

Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Горячеключевской технологический техникум»

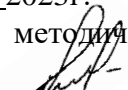
Приложение № 33 к ОПОП
по профессии
43.01.01 Официант, бармен

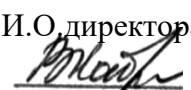
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

по профессии 43.01.01 Официант, бармен

2023


Рассмотрена
Методическим объединением ГТТ
«29» августа 2023г.
Руководитель методического
объединения  Немчина Г.В.

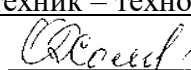
Утверждена
И.О. директора ГБПОУ КК ГТТ
 Хабарова Т.В.
«31» августа 2023 г.

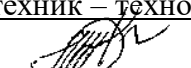
Рассмотрена
на заседании педагогического совета
протокол № 1 от «31» августа 2023 г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.01 Официант, бармен, укрупненная группа 43.00.00 Сервис и туризм, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013г. №731, зарегистрированного в Минюсте РФ 20 августа 2013г. рег.№ 29595, приказом МОН РФ от 9 апреля 2015 г. № 389 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями от 13.07.2021 г.), в части профессиональных компетенций на основе профессионального стандарта «Официант-бармен» приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 года № 115н регистрационный номер №68146 от 11.04 2022г. и на основе оценочных материалов ФГБОУ ДПО ИРПО демонстрационного экзамена по компетенции КОД 43.01.01-2023 официант, бармен, а так же требований работодателей.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края, Горячеключевской технологический техникум

Разработчик: Воловодова И.С. преподаватель спецдисциплин
ГБПОУ КК ГТТ

подпись

Рецензенты:
(внутренняя рецензия) Хомякова О. П. – преподаватель спецдисциплин
ГБПОУ КК ГТТ
Квалификация по диплому:
техник – технолог пищевой промышленности

подпись

(внешняя рецензия) Власенко М.В. преподаватель спецдисциплин
ГБПОУ КК БИТТ
Квалификация по диплому:
техник – технолог пищевой промышленности

подпись

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения производственной практики

Цели и задачи производственной практики: закрепление и совершенствование приобретённых в процессе обучения профессиональных умений и практического опыта обучающихся по изучаемой профессии 43.01.01 Официант, бармен в рамках ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок, развитие профессиональных и общих компетенций, личностных результатов, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Результатом прохождения практики по профессиональному модулю является: освоение **практического опыта**.

1.1.1.Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

1.1.2.Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование профессиональных компетенций
ВД 2	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок

ПК2.1.	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.
ПК2.2.	Обслуживать потребителей бара, буфета.
ПК2.3.	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговое технологическое оборудование в процессе обслуживания.
ПК2.4.	Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.
ПК2.5.	Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.
ПК2.6.	Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.
ПК2.7.	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

1.1.3 Перечень личностных результатов выпускников

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности (43.00.00 Сервис и туризм)	
ЛР 13	Добросовестно выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта РФ
ЛР 14	Содействующий формированию положительного образа и поддержанию престижа своей профессии
ЛР 15	Выполняющий профессиональные навыки, в сфере курортного сервиса и туризма
ЛР 16	Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии
ЛР 17	Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
ЛР 18	Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности.
ЛР 19	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный,

	дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
ЛР 20	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.

1.1.4. В результате освоения производственной практики профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - подготовки бара, буфета к обслуживанию; - встречи гостей бара и приёма заказа; - обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками; - приготовления и подачи горячих напитков; - приготовления и подача смешанных напитков и коктейлей; - приготовления и подача простых закусок; - принятия и оформления платежей; - оформления отчетно финансовых документов; - подготовки бара, буфета к закрытию; - подготовки к обслуживанию выездного мероприятия
--------------------------------	---

1.2. Количество часов на освоение программы производственной практики:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **576** часов, включая: проверочные работы – 6 часов.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля, тем	Вид работы	Содержание учебного материала	Объем часов	
1	2	3	4	
ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок			576	
МДК. 02.01. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	Раздел 1 Обслуживание потребителей за барной стойкой , буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок		576	
Тема 1.2. Подготовка бара к обслуживанию клиентов. Приёмы работы бармена	Подготовка бара, буфета к обслуживанию	Содержание учебного материала	60	
		1	Инструктаж по охране труда на рабочем месте. Ознакомление с торговыми помещениями бара, их характеристика и оснащение, интерьер, музыка	6
		2.	Распорядок дня, режим работы. Требования, предъявляемые к бармену, его обязанности. Санитария и гигиена бармена	6
		3.	Отработка навыков при организации рабочего места бармена. Подготовка оборудования, инвентаря и посуды для организации рабочего места	6
		4.	Проверка и подготовка товарных запасов в баре	6
		5.	Барная стойка, её характеристика и назначение. Виды стоек.	6
		6.	Оборудование бара: блендер, кофемолка, миксер, соковыжималка, кофемашина	6
		7.	Посуда для бара, её характеристика. Ассортимент барной посуды	6
		8.	Правила расположения посуды для коктейлей на рабочем месте	6

		9.	Инвентарь бара, его характеристики. Подбор инвентаря и инструментов для организации работы бармена	6	
		10.	Отработка навыков при работе на кассовом аппарате. Характеристика кассы.	6	
Тема 1.2. Подготовка бара к обслуживанию клиентов. Приёмы работы бармена	Обслуживание потребителей бара, буфета	Содержание учебного материала			54
		1	Отработка навыков при оформлении и составлении меню, карты вин и коктейлей бара	6	
		2	Последовательность расположения блюд, напитков и коктейлей в меню	6	
		3.	Отработка обслуживания в баре, буфете разными способами и методами	6	
		4.	Стили работы бармена. Классический стиль	6	
		5.	Стили работы бармена. Флейринг. Спидмиксинг	6	
		6.	Отработка навыков при исполнении алгоритма выполнения заказа в баре. Встреча, приветствие, приём заказа, исполнение заказа.	6	
		7.	Расчёт с потребителями в баре, подача счёта, прощание. Отчётность	6	
		8.	Отработка навыков при откупоривании бутылок. Техника разлива основных напитков в баре.	6	
		9.	Особенности подачи горячих напитков	6	
Тема 1.2. Подготовка бара к обслуживанию клиентов. Приёмы работы бармена	Эксплуатация инвентаря, весо - измерительного и торгово-технологического оборудования в процессе обслуживания	Содержание учебного материала			36
		1	Правила подбора инвентаря необходимого для работы бармена. Уход за инвентарём на протяжении рабочего дня.	6	
		2	Отработка навыков работы с электронными весами. Установка весов на рабочем месте по уровню Порядок взвешивания.	6	
		3.	Характеристика торгово – технологического оборудования бара, их назначение. Отработка навыков работы на оборудовании для работы в баре.	6	

		4.	Характеристика холодильного оборудования. Техника безопасности и правила ухода при эксплуатации оборудования.
		5.	Работа с льдогенератором
		6.	Правила подбора инструмента необходимого для работы бармена.
Тема 1.2. Подготовка бара к обслуживанию клиентов. Приёмы работы бармена	Учётно – отчётная документация в соответствии с нормативными требованиями	Содержание учебного материала	
		1	Ознакомление с учётно –отчётной документацией бармена
		2	Виды, назначение, требования, правила ведения. Порядок заполнения
		3.	Материальная ответственность, понятие, виды. Правила составления акта приёма – передачи
		4.	Инвентаризация. Понятие, задачи, сроки, правила проведения. Документальное оформление инвентаризации. Заполнение акта списания
		5.	Понятие о цене и ценообразования. Особенности ценообразования
Тема 1.6. Методы и техника приготовления смешанных напитков	Приготовление определённого ассортимента кулинарной продукции	Содержание учебного материала	
		1	Инструктаж по охране труда и технике безопасности при приготовлении кулинарной продукции. Правила работы с ножом. Соблюдение санитарных норм и правил.
		2	Ассортимент простых закусок, предлагаемых в барах и буфетах
		3.	Классификация холодных блюд и закусок. Отработка навыков подготовки продуктов (п/ф) для приготовления холодных блюд и закусок, бутербродов
		4.	Бутерброды закрытые – сэндвичи, закусочные – канапе
		5.	Бутерброды открытые, горячие бутерброды. Правила подачи. Требования к качеству
		6.	Отработка навыков при приготовлении и оформлении салатов. Салат из свежих овощей

		7.	Салаты из варёных овощей. Сроки реализации, выход. Правила температуры подачи. Требования к качеству	6
		8.	Приготовление салатов – коктейлей. Правила оформления и подачи.	6
		9.	Отработка навыков приготовления сладких блюд. Холодные сладкие блюда. Желированные блюда.	6
		10.	Горячие сладкие блюда. Правила и температура подачи. Требования к качеству	6
		11.	Свежие фрукты. Оформление фруктовой тарелки.	6
Тема 1.6. Методы и техника приготовления смешанных напитков	Расчёт с потребителем. Различные формы расчёта	Содержание учебного материала		36
		1	Ознакомление с видами расчёта с потребителями бара. Отработка навыков по безналичному и наличному расчёту.	6
		2.	Оформление платежей по счетам. Учёт при оплате дисконтных карт, скидок и действующих программ	6
		3.	Ознакомление кассовой – отчётной документацией	6
		4.	Отработка навыков заполнения кассовой книги и кассовой документации. Правила заполнения.	6
		5.	Отработка навыков работы на контрольно – кассовой машине. Снятие кассовой выручки. Составление кассового отчёта	6
		6.	Назначение, классификация, устройство и основные принципы работы.	6
Тема 1.6. Методы и техника приготовления смешанных напитков	Приготовление безалкогольных смешанных напитков	Содержание учебного материала		30
		1	Приготовление аперитивов и освежающих напитков	6
		2	Приготовление молочных напитков и эг- ноги.	6
		3.	Приготовление флипов и физов	6
		4.	Приготовление напитков с фруктами, мороженым, сливками	6
		5.	Приготовление щербетов	6

Тема 16.. Методы и техника приготовления смешанных напитков	Приготовление длинных, средних и коротких смешанных напитков	Содержание учебного материала		138
		1	Отработка навыков приготовления смешанных напитков и коктейлей по формуле построения из основных баз для коктейлей (водка, горькие настойки, бальзамы, джин, виски, ром, коньяк, текила).	6
		2	Отработка навыков приготовления смешанных напитков и коктейлей по формуле построения из основных баз для коктейлей (виноградные вина)	6
		3.	Применение смягчающе – сглаживающих и вкусо-ароматических компонентов для коктейлей. Наполнители и сопутствующие компоненты для коктейлей.	6
		4.	Отработка навыков приготовления смешанных напитков разными методами (шейк, билд, бленд, мадл, лейер)	6
		5.	Отработка навыков приготовления смешанных напитков комбинированным способом.	6
		6.	Правила оформления коктейлей	6
		7.	Отработка навыков приготовления коктейлей – аперетивов	6
		8.	Отработка навыков приготовления коктейлей – диджистивов	6
		9.	Отработка навыков приготовления слоистых коктейлей	6
		10.	Правила и техника подачи коктейлей. Посуда для подачи. Требования к качеству	6
		11.	Отработка навыков приготовления оригинальных коктейлей	6
		12.	Правила и техника подачи. Посуда для подачи оригинальных коктейлей. Требования к качеству.	6
		13.	Способы и техника смешивания компонентов коктейля, соблюдение принципа очередности и пропорциональности смешивания компонентов.	6
14.	Температура подачи коктейлей и смешанных напитков, нормы выхода напитков.	6		

		15.	Отработка навыков приготовления безалкогольных и алкогольных смешанных напитков из разных компонентов и разными методами. (айс –кримы, санди, кремы)	6
		16.	Отработка навыков приготовления безалкогольных и алкогольных смешанных напитков из разных компонентов и разными методами. (физы, Дейзи, слинги)	6
		17.	Отработка навыков приготовления длинных смешанных напитков – лонг – дринки. Хайболы, коллинзы, кулеры, рикки, шпепес.	6
		18.	Отработка навыков приготовления коротких смешанных напитков	6
		19.	Отработка навыков приготовления средних смешанных напитков. Правила подачи и составления	6
		20.	Отработка навыков приготовления коктейлей – аперетивов, на основе виски, джина, водки, коньяка, бренди, ликёра и рома, вина.	6
		21.	Отработка навыков приготовления коктейлей на самбуке	6
		22.	Отработка навыков приготовления эксклюзивных коктейлей	6
		23.	Отработка навыков приготовления экзотических коктейлей	6
Тема 1.6. Методы и техника приготовления смешанных напитков	Приготовление горячих смешанных напитков	Содержание учебного материала		30
		1.	Отработка навыков приготовления грогов и тодди	6
		2.	Отработка навыков приготовления горячих смешанных напитков на основе чая.	6
		3.	Отработка навыков приготовления горячих смешанных напитков на основе кофе.	6
		4.	Отработка навыков приготовления кофе по – мексикански, айриш крим- кофе	6
		5.	Отработка навыков приготовления горячего шоколада	6

Тема 1.6. Методы и техника приготовления смешанных напитков	Приготовление холодных смешанных напитков и коктейлей на основе кофе	Содержание учебного материала		24
		1	Отработка навыков приготовления кофейного напитка «Кофейная фантазия»	6
		2	Отработка навыков приготовления коктейля кофейного с мороженым	6
		3.	Приготовление и подача кофе – гляссе	6
		4.	Отработка навыков приготовления кофе капучино	6
Тема 1.6. Методы и техника приготовления смешанных напитков	Приготовление напитков для компании	Содержание учебного материала		42
		1.	Отработка навыков приготовления пунша алкогольного и безалкогольного	6
		2.	Отработка навыков приготовления глинтвейнов	6
		3.	Отработка навыков приготовления крюшонов и сангрии	6
		4.	Отработка навыков приготовления медовых смешанных напитков	6
		5.	Приготовление коктейлей с шампанским	6
		6.	Приготовление коктейлей со сливками и мороженым	6
		7.	Приготовление тропических коктейлей на большую компанию	6
Тема 1.6. Методы и техника приготовления смешанных напитков	Приготовление горячих напитков с использованием специального оборудования	Содержание учебного материала		24
		1.	Приготовление чая	6
		2.	Приготовление кофе (капучино, латте)	6
		3.	Отработка навыков приготовления кофе (по – восточному, эспрессо)	6
		4.	Отработка навыков приготовления шоколада, кофе.	6
	Выполнение проверочных работ	Дифференцированный зачет		6
				Всего 576

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы производственной практики должны быть предусмотрены оснащенные базы практики, укомплектованные необходимым для реализации программы производственной практики оборудованием.

Программа производственной практики реализуется в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (торговля, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание по профилю осваиваемой профессии)

Оснащенные базы практики:

- торговый, банкетный зал
- мебель ресторана,
- мебель кафе,
- барные стойки,
- кассовые аппараты,
- терминалы,
- кофемашины,
- весовое оборудование,
- холодильное оборудование
- столовая посуда,
- стеклянная посуда различного назначения,
- скатерти, салфетки,
- подносы,
- тележки с подогревом,
- шейкеры,
- миксеры,
- блендеры,
- нарзанник.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением профессионального назначения

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания: Учебное пособие / М.И. Белошапка. - 2-е изд. исправленное. - М.: Издательский центр «Академия», 2018.–224 с.: ил.- (Профессиональное образование).
2. Х.Ридель Бары и рестораны. Техники обслуживания. - Ростов-на-Дону, Феникс, 2018.- 352 с.
3. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М.Технология приготовления коктейлей и напитков М.: Изд. «Академия», 2018 – 288с.
4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник / В.В.Усов. - М.: Изд. «Академия», 2021. - 416 с.
5. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий общественного питания: учебное пособие Москва: Академия, 2017 (202стр.)
6. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник Москва: Академия 2023 – (240 стр.)

3.2.2. Основные электронные издания

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]:

постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. Гнездилова, А. И. Процессы и аппараты пищевых производств : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. И. Гнездилова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 270 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07351-5. — Режим доступа : www.ura.it.ru/book/processy-i-apparaty-pischevyh-proizvodstv-441780

7. Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. П. Кошевой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10058-7. — Режим доступа : www.ura.it.ru/book/tehnologicheskoe-oborudovanie-pischevyh-proizvodstv-raschetnyu-praktikum-438838

8. Пасько О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Режим доступа : www.ura.it.ru/book/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-za-rubezhom-437778

9. Пасько О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Режим доступа : www.ura.it.ru/book/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-laboratornyu-praktikum-437750

10. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Режим доступа : www.ura.it.ru/book/oborudovanie-predpriyatij-obschestvennogo-pitaniya-445605

3.2.3. Дополнительные источники

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30389 – 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
7. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
8. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2017. – 336 с.
9. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
10. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2019.- 282 с.
11. Ахрапоткова Н.Б. Справочник официанта, бармена: Издательство «Академия» 2017г. 260стр.
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ресторанов, кафе, клубов, баров Астрейкова А.А., Матвеева П.Д., Ананич Т.П. - Минск, 2018.- 799 с.
13. Ермакова В.И. Официант, бармен: учебное пособие – Издательство «Академия» 2017г. -270стр.
14. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М., Технология приготовления коктейлей и напитков- Издательство «Академия» 2017г. -378стр.
15. Коктейли. Энциклопедия лучших рецептов- Издательство «АСТ – пресс книга» 2017г.

Интернет-ресурсы

1. www.cooke.ru
2. www.3to.ru
3. www.eda.ru
4. www.menu.ru
5. www.пестопah.ru
6. www.cooking.ru
7. www.praktika.df.ru
8. deli@deli.ru
9. gotovim.ru
10. kuking.net
11. Песторан. UA
12. PestoRus.com
13. Kulina.ru
15. Restoranoff.ru
16. www.oficiant.ru
17. www.koktejly.ru

3.3. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках профессиональных модулей. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (станции технического обслуживания, профильные центры по ремонту автомобилей, предприятия малого бизнеса по профилю осваиваемой профессии).

Производственная практика в условиях производства проводится в организациях на основе прямых договоров между организацией и образовательным учреждением. Сроки проведения практики и объем нагрузки устанавливаются образовательным учреждением в соответствии с учебным планом ГБПОУ КК ГТТ по программе ОПОП СПО ППКРС.

Производственная практика проводится на производстве под руководством наставника в организациях соответствующей профессиональной сферы, при соответствующем контроле со стороны мастера производственного обучения учебного заведения.

Производственная практика в условиях производства проводится в соответствии с учебным процессом по учебному плану образовательного учреждения концентрированно в конце изучения теоретической части

профессиональных модулей и освоения учебной практики. Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение теоретической части общепрофессиональных дисциплин и приобретение трудовых навыков в ходе прохождения учебной практики.

Перед началом производственной практики, с целью предотвращения несчастных случаев, мастер производственного обучения проводит инструктаж по технике безопасности. На производстве инструктаж проводит инженер по технике безопасности. Требования руководящих документов по мерам безопасности должны неукоснительно соблюдаться на всех занятиях. Освоение производственной практики нацелено на подготовку самостоятельного рабочего – универсала, который успешно может справиться с работой официанта, бармена, буфетчика на производстве, а также самостоятельно приступить к делу. Производственная практика позволяет подготавливать востребованных специалистов, формировать личность современного рабочего, обладающего гражданской зрелостью и общей культурой.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения образовательной организации: квалификация должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и профессиональных стандартах со стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Повышение квалификации инженерно – педагогических работников не реже 1 раза в 5 лет.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется мастером производственного обучения или преподавателем профессионального цикла в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися производственных заданий. Формы и методы контроля по прохождению производственной практики самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением.

По результатам производственной практики руководителями производственной практики от организации и от образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об

уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения производственной практики.

В период прохождения производственной практики обучающимся ведется дневник производственной практики. По результатам производственной практики обучающимся составляется отчет, который утверждается организацией.

В качестве приложения к дневнику производственной практики обучающийся оформляет фотоматериалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на производственной практике.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Производственная практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

По итогам производственной практики обучающийся предоставляет:

1. отчет по производственной практике;
2. договор прохождения производственной практики;
3. дневник прохождения производственной практики;
4. производственная характеристика;
5. аттестационный лист;
6. наряд;
7. извещение о прохождении производственной практики.

Производственная практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по производственной практике руководителя производственной практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения производственной практики; полноты и своевременности представления дневника производственной практики и отчета о производственной практике в соответствии с заданием на производственную практику.

Результаты прохождения производственной практики представляются обучающимся в образовательную организацию и учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена.

Обучающиеся, не прошедшие производственную практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена

По итогам производственной практики проводится промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета. Задания выполняются с учетом требований ФГБОУ ДПО ИРПО по компетенции КОД 43.01.01-2023 официант - бармен в соответствии с конкурсными заданиями демонстрационного экзамена.

Результаты обучения (освоенный практический опыт в рамках ВД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
- выполняет подготовку бара, буфета к обслуживанию	Выполнение проверочных работ Дифференцированный зачет -анализ индивидуальных проектов -экспертное оценивание применения информационно-коммуникационной технологии
- осуществляет встречу гостей бара и приёмы заказа	Выполнение проверочных работ Дифференцированный зачет -защита производственных заданий -экспертная оценка оформления и презентации производственных разработок
- выполняет обслуживание потребителей алкогольными и прочими напитками	Выполнение проверочных работ Дифференцированный зачет -защита производственных заданий -результаты наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе работы
-владеет технологией приготовления и подачи горячих напитков	Выполнение проверочных работ Дифференцированный зачет - наблюдение и экспертная оценка в процессе производственной практики -экспертная оценка оформления и презентации производственных разработок
-владеет технологией приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей	Выполнение проверочных работ Дифференцированный зачет - наблюдение и экспертная оценка в процессе производственной практики - анализ индивидуальных заданий
-владеет т технологией приготовления и подачи простых закусок	Выполнение проверочных работ Дифференцированный зачет -наблюдение и экспертная оценка выполнения коллективных заданий, проектов в процессе производственной практики

- владеет знаниями принятия и оформления платежей	Выполнение проверочных работ Дифференцированный зачет -результаты наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе работы
- правильно оформляет отчетно финансовые документы	Выполнение проверочных работ Дифференцированный зачет -экспертная оценка оформления отчетов по производственной практике -защита производственных заданий -результаты наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе работы
- подготавливает бар, буфет к закрытию	Выполнение проверочных работ Дифференцированный зачет -защита производственных заданий -результаты наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе работы
- подготавливает к обслуживанию выездного мероприятия	Выполнение проверочных работ Дифференцированный зачет -результаты наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе работы -экспертная оценка выполнения индивидуального задания по производственной практике

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и личностных результатов, обеспечивающих их умения.

Код ПК и ОК, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1.Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию	Оценка процесса подготовки ассортимента посуды, приборов Оценка процесса подготовки барного инвентаря и мер Оценка процесса подготовки меню, карты алкогольных напитков, вин и коктейлей, сладких напитков и минеральной воды <i>Оценка процесса экономической организации производства</i>	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов
ПК 2.2.Обслуживать потребителей бара, буфета	Оценка процесса обслуживания потребителей Оценка процесса приема заказов, подачи блюд Оценка процесса подачи	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной

	<p>напитков,коктейлей</p> <p>Оценка процесса обслуживания потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара , буфета</p> <p><i>Оценка процесса обслуживания иностранных клиентов</i></p>	<p>практиках, оценка процесса, оценка результатов</p>
<p>ПК 2.3.Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания</p>	<p>Оценка процесса подбора и эксплуатации инвентаря, посуды и приборов</p> <p>Оценка процесса эксплуатации механического, холодильного, теплового, импортного оборудования</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов</p>
<p>ПК 2.4.Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями</p>	<p>Оценка процесса ведения отчетной документации по расходу и хранению продукции</p> <p>Оценка процесса ведения учета финансового оборота денежных средств</p> <p><i>Оценка процесса ведения торговых вычислений</i></p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов</p>
<p>ПК 2.5.Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции</p>	<p>Оценка процесса изготовления холодных закусок, горячих закусок</p> <p>Оценка процесса изготовления первых, вторых блюд, десерта определённого ассортимента для бара, буфета</p> <p><i>Оценка процесса соблюдения норм и правил СНиПа, техники безопасности, требований охраны труда</i></p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов</p>
<p>ПК 2.6.Производить расчёт с потребителями, используя различные формы расчёта</p>	<p>Оценка процесса расчета, оплаты заказа непосредственно с клиентами</p> <p>Оценка процесса расчета через кассовые аппараты, расчета заказа на ЭВМ</p> <p>Оценка процесса расчета с потребителем через терминалы</p> <p>Оценка процесса расчета и оплаты заказа по кредитным картам</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов</p>
<p>ПК 2.7.Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки</p>	<p>Оценка процесса приготовления смешанных алкогольных и безалкогольных напитков</p> <p>Оценка процесса приготовления длинных, средних, коротких</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной</p>

	<p>коктейлей Оценка процесса приготовления кисломолочных и экзотических коктейлей Оценка процесса приготовления горячих напитков на основе чая, кофе, глинтвейна</p>	<p>практиках, оценка процесса, оценка результатов</p>
--	--	---

<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<p>- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач - аргументирование преимущества выбора профессии</p>	<p>Наблюдение за развитием возрастающего интереса к будущей профессии.</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем</p>	<p>- точное выполнение требований руководителя - диагностика результатов собственной деятельности - рациональное планирование своей деятельности - оптимальный выбор методов и способов решения профессиональных задач в области общественного питания</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических и самостоятельных работ, отзывы руководителей от предприятия по итогам производственной практики</p>
<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы</p>	<p>- проведение своевременного контроля и корректировки деятельности в соответствии с нормативной технической документацией - адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих материалов, инструментов и т.д.; - ясное и аргументированное изложение собственного мнения; - обоснование принятого решения в стандартных и нестандартных ситуациях; - адекватность оценки ответственности за результат своей работы</p>	<p>Практические работы на моделирование и решение нестандартных ситуаций</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p>	<p>- владение различными способами поиска информации; - результативность поиска необходимой информации, обеспечивающей наиболее быстрое, полное и эффективное выполнение профессиональных задач; - самостоятельность поиска информации при решении не типовых профессиональных задач;</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических и самостоятельных работ, отзывы руководителей от предприятия по итогам производственной практики Оценка подготовки письменных экзаменационных работ,</p>

	- обоснование выбора источников информации необходимых для выполнения профессиональных задач	использования электронных источников
ОК 5. Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- выполнение профессиональных задач с применением ИКТ; - использование ИКТ в оформлении результатов самостоятельной работы	Оценка навыков работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	- соблюдение принципов профессиональной этики при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и мастерами п/о в ходе обучения; - обоснование выбора вида, методов и приема бесконфликтного общения и само регуляции в коллективе; - работать в парах, микрогруппах	Экспертное наблюдение выполнения практических и самостоятельных работ, отзывы руководителей от предприятия по итогам производственной практики Наблюдение за ролью обучающихся в группе
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	- соблюдение техники безопасности и правил внутреннего распорядка; - ориентация на воинскую службу с учетом профессиональных знаний	Тестирование по ТБ, своевременность постановки на воинский учет, проведение воинских сборов


Результаты (освоенные личностные результаты деловых качеств личности)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля
ЛР 13 Добросовестно выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта РФ	КО.01 Демонстрация интереса к будущей профессии. информационном пространстве. КО.08 Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики КО.10 Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа. КО.15 Отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся. межрелигиозной почве. КО.22 Проявление культуры	-наблюдение за развитием личности -наблюдение за развитием профессиональной деятельности -оценка умения принимать решение в соответствующих условиях -наблюдение за развитием навыков использования информации

	потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в	
ЛР 14 Содействующий формированию положительного образа и поддержанию престижа своей профессии	<p>КО.04 Ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности.</p> <p>КО.07 Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях.</p> <p>КО.09 Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде.</p> <p>КО.12 Сформированность гражданской позиции.</p> <p>КО.03 Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов.</p> <p>КО.23 Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах.</p>	<p>-наблюдение за развитием личной ответственности</p> <p>-оценка навыков общения</p> <p>-оценка этических принципов</p> <p>-оценка отношения к труду</p> <p>-наблюдение за развитием самореализации личности</p> <p>-оценка проявления активности участия в конкурсах профессионального мастерства и других профессиональных мероприятиях</p>
ЛР 15 Выполняющий профессиональные навыки, в сфере курортного сервиса и туризма	<p>КО.04 Ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности.</p> <p>КО.09 Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде.</p> <p>КО.11 Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса и в многообразных обстоятельствах.</p> <p>КО.12 Сформированность гражданской позиции.</p> <p>КО.16 Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.</p> <p>КО.11 Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса и в многообразных обстоятельствах.</p> <p>КО.16 Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.</p>	<p>-оценка умений бесконфликтных отношений на межнациональной, межрелигиозной почве</p> <p>-оценка отношений обучающегося в коллективе</p> <p>-оценка умений бесконфликтных отношений на межнациональной, межрелигиозной почве</p> <p>-наблюдение за развитием личной ответственности</p> <p>-оценка навыков общения</p>
ЛР 16 Осознающий значимость профессионального развития	<p>КО.05 Проявление высокопрофессиональной трудовой активности.</p> <p>КО.06 Участие в исследовательской</p>	<p>-наблюдение за развитием профессиональной деятельности</p>

в выбранной профессии	и проектной работе.	
ЛР 17 Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы	КО.10 Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа. КО.11 Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса и в многообразных обстоятельствах. КО.15 Отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся. межрелигиозной почве.	-оценка отношения к труду и изменениям в мире профессий
ЛР 18 Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности.	КО.08 Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики КО.10 Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа. КО.15 Отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся. межрелигиозной почве.	-наблюдение за развитием профессиональной деятельности -оценка умения принимать решение в соответствующих условиях
ЛР 19 Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	КО.05 Проявление высокопрофессиональной трудовой активности. КО.06 Участие в исследовательской и проектной работе. КО.13 Проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества. КО.02 Оценка собственного продвижения, личного развития. КО.14 Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения.	-оценка выполнения профессиональных требований -наблюдение за достижением поставленных целей
ЛР 20 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.	КО.11 Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса и в многообразных обстоятельствах. КО.16 Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся,	-наблюдение за развитием экономической и финансовой культуры, экономической грамотности

	<p>основанных на межнациональной, межрелигиозной почве. КО.24 Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.</p>	<p>обучающегося -оценка умений бесконфликтных отношений на межнациональной, межрелигиозной почве -оценка отношения к труду и изменениям в мире профессий</p>
--	---	--

Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Горячеключевской технологический техникум»

Утверждаю
Заместитель директора по УПР
ГБПОУ КК ГТТ
 Бутурлим О.А.
« 31 » августа 2023г.

Календарно - тематический план

На 5 – 6 семестр 2025/2026 учебного года

Для профессии: 43.01.01 Официант, бармен

По производственной практике ПП.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок

Преподаватель Воловодова И.С.

Количество часов по учебному плану – 576 часов

Составлен в соответствии с рабочей программой, утверждённой от
« 31 » августа 2023г.

Рассмотрен на заседании методического объединения ГТТ

Протокол № 1 от « 29 » августа 2023 г.

Руководитель методического объединения ГТТ  Немчина Г.В.

№ урока	Наименование разделов и тем	Кол-во часов	Вид работ, тип урока	Календарные сроки изучения	
				план	факт
	ПП. 02 «Организация и технология обслуживания в барах и буфетах»	576			
	Тема 1.2. Подготовка бара к обслуживанию клиентов. Приёмы работы бармена	60	Подготовка бара, буфета к обслуживанию		
1.	1. Инструктаж по охране труда на рабочем месте. Ознакомление с торговыми помещениями бара, их характеристика и оснащение, интерьер, музыка	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
2.	2. Распорядок дня, режим работы. Требования, предъявляемые к бармену, его обязанности. Санитария и гигиена бармена	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
3.	3. Отработка навыков при организации рабочего места бармена. Подготовка оборудования, инвентаря и посуды для организации рабочего места	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
4.	4. Проверка и подготовка товарных запасов в баре	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
5.	Барная стойка, её характеристика и назначение. Виды стоек.	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		

6.	Оборудование бара: блендер, кофемолка, миксер, соковыжималка, кофемашина	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
7.	Посуда для бара, её характеристика. Ассортимент барной посуды.	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
8.	Правила расположения посуды для коктейлей на рабочем месте	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
9.	Инвентарь бара, его характеристики. Подбор инвентаря и инструментов для организации работы бармена	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
10.	Отработка навыков при работе на кассовом аппарате. Характеристика кассы.	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
	Тема 1.2. Подготовка бара к обслуживанию клиентов. Приёмы работы бармена	54	Обслуживание потребителей бара, буфета		
11.	1. Отработка навыков при оформлении и составлении меню, карты вин и коктейлей бара	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
12	Последовательность расположения блюд, напитков и коктейлей в меню	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		

13.	Отработка обслуживания в баре, буфете разными способами и методами	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
14.	Стили работы бармена. Классический стиль	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
15.	Стили работы бармена. Флейринг. Спидмиксинг.	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
16.	Отработка навыков при исполнении алгоритма выполнения заказа в баре. Встреча, приветствие, приём заказа, исполнение заказа.	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
17.	Расчёт с потребителями в баре, подача счёта, прощание. Отчётность	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
18.	Отработка навыков при откупоривании бутылок. Техника разлива основных напитков в баре.	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
19.	Особенности подачи горячих напитков	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
	Тема 1.2. Подготовка бара к обслуживанию клиентов. Приёмы работы бармена	36	Эксплуатация инвентаря, весо – измерительного и торгово-технологического оборудования в процессе обслуживания		

20.	Правила подбора инвентаря необходимого для работы бармена. Уход за инвентарём на протяжении рабочего дня.	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
21.	Отработка навыков работы с электронными весами. Установка весов на рабочем месте по уровню Порядок взвешивания.	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
22.	Характеристика торгово – технологического оборудования бара, их назначение. Отработка навыков работы на оборудовании для работы в баре.	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
23.	Характеристика холодильного оборудования. Техника безопасности и правила ухода при эксплуатации оборудования.	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
24.	Работа с льдогенератором	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
25.	Правила подбора инструмента необходимого для работы бармена.	6	практических знаний, умений и навыков		
	Тема 1.2. Подготовка бара к обслуживанию клиентов. Приёмы работы бармена	30	Учётно – отчётная документация в соответствии с нормативными требованиями		
26.	Ознакомление с отчётно- учётной документацией бармена.	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		

27.	Виды, назначение, требования, правила ведения. Порядок заполнения	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
28.	Материальная ответственность, понятие, виды. Правила составления акта приёма - передачи	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
29.	Инвентаризация. Понятие, задачи, сроки, правила проведения. Документальное оформление инвентаризации. Заполнение акта списания	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
30.	Понятие о цене и ценообразования. Особенности ценообразования	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
	Тема 1.6. Методы и техника приготовления смешанных напитков	66	Приготовление определённого ассортимента кулинарной продукции		
31.	Инструктаж по охране труда и технике безопасности при приготовлении кулинарной продукции. Правила работы с ножом. Соблюдение санитарных норм и правил.	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
32.	Ассортимент простых закусок, предлагаемых в барах и буфетах	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
33.	Классификация холодных блюд и закусок. Отработка навыков подготовки продуктов (п/ф) для приготовления холодных блюд и закусок, бутербродов	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		

34.	Бутерброды закрытые – сэндвичи, закубочные - канапе	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
35.	Бутерброды открытые, горячие бутерброды. Правила подачи. Требования к качеству	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
36.	Отработка навыков при приготовлении и оформлении салатов. Салат из свежих овощей	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
37.	Салаты из варёных овощей. Сроки реализации, выход. Правила температуры подачи. Требования к качеству	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
38.	Приготовление салатов – коктейлей. Правила оформления и подачи.	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
39.	Отработка навыков приготовления сладких блюд. Холодные сладкие блюда. Желированные блюда.	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
40.	Горячие сладкие блюда. Правила и температура подачи. Требования к качеству	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
41.	Свежие фрукты. Оформление фруктовой тарелки.	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
	Тема 1.6. Методы и техника приготовления смешанных напитков	36	Расчёт с потребителем. Различные формы расчёта		

42.	Ознакомление с видами расчёта с потребителями бара. Отработка навыков по безналичному и наличному расчёту.	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
43.	Оформление платежей по счетам. Учёт при оплате дисконтных карт, скидок и действующих программ	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
44.	Ознакомление кассовой – отчётной документацией	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
45.	Отработка навыков заполнения кассовой книги и кассовой документации. Правила заполнения.	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
46.	Отработка навыков работы на контрольно – кассовой машине. Снятие кассовой выручки. Составление кассового отчёта	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
47.	Назначение, классификация, устройство и основные принципы работы.	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
	Тема 1.6. Методы и техника приготовления смешанных напитков	30	Приготовление безалкогольных смешанных напитков		
48.	Приготовление аперетивов и освежающих напитков	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		

49.	Приготовление молочных напитков и эг- ноги.	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
50.	Приготовление флипов и физов	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
51.	Приготовление напитков с фруктами, мороженым, сливками	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
52.	Приготовление щербетов	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
	Тема 1.6. Методы и техника приготовления смешанных напитков	138	Приготовление длинных, средних и коротких смешанных напитков		
53.	Отработка навыков приготовления смешанных напитков и коктейлей по формуле построения из основных баз для коктейлей (водка, горькие настойки, бальзамы, джин, виски, ром, коньяк, текила).	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
54.	Отработка навыков приготовления смешанных напитков и коктейлей по формуле построения из основных баз для коктейлей (виноградные вина)	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
55.	Применение смягчающе – сглаживающих и вкусо-ароматических компонентов для коктейлей. Наполнители и сопутствующие компоненты для коктейлей.	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		

56.	Отработка навыков приготовления смешанных напитков разными методами (шейк, билд, бленд, мадл, лейер)	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
57.	Отработка навыков приготовления смешанных напитков комбинированным способом.	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
58.	Правила оформления коктейлей	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
59.	Отработка навыков приготовления коктейлей - аперетивов	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
60.	Отработка навыков приготовления коктейлей - диджистивов	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
61.	Отработка навыков приготовления слоистых коктейлей	6	практический закрепление освоенных практических знаний, умений и навыков		
62.	Правила и техника подачи коктейлей. Посуда для подачи. Требования к качеству	6	практический закрепление и освоенных практических знаний, умений и навыков		
63.	Отработка навыков приготовления оригинальных коктейлей	6	практический закрепление освоенных практических знаний, умений и навыков		
64.	Правила и техника подачи. Посуда для подачи оригинальных коктейлей. Требования к качеству.	6	практический закрепление освоенных практических знаний		

65.	Способы и техника смешивания компонентов коктейля, соблюдение принципа очерёдности и пропорциональности смешивания компонентов.	6	практический закрепление освоенных практических знаний		
66.	Температура подачи коктейлей и смешанных напитков, нормы выхода напитков.	6	практический закрепление освоенных практических знаний		
67.	Отработка навыков приготовления безалкогольных и алкогольных смешанных напитков из разных компонентов и разными методами. (айс –кримы, санди, кремы)	6	практический закрепление освоенных практических знаний		
68.	Отработка навыков приготовления безалкогольных и алкогольных смешанных напитков из разных компонентов и разными методами. (физы, Дейзи, слинги)	6	практический закрепление освоенных практических знаний		
69.	Отработка навыков приготовления длинных смешанных напитков – лонг – дринки. Хайболы, коллинзы, кулеры, рикки, шпепес.	6	практический закрепление освоенных практических знаний		
70.	Отработка навыков приготовления коротких смешанных напитков	6	практический закрепление освоенных практических знаний		
71.	Отработка навыков приготовления средних смешанных напитков. Правила подачи и составления	6	практический закрепление освоенных практических знаний		
72.	Отработка навыков приготовления коктейлей – аперетивов, на основе виски, джина, водки, коньяка, бренди, ликёра и рома, вина.	6	практический закрепление освоенных практических знаний		
73.	Отработка навыков приготовления коктейлей на самбуке	6	практический закрепление освоенных практических знаний		
74.	Отработка навыков приготовления эксклюзивных коктейлей	6	практический закрепление освоенных практических знаний		
75.	Отработка навыков приготовления экзотических коктейлей	6	практический закрепление освоенных практических знаний		
	Тема 1.6. Методы и техника приготовления смешанных напитков	30	Приготовление горячих смешанных напитков		

76.	Отработка навыков приготовления грогов и тодди	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
77.	Отработка навыков приготовления горячих смешанных напитков на основе чая.	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
78.	Отработка навыков приготовления горячих смешанных напитков на основе кофе.	6	практический закрепление освоенных практических знаний		
79.	Отработка навыков приготовления кофе по – мексикански, айриш крим- кофе	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
80.	Отработка навыков приготовления горячего шоколада	6	практический закрепление освоенных практических знаний		
	Тема 1.6. Методы и техника приготовления смешанных напитков	24	Приготовление холодных смешанных напитков и коктейлей на основе кофе		
81.	Отработка навыков приготовления кофейного напитка «Кофейная фантазия»	6	практический закрепление освоенных практических знаний, умений и навыков		
82.	Отработка навыков приготовления коктейля кофейного с мороженым	6	практический закрепление освоенных практических знаний, умений и навыков		
83.	Приготовление и подача кофе - гляссе	6	практический закрепление освоенных практических знаний, умений и навыков		
84.	Отработка навыков приготовления кофе капучино	6	практический закрепление освоенных практических знаний, умений и навыков		

	Тема 1.6. Методы и техника приготовления смешанных напитков	42	Приготовление напитков для компании		
85.	Отработка навыков приготовления пунша алкогольного и безалкогольного	6	практический закрепление освоенных практических знаний, умений и навыков		
86.	Отработка навыков приготовления глинтвейнов	6	практический закрепление освоенных практических знаний, умений и навыков		
87	Отработка навыков приготовления крешононов и сангрии	6	практический закрепление освоенных практических знаний, умений и навыков		
88	Отработка навыков приготовления медовых смешанных напитков	6	практический закрепление освоенных практических знаний, умений и навыков		
89	Приготовление коктейлей с шампанским	6	практический закрепление освоенных практических знаний, умений и навыков		
90.	Приготовление коктейлей со сливками и мороженым	6	практический закрепление освоенных практических знаний, умений и навыков		
91.	Приготовление тропических коктейлей на большую компанию	6	практический закрепление освоенных практических знаний, умений и навыков		
	Тема 1.6. Методы и техника приготовления смешанных напитков	24	Приготовление горячих напитков с использованием специального оборудования		
92	Отработка навыков приготовления чая	6	практический закрепление освоенных практических знаний, умений и навыков		

93	Отработка навыков приготовления кофе (капучино, латте)	6	практический закрепление освоенных практических знаний, умений и навыков		
94	Отработка навыков приготовления кофе (по –восточному, эспрессо)	6	практический закрепление освоенных практических знаний, умений и навыков		
95	Отработка навыков приготовления шоколада, кофе.	6	практический закрепление освоенных практических знаний, умений и навыков		
96	Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет	6	Контроль освоения профессиональной деятельности		
	Всего	576			