

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

Приложение № 32 к ОПОП
по профессии
43.01.01 Официант, бармен

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

по профессии 43.01.01 Официант, бармен

2023

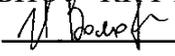
Рассмотрена
Методическим объединением ГТТ
«29» августа 2023г.
Руководитель методического
объединения _____ Немчина Г.В.

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 учебной 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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики

Цели и задачи учебной практики: Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках ПМ. 02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок по основным видам деятельности, для освоения профессии **43.01.01 Официант, бармен**, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими профессиональных и общих компетенций, личностных результатов.

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
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 учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.
ПК 2.5.	Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.
ПК 2.6.	Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.
ПК 2.7.	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

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 учебной практики профессионального модуля обучающийся должен:

Уметь	<ul style="list-style-type: none">-подготавливать бар, буфет к обслуживанию;-обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара , буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;-принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;<i>-принимать иностранных клиентов;</i>-готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;-эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;-готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;-соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;-производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;<i>-выполнять торговые вычисления;</i>-осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;-оформлять необходимую отчетно- учётную документацию;-соблюдать правила профессионального этикета;-соблюдать правила личной гигиены.
--------------	--

1.2. Количество часов на освоение программы учебной практики:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – **144** часа, включая:
проверочные работы – 6 часов.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ 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			144	
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		144	
Тема 1.2.Подготовка бара к обслуживанию клиентов. Приёмы работы бармена	Подготовка бара, буфета к обслуживанию	Содержание учебного материала	18	
		1	Подготовка бара к обслуживанию	6
		2	Подготовка продуктов и ингредиентов для составления коктейль.	6
		3	Подготовка буфетной продукции	6
Тема 1.6. Методы и техника приготовления смешанных напитков	Приготовления буфетной продукции.	Содержание учебного материала	12	
		1	Приготовление закусочных бутербродов	6
		2	Приготовление салат-коктейль	6
Тема 1.6. Методы и техника приготовления смешанных напитков	Подготовка и обслуживание потребителей алкогольными и прочими напитками	Содержание учебного материала	18	
		1	Подготовка посуды для подачи алкогольных напитков.	6
		2	Приготовление алкогольных напитков и обслуживание потребителей	6
		3.	Подготовка посуды для приготовления безалкогольных напитков. Приготовление безалкогольных напитков	6
Тема 1.6. Методы и техника	Приготовление и подача горячих	Содержание учебного материала	12	

приготовления смешанных напитков	напитков	1	Приготовление горячих напитков	6
		2	Подача горячих напитков	6
Тема 1.6. Методы и техника приготовления смешанных напитков	Приготовление и подача смешанных напитков и коктейлей	Содержание учебного материала		12
		1	Приготовление смешанных напитков	6
		2	Подача смешанных напитков и коктейлей.	6
Тема 1.6. Методы и техника приготовления смешанных напитков	Подготовка и обслуживание выездного мероприятия	Содержание учебного материала		12
		1	Кейтринг на территории указанной заказчиком	6
		2	Кофейная пауза	6
Тема 1.6. Методы и техника приготовления смешанных напитков	Приготовление безалкогольных коктейлей	Содержание учебного материала		24
		1	Молочные коктейли	6
		2	Коктейли слоистые безалкогольные	6
		3.	Приготовление круассона фруктового	6
		4.	Приготовление пунша безалкогольного	6
Тема 1.8. Этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки продукции	Изготовление определённого ассортимента кулинарной продукции	Содержание учебного материала		30
		1	Подготовка продуктов для приготовления холодных блюд и закусок.	6
		2	Блюда и закуски из овощей, яиц и грибов.	6
		3.	Блюда и закуски из мяса.	6
		4.	Приготовление десерта, яблоки запечённые	6
	5.	Приготовление десерта мороженое с фруктами	6	
	Выполнение проверочных работ	Дифференцированный зачет		6
			Всего	144

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы учебной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: лаборатория технологического обслуживания в общественном питании, оснащенная необходимым для реализации программы учебной практики оборудованием.

Программа учебной практики реализуется в учебных лабораториях.

Лаборатория «Технологического обслуживания в общественном питании»

-Рабочее место преподавателя.

-Место для презентации готовой продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

-Меню;

-Винная карта;

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

-Весы настольные электронные;

-Конвекционная печь или жарочный шкаф;

-Микроволновая печь;

-Расстоечный шкаф;

-Плита электрическая;

-Фритюрница;

-Электрогриль (жарочная поверхность);

-Шкаф холодильный;

-Шкаф морозильный;

-Льдогенератор;

-Кофемашина с капучинатором;

-Кофемолка;

-Газовая горелка (для карамелизации);

-Набор инструментов для карвинга;

-Машина посудомоечная;

-Стол производственный с моечной ванной;

-Стеллаж передвижной;

-Моечная ванна двухсекционная.

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.

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.uraйт.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.uraйт.ru/book/tehnologicheskoe-oborudovanie-pischevyh-proizvodstv-raschetnyy-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.uraйт.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.uraйт.ru/book/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-laboratornyy-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.uraйт.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. Барановский В.А. Справочник официанта – бармена - Ростов-на-Дону, Феникс, 2014. - 224 с.
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.

Интернет-ресурсы

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

3.3. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика в условиях учебного заведения проводится в соответствии с учебным процессом по учебному плану образовательного учреждения одновременно с изучением профессиональных модулей. Занятия по учебной практике проводятся в учебных мастерских на территории учебного заведения в объеме 6 часов.

Обязательным условием допуска к учебной практике является освоение теоретической части общепрофессиональных дисциплин и приобретение первоначальных трудовых навыков на практических и лабораторных занятиях. Учебная практика проводится под руководством мастера производственного обучения, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля.

Перед началом учебной практики, а также при выполнении разнообразных работ, с целью предотвращения несчастных случаев, мастер производственного обучения проводит инструктаж по технике безопасности. Требования руководящих документов по мерам безопасности должны неукоснительно соблюдаться на всех занятиях. Учебная практика проводится мастерами производственного обучения. Учет учебной практики обучающихся ведется в учебном журнале мастером производственного обучения. Характер проведения учебной практики: концентрирован

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения Российской Федерации.

В конце учебной практики каждый обучающийся составляет отчет о выполнении программы учебной практики. Отчет включает: дневник работ, аттестационный лист с характеристикой и предлагаемой оценкой от руководителя практики. Отчет сдается мастеру производственного обучения, итоговая оценка выставляется на основании аттестационного листа, который включает: характеристику профессиональной деятельности обучающегося, с указанием видов работ, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией.

Промежуточная аттестация по итогам учебной практики проводится в форме дифференцированного зачета.

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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется мастером производственного обучения или преподавателем профессионального цикла в процессе проведения занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися учебно-производственных заданий, индивидуальных проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
-подготавливать бар, буфет к обслуживанию;	Выполнение проверочных работ Дифференцированный зачет -текущий контроль, экспертное оценивание выполненных работ -анализ индивидуальных заданий
-обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара , буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;	Выполнение проверочных работ Дифференцированный зачет -текущий контроль, экспертное оценивание выполненных работ -анализ индивидуальных заданий
-принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;	Выполнение проверочных работ Дифференцированный зачет -экспертная оценка выступлений, докладов, сообщений на занятиях -результаты наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе работы
-принимать иностранных клиентов;	Выполнение проверочных работ Дифференцированный зачет -экспертная оценка выполнения учебно-производственных заданий -квалификационный экзамен -экспертная оценка оформления и презентации учебно-производственных разработок

-готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;	Выполнение проверочных работ Дифференцированный зачет -защита учебно-производственных заданий -анализ индивидуальных проектов -результаты наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе работы
-эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;	Выполнение проверочных работ Дифференцированный зачет -зачеты по учебной практике по каждому из разделов и по темам
-готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;	Выполнение проверочных работ Дифференцированный зачет -экспертная оценка выступлений, докладов, сообщений на занятиях -результаты наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе работы
-соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;	Выполнение проверочных работ Дифференцированный зачет -экспертная оценка выполнения учебно-производственных заданий -квалификационный экзамен -экспертная оценка оформления и презентации учебно-производственных разработок
-производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;	Выполнение проверочных работ Дифференцированный зачет -защита учебно-производственных заданий -анализ индивидуальных проектов -результаты наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе работы
-выполнять торговые вычисления;	Выполнение проверочных работ Дифференцированный зачет -зачеты по учебной практике по каждому из разделов и по темам
-осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;	Выполнение проверочных работ Дифференцированный зачет -текущий контроль, экспертное оценивание выполненных работ
-оформлять необходимую отчётно- учётную документацию;	Выполнение проверочных работ Дифференцированный зачет -текущий контроль в форме тестирования -решение ситуационных задач
-соблюдать правила профессионального этикета;	Выполнение проверочных работ Дифференцированный зачет -текущий контроль, экспертное оценивание выполненных работ -анализ индивидуальных заданий
-соблюдать правила личной гигиены.	Выполнение проверочных работ Дифференцированный зачет -текущий контроль, экспертное оценивание выполненных работ -анализ индивидуальных заданий

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач - аргументирование преимуществ выбора профессии	- наблюдение за развитием возрастающего интереса к будущей профессии.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	- точное выполнение требований руководителя - диагностика результатов собственной деятельности - рациональное планирование своей деятельности - оптимальный выбор методов и способов решения профессиональных задач в области общественного питания	- оценка выполнения работ на учебной практике
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	- 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	- практические работы на моделирование и решение нестандартных ситуаций
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	- 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;	- оценка подготовки рефератов, письменных экзаменационных работ, использования электронных источников

	- обоснование выбора источников информации необходимых для выполнения профессиональных задач	
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	-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 потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в	-наблюдение за развитием личности -наблюдение за развитием профессиональной деятельности -оценка умения принимать решение в соответствующих условиях -наблюдение за развитием навыков использования информации

<p>ЛР 14 Содействующий формированию положительного образа и поддержанию престижа своей профессии</p>	<p>КО.04 Ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности. КО.07 Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях. КО.09 Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде. КО.12 Сформированность гражданской позиции. КО.03 Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов. КО.23 Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах.</p>	<p>-наблюдение за развитием личной ответственности -оценка навыков общения -оценка этических принципов -оценка отношения к труду -наблюдение за развитием самореализации личности -оценка проявления активности участия в конкурсах профессионального мастерства и других профессиональных мероприятиях</p>
<p>ЛР 15 Выполняющий профессиональные навыки, в сфере курортного сервиса и туризма</p>	<p>КО.04 Ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности. КО.09 Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде. КО.11 Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса и в многообразных обстоятельствах. КО.12 Сформированность гражданской позиции. КО.16 Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве. КО.11 Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса и в многообразных обстоятельствах. КО.16 Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.</p>	<p>-оценка умений бесконфликтных отношений на межнациональной, межрелигиозной почве -оценка отношений обучающегося в коллективе -оценка умений бесконфликтных отношений на межнациональной, межрелигиозной почве -наблюдение за развитием личной ответственности -оценка навыков общения</p>
<p>ЛР 16 Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии</p>	<p>КО.05 Проявление высокопрофессиональной трудовой активности. КО.06 Участие в исследовательской и проектной работе.</p>	<p>-наблюдение за развитием профессиональной деятельности</p>
<p>ЛР 17 Ориентирующийся в изменяющемся рынке</p>	<p>КО.10 Демонстрация навыков межличностного делового общения,</p>	<p>-оценка отношения к труду и изменениям в</p>

<p>труда, избегающий безработицы</p>	<p>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.</p>	<p>мире профессий</p>
<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>-наблюдение за развитием профессиональной деятельности -оценка умения принимать решение в соответствующих условиях</p>
<p>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.</p>	<p>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, личностного развития. КО.14 Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения.</p>	<p>-оценка выполнения профессиональных требований -наблюдение за достижением поставленных целей</p>
<p>ЛР 20 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.</p>	<p>КО.11 Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса и в многообразных обстоятельствах. КО.16 Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве. КО.24 Проявление экономической и финансовой культуры,</p>	<p>-наблюдение за развитием экономической и финансовой культуры, экономической грамотности обучающегося -оценка умений бесконфликтных отношений на</p>

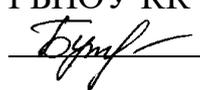
	экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.	межнациональной, межрелигиозной почве -оценка отношения к труду и изменениям в мире профессий
--	--	--

ПРИЛОЖЕНИЕ: ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ РАБОТ

Виды учебно-производственных работ	Объем часов
Учебная практика УП.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	144
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	144
Подготовка бара, буфета к обслуживанию	18
Подготовка бара к обслуживанию	6
Подготовка продуктов и ингредиентов для составления коктейль.	6
Подготовка буфетной продукции	6
Приготовление буфетной продукции.	12
Приготовление закусочных бутербродов	6
Приготовление салат-коктейль	6
Подготовка и обслуживание потребителей алкогольными и прочими напитками	18
Подготовка посуды для подачи алкогольных напитков.	6
Приготовление алкогольных напитков и обслуживание потребителей	6
Подготовка посуды для приготовления безалкогольных напитков. Приготовление безалкогольных напитков	6
Приготовление и подача горячих напитков.	12
Приготовление горячих напитков	6
Подача горячих напитков	6
Приготовление и подача смешанных напитков и коктейлей	12
Приготовление смешанных напитков	6
Подача смешанных напитков и коктейлей.	6
Подготовка и обслуживание выездного мероприятия	12
Кейтринг на территории указанной заказчиком	6
Кофейная пауза	6
Приготовление безалкогольных коктейлей	24
Молочные коктейли	6

Коктейли слоистые безалкогольные	6
Приготовление крутона фруктового	6
Приготовление пунша безалкогольного	6
Изготовление определённого ассортимента кулинарной продукции	30
Подготовка продуктов для приготовления холодных блюд и закусок.	6
Блюда и закуски из овощей, яиц и грибов.	6
Блюда и закуски из мяса.	6
Приготовление десерта, яблоки запечённые	6
Приготовление десерта мороженое с фруктами	6
Дифференцированный зачет	6
Итого	144

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

Преподаватель Воловодова И.С.

Количество часов по учебному плану – 144 часа

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.

	УП.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	144	Вид занятия, тип урока	Календарные сроки изучения	
				план	факт
	Тема 2 Подготовка бара к обслуживанию клиентов. Приёмы работы бармена	18	Подготовка бара, буфета к обслуживанию		
1	1. Подготовка бара к обслуживанию	6	практический первоначальное формирование умений и навыков		
2	2. Подготовка продуктов и ингредиентов для составления коктейль.	6	практический первоначальное формирование умений и навыков		
3	3. Подготовка буфетной продукции	6	практический первоначальное формирование умений и навыков		
	Тема 6 Методы и техника приготовления смешанных напитков	12	Приготовления буфетной продукции.		
4	1. Приготовление закусочных бутербродов	6	практический первоначальное формирование умений и навыков		
5	2. Приготовление салат-коктейль	6	практический первоначальное формирование умений и навыков		
	Тема 6 Методы и техника приготовления смешанных напитков	18	Подготовка и обслуживание потребителей алкогольными и прочими напитками		
6	1. Подготовка посуды для подачи алкогольных напитков.	6	практический первоначальное формирование умений и навыков		
7	2. Приготовление алкогольных напитков и обслуживание потребителей	6	практический первоначальное формирование умений и навыков		
8	3. Подготовка посуды для приготовления безалкогольных напитков. Приготовление безалкогольных напитков	6	практический первоначальное формирование умений и навыков		
	Тема 6 Методы и техника приготовления смешанных напитков	12	Приготовление и подача горячих напитков		
9	1. Приготовление горячих напитков	6	практический первоначальное формирование умений и навыков		
10	2. Подача горячих напитков	6	практический первоначальное формирование умений и навыков		

	Тема 6 Методы и техника приготовления смешанных напитков	12	Приготовление и подача смешанных напитков и коктейлей		
11	1. Приготовление смешанных напитков	6	практический первоначальное формирование умений и навыков		
12	2. Подача смешанных напитков и коктейлей.	6	практический первоначальное формирование умений и навыков		
	Тема 6 Методы и техника приготовления смешанных напитков	12	Подготовка и обслуживание выездного мероприятия		
13	1. Кейтринг на территории указанной заказчиком	6	практический первоначальное формирование умений и навыков		
4	3. Кофейная пауза	6	практический первоначальное формирование умений и навыков		
	Тема 6 Методы и техника приготовления смешанных напитков	24	Приготовление безалкогольных коктейлей		
15	1. Молочные коктейли	6	практический первоначальное формирование умений и навыков		
16	2. Коктейли слоистые безалкогольные	6	практический первоначальное формирование умений и навыков		
17	3. Приготовление круассана фруктового	6	практический первоначальное формирование умений и навыков		
18	4. Приготовление пунша безалкогольного	6	практический первоначальное формирование умений и навыков		
	Тема 8 Этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки продукции	30	Изготовление определённого ассортимента кулинарной продукции		
19	1. Подготовка продуктов для приготовления холодных блюд и закусок.	6	практический первоначальное формирование умений и навыков		

20	2. Блюда и закуски из овощей, яиц и грибов.	6	практический первоначальное формирование умений и навыков		
21	3. Блюда и закуски из мяса.	6	практический первоначальное формирование умений и навыков		
22	4. Приготовление десерта, яблоки запечённые	6	практический первоначальное формирование умений и навыков		
23	5. Приготовление десерта мороженое с фруктами	6	практический первоначальное формирование умений и навыков		
24	Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет	6	Комплексно-дифференцированный контроль		
	Всего	144			

