- 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 организации 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, последовательности 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, очерёдность и технику подачи блюд и напитков.
- Правила и технику уборки использованной посуды.
- Порядок оформления счетов и расчета 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 официанта с гостями.

### **Требования к результатам учебной практики:**

В результате прохождения производственной практики по ВПД обучающийся должен освоить:

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

**1.2. Форма контроля освоения программы учебной практики – дифференцированный зачет.**

**1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики: 540 часов**

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной 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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план производственной практики

Наименование тем учебной практики (по специальности)	Содержание	Объем часов
1	2	3
<b>ПМ 02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок</b>		<b>540</b>
Установочная конференция.	<p><b><u>Содержание:</u></b>                      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><b><u>Виды работ:</u></b>                      Формирование пакета отчетных документов по деятельности студента-практиканта в период прохождения производственной практики</p>	<b>6</b>
<b>Раздел 1. Организация обслуживания в барах и буфетах</b>		<b>54</b>
Тема 1.1 Общая характеристика процесса обслуживания за барной стойкой. Торговые помещения бара, их характеристика и оснащение.	<p><b><u>Содержание:</u></b>                      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><b><u>Виды работ:</u></b>                      Решение ситуационных задач.                      Вводный инструктаж по технике безопасности и правилам внутреннего распорядка.</p>	<b>12</b>
Тема 1.2 Организация рабочего места бармена. Подготовка бара к обслуживанию посетителей.	<p><b><u>Содержание:</u></b>                      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>	<b>18</b>



	<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><b><u>Виды работ:</u></b>          Работа с технологическими картами.          Подготовка инвентаря и посуды.          Соблюдать основные этапы личной подготовки бармена к приему гостей          Подготовить бар к обслуживанию в соответствии с правилами.          Отработать методы подготовки барной посуды к обслуживанию.          Отработать методы подготовки барного инвентаря к обслуживанию.</p>	
<p>Тема 1.3 Общая характеристика оборудования бара и буфета. Оборудование бара и буфета, их характеристика.</p>	<p><b><u>Содержание:</u></b>          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.          Электромагниты для первых блюд.          Электрокипятильник КНЭ-25.          Посудомоечные машины.          Машинный способ охлаждения продуктов.          Характеристика торгово-холодильного оборудования.</p>	<p><b>12</b></p>
	<p><b><u>Виды работ:</u></b>          Проанализировать ассортимент оборудования бара.          Отработать методы подготовки оборудования бара к работе.          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.</p>	

	Принцип действия и эксплуатации льдогенератора. Работа со схемами.	
<p>Тема 1.4 Общая характеристика обслуживания потребителей в баре и буфетах.</p>	<p><b><u>Содержание:</u></b>          Меню и прейскуранты, их характеристика. Работа с ними бармена.          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><b><u>Виды работ:</u></b>          Составление меню и прейскуранта бара.          Оформление витрин.          Оформление барной стойки.          Правила выкладки продукции на витринах.          Решение ситуационных задач.          Отработать технику откупоривания бутылок, банок.          Отработать технику разлива основных напитков в баре.          Отработать подачу минеральных и фруктовых вод, натурального сока.          Отработать подачу холодных и горячих закусок, используемая посуда и приборы.          Отработать приемы запоминания заказов.          Ознакомить гостя с программами и скидками, действующими в определенные часы и дни.</p>	<p>12</p>

<b>Раздел 2. Классификация напитков бара.</b>		<b>90</b>
Тема 2.1 Крепкие алкогольные напитки.	<b><u>Содержание:</u></b> Крепкие алкогольные напитки, ликеры, настойки и пр. Отличительные характеристики крепких алкогольных напитков. Торговые марки крепкого алкоголя и способы подачи.	<b>30</b>
	<b><u>Виды работ:</u></b> Работа с технологическими картами. Подбор посуды к крепким алкогольным напиткам. Отработать технику разливания крепких алкогольных напитков. Выполнить оформление и подачу крепких алкогольных напитков. Идентификация крепкого алкоголя.	
Тема 2.2 Пиво.	<b><u>Содержание:</u></b> Общие характеристики пива, как напитка. Разновидности видов и сорта пива. Способы разливания подачи различных видов пива.	<b>30</b>
	<b><u>Виды работ:</u></b> Работа с технологическими картами. Подбор посуды к пиву. Отработать технику разливания.	
Тема 2.3 Вино.	<b><u>Содержание:</u></b> Общие характеристики и история. Виды вин и сорта винного винограда. Способы и правила подачи вин. Особенности хранения вин.	<b>30</b>
	<b><u>Виды работ:</u></b> Работа с технологическими картами. Подбор посуды к различным видам вин. Деконтация красного вина. Идентификация вин.	
<b>Раздел 3. Технология приготовления коктейлей и напитков.</b>		<b>384</b>
Тема 3.1 Безалкогольные напитки	<b><u>Содержание:</u></b> История возникновения безалкогольных напитков. Характеристика смешанных напитков и коктейлей. Формула построения.	<b>24</b>
	<b><u>Виды работ:</u></b> Разработать рецептуру безалкогольных напитков. Подбор посуды для безалкогольных напитков. Приготовление безалкогольных напитков. Выполнить оформление и подачу безалкогольных напитков.	
Тема 3.2 Молочные коктейли	<b><u>Содержание:</u></b> История возникновения молочных коктейлей.	<b>24</b>

	<p>Характеристика молочных коктейлей. Формула построения.</p> <p><b><u>Виды работ:</u></b>          Разработать рецептуру молочных коктейлей.          Подбор посуды для молочных коктейлей.          Приготовление молочных коктейлей.          Выполнить оформление и подачу молочных коктейлей.</p>	
Тема 3.3 Алкогольные и длинные напитки.	<p><b><u>Содержание:</u></b>          История возникновения алкогольных и длинных напитков.          Характеристика молочных коктейлей. Формула построения.</p> <p><b><u>Виды работ:</u></b>          Подготовить рабочее место для приготовления длинных смешанных напитков (Longdrinks).          Выполнить приготовление длинных смешанных напитков (Longdrinks).</p>	24
Тема 3.4 Коктейли-аперитивы.	<p><b><u>Содержание:</u></b>          История возникновения коктейлей-аперитивов.          Характеристика коктейлей-аперитивов. Формула построения.</p> <p><b><u>Виды работ:</u></b>          Подготовить рабочее место для приготовления коктейлей-аперитивы.          Выполнить приготовление коктейлей-аперитивов на основе ароматизированных вин.          Отработать технику оформления и подачу коктейлей-аперитивов.</p>	24
Тема 3.5 Коктейли - диджестивы.	<p><b><u>Содержание:</u></b>          История возникновения коктейлей-диджестивы.          Характеристика коктейлей-диджестивы. Формула построения.</p> <p><b><u>Виды работ:</u></b>          Подготовить рабочее место для приготовления коктейлей-диджестивы.          Выполнить приготовление коктейлей-диджестивов.          Отработать технику оформления и подачи.</p>	24
Тема 3.6 Приготовление горячих напитков и напитков с яйцом.	<p><b><u>Содержание:</u></b>          История возникновения горячих напитков и напитков с яйцом.          Характеристика. Формула построения.</p> <p><b><u>Виды работ:</u></b>          Подготовить рабочее место для приготовления горячих напитков.          Подготовить рабочее место для приготовления напитков с яйцом.          Выполнить приготовление горячих напитков (пунш, крушон, глинтвейн, негас, сбитень).          Выполнить приготовление напитков с яйцом.          Отработать технику оформления и подачи.</p>	24
Тема 3.7 Горячие напитки и соки.	<p><b><u>Содержание:</u></b>          История возникновения горячих напитков и соков.          Характеристика. Формула построения.</p>	24

	<p><b><u>Виды работ:</u></b>  Подготовить рабочее место для приготовления горячих напитков и соков.  Выполнить приготовление и подачу различных видов кофе.  Отработать технику взбивания молока.  Отработать технику заваривания и подачу различных видов чая.  Выполнить приготовление и подачу различных видов соков.  Выполнить приготовление горячих напитков и соков.  Отработать технику оформления и подачи.</p>	
Тема 4. Простые закуски.	<p><b><u>Содержание:</u></b>  История возникновения закусок.  Органолептические показатели.  Ассортимент простых закусок предлагаемых в барах и буфетах.</p>	24
	<p><b><u>Виды работ:</u></b>  Отработать технологию приготовления простых закусок.  Отработать методы подачи закусок гостю.</p>	
Тема 4.1 Открытые и закрытые бутерброды.	<p><b><u>Содержание:</u></b>  История возникновения открытых и закрытых бутербродов.  Органолептические показатели.  Ассортимент открытых и закрытых бутербродов предлагаемых в барах и буфетах.</p>	24
	<p><b><u>Виды работ:</u></b>  Отработать технологию приготовления простых закусок.  Отработать методы подачи закусок гостю.</p>	
Тема 4.2 Канапе.	<p><b><u>Содержание:</u></b>  История возникновения канапе.  Органолептические показатели.  Ассортимент канапе предлагаемых в барах и буфетах.</p>	24
	<p>Отработать технологию приготовления канапе.  Отработать методы подачи канапе гостю.</p>	
Тема 4.3 Салаты.	<p><b><u>Содержание:</u></b>  История возникновения салатов.  Органолептические показатели.  Ассортимент салатов предлагаемых в барах и буфетах.</p>	24
	<p><b><u>Виды работ:</u></b>  Отработать технологию приготовления салатов.  Отработать методы подачи салатов гостю.</p>	
Тема 4.4 Горячие рыбные и мясные закуски.	<p><b><u>Содержание:</u></b>  История возникновения рыбных и мясных закусок.  Органолептические показатели.</p>	24

	<p>Ассортимент горячих рыбных и мясных закусок предлагаемых в барах и буфетах.</p> <p><b><u>Виды работ:</u></b>  Отработать технологию приготовления горячих рыбных и мясных закусок.  Отработать методы подачи закусок гостю.</p>	
Тема 4.5 Рыбные холодные блюда, закуски и ассорти	<p><b><u>Содержание:</u></b>  История возникновения рыбных холодных блюд, закусок и ассорти.  Органолептические показатели.  Ассортимент рыбных холодных блюд, закусок и ассорти предлагаемых в барах и буфетах.</p> <p><b><u>Виды работ:</u></b>  Отработать технологию приготовления рыбных холодных блюд, закусок и ассорти.  Отработать методы подачи рыбных холодных блюд, закусок и ассорти гостю.</p>	24
Тема 4.6 Мясные холодные блюда, закуски и ассорти	<p><b><u>Содержание:</u></b>  История возникновения мясных холодных блюд, закусок и ассорти.  Органолептические показатели.  Ассортимент мясных холодных блюд, закусок и ассорти предлагаемых в барах и буфетах.</p> <p><b><u>Виды работ:</u></b>  Отработать технологию приготовления мясных холодных блюд, закусок и ассорти.  Отработать методы подачи холодных мясных блюд, закусок и ассорти.</p>	24
Тема 4.7 Холодные десерты.	<p><b><u>Содержание:</u></b>  История возникновения холодных десертов.  Органолептические показатели.  Ассортимент холодных десертов предлагаемых в барах и буфетах.</p> <p><b><u>Виды работ:</u></b>  Отработать технологию приготовления холодных десертов.  Отработать методы подачи холодных десертов.</p>	24
Тема 4.8 Горячие десерты.	<p><b><u>Содержание:</u></b>  История возникновения горячих десертов.  Органолептические показатели.  Ассортимент горячих десертов предлагаемых в барах и буфетах.</p> <p><b><u>Виды работ:</u></b>  Отработать технологию приготовления горячих десертов.  Отработать методы подачи горячих десертов гостю.</p>	24
<b>Дифференцированный зачет.</b>		<b>6</b>

#### **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.**

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между ГАПОУ НГТК и организациями.

ГАПОУ НГТК осуществляет руководство практикой, контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми, формируют группы в случае применения групповых форм проведения практики.

Направление на практику оформляется распорядительным актом директора ГАПОУ НГТК с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики.

Продолжительность рабочего дня обучающихся должна соответствовать времени, установленному трудовым законодательством Российской Федерации для соответствующих категорий работников.

На период производственной практики обучающиеся, приказом по предприятию / учреждению / организации, могут зачисляться на штатные рабочие места и включаться в списочный состав предприятия / учреждения / организации, но не учитываются в их среднесписочной численности.

С момента зачисления обучающихся на рабочие места, на них распространяется требования стандартов инструкций, правил и норм охраны труда, правил внутреннего трудового распорядка и других норм и правил, действующих на предприятия, учреждении, организации по соответствующей специальности и уровню квалификации рабочих.

За время производственной практики обучающиеся должны выполнить задания на практику в соответствии с данной рабочей программой производственной практики.

Производственная практика завершается дифференцированным зачетом.

#### **3.2 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. Богушева, В. И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания. [Текст] Учебное пособие. /В.И. Богушева – Ростов н/Д.: изд-во «Феникс», 2006.- 352 с. Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Самарский государственный колледж сервисных технологий

и дизайна» Изменение № \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_\_ » 12

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.



## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляет руководитель практики в процессе выполнения студентом работ на предприятии, а также сдачи студентом дневника и отчета по практике. Форма промежуточной аттестации по производственной практике является дифференцированный зачет.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции).	Основные показатели оценки результата.	Формы и методы контроля и оценки.
<p>ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.</p> <p>ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.</p> <p>ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.</p> <p>ПК 2.4. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.</p> <p>ПК 2.5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.</p> <p>ПК 2.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.</p> <p>ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявление ответственности и дисциплинированности при соблюдении норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены;</li> <li>- демонстрация навыков и умений работы в перчатках;</li> <li>- демонстрация знаний в области санитарно-гигиенических норм;</li> <li>- демонстрация знаний в области температурного режима подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>- демонстрация навыков работы с острорежущими приборами;</li> <li>- демонстрация умений и навыков по приготовлению алкогольных и безалкогольных напитков.</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка практических занятий.</p> <p>Наблюдение и оценка практических занятий.</p> <p>Экспертная оценка на практическом занятии.</p>
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>-демонстрация интереса к будущей профессии;</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и</p>	<p>-обоснование выбора применения методов и способов решения профессиональных задач в</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и</p>

способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	области бронирования; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач;	производственной практике.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	-демонстрация способностей принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач;	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности;	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения;	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- проявление ответственности за порученную работу и результат выполнения заданий; проявление интереса к новым знаниям;	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ОК 8. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности;	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ОК 9. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике.