

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПЕРМСКОГО КРАЯ
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Пермский химико-технологический техникум»
(ГБПОУ «ПХТТ»)

Одобрено на заседании предметной (цикловой)
комиссии социально-экономических дисциплин
Протокол № 1 от 01.09.2020


Заместитель директора по УВиМР
О.В. Князева

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ
И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)
ПРАКТИКИ**

по профессиональному модулю
ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 11176 БАРМЕН

для специальности
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Рабочая программа учебной и производственной (по профилю специальности) практики по профессиональному модулю ПМ.07 «Выполнение работ по профессии 11176 «Бармен» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 года № 384 (зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 года № 33234), укрупненная группа специальностей 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Пермский химико-технологический техникум» (ГБПОУ «ПХТТ»)

Составитель: _____ – преподаватель ГБПОУ «ПХТТ»

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 6. ПОРЯДОК СОГЛАСОВАНИЯ И УТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 7. ЛИСТ ДОПОЛНЕНИЙ И ИЗМЕНЕНИЙ В РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.07 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 11176 «БАРМЕН»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной и производственной практики (по профилю специальности) по профессиональному модулю ПМ.07 «Выполнение работ по профессии 11176 «Бармен» является обязательной частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ «ПХТТ» в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (базовый уровень) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1. Выполнять подготовку бара к обслуживанию посетителей и закрытию бара;

ПК 7.2. Обслуживать посетителей за барной стойкой;

ПК 7.3. Изготавливать горячие напитки, алкогольные и безалкогольные напитки и определенный ассортимент холодных и горячих закусок;

ПК 7.4. Эксплуатировать применяемое в барах оборудование и музыкальную аппаратуру;

ПК 7.5. Производить расчет с посетителями, используя различные формы расчета;

ПК 7.6. Вести учетно-отчетную и кассовую документацию.

Рабочая программа учебной и производственной (по профилю специальности) практики по профессиональному модулю ПМ.07 «Выполнение работ по профессии 11176 «Бармен» может быть использована при реализации программ дополнительного профессионального образования и профессиональной подготовки в сфере индустрии питания различных форм собственности.

Реализация программы учебной и производственной (по профилю специальности) практики может осуществляться при наличии у обучающихся основного общего, среднего (полного) общего, а также среднего профессионального образования, опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи практики – требования к результатам освоения дисциплины:

Цели и задачи учебной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений и приобретение первоначального практического опыта в рамках профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по профессии 11176 «Бармен» для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций.

Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности): закрепление и совершенствование приобретённого в процессе обучения опыта практической деятельности, формирование общих и профессиональных компетенций; адаптация обучающихся к конкретным условиям профессиональной деятельности в организациях, осуществляющих деятельность по профилю образовательной программы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (базовый уровень).

Требования к результатам освоения учебной и производственной (по профилю специальности) практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы практики должен:

иметь практический опыт:

ПО1 - подготовки бара к обслуживанию и закрытию бара;

ПО2 - встречи посетителей бара и приема заказа на продукцию бара;

ПО3 - обслуживания посетителей за барной стойкой с соблюдением правил профессионального этикета;

ПО4 - приготовления и подачи алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и напитков, прочих безалкогольных напитков;

ПО5 - приготовления и подачи горячих напитков;

ПО6 - приготовления и подачи разнообразных холодных и горячих закусок;

ПО7 - эксплуатации и обслуживания оборудования и музыкальной аппаратуры бара;

ПО8 - принятия и оформления платежей;

ПО9 - оформления отчетно-финансовых документов о работе бара;

ПО10 - подготовки бара к закрытию.

уметь:

У1 - подготовить бар к обслуживанию и закрытию;

У2 - обслуживать посетителей за барной стойкой реализуемыми в баре напитками и прочей продукцией;

У3 - принимать заказ и давать пояснения посетителям по напиткам и продукции бара;

У4 - использовать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков и закусок, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;

У5 - эксплуатировать в процессе работы оборудование бара с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;

У6 - соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре;

У7 - производить расчёт с посетителями, вести кассовую документацию;

У8 - осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре;

У9 - оформлять необходимую отчётно-учётную документацию;

У10 - соблюдать правила профессионального этикета;

У11 - соблюдать правила личной гигиены.

знать:

31 - нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;

32 - виды и классификации баров, планировочные решения баров;

33 - материально-техническое и информационное оснащение баров;

34 - принцип работы и правила безопасной эксплуатации применяемого в барах оборудования и музыкальной аппаратуры;

35 - правила и последовательность подготовки бара к обслуживанию;

36 - виды и методы обслуживания в баре;

37 - правила отпуска и способы выкладки на барной стойке и витрине;

38 - правила культуры обслуживания и этикета при взаимодействии бармена с посетителями;

39 - ассортимент и товароведные характеристики, рецептуры, современные технологии приготовления, правила оформления и подачи алкогольных, слабоалкогольных коктейлей, напитков, а также закусок и изделий, реализуемых в баре;

310 - сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;

311 - правила и формы расчета с посетителями бара;

312 – формы документов и правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации;

313 - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

1.3. Количество часов на освоение программы учебной и производственной (по профилю специальности) практики:

Всего – **3 недели (108 часов)** в том числе:

- учебная практика – **1 неделя (36 часов)**;

- производственная практика (по профилю специальности) – **2 недели (72 часа)**.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

а) Результатом освоения программы учебной практики, является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по профессии 11176 «Бармен»» по основному виду профессиональной деятельности (ВПД) «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих», необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

б) Результатом освоения программы производственной практики (по профилю специальности) является овладение обучающимися общими и профессиональными компетенциями:

Код	Наименование
Профессиональные компетенции (ПК)	
ПК-7.1	Выполнять подготовку бара к обслуживанию посетителей и закрытию бара
ПК-7.2	Обслуживать посетителей за барной стойкой
ПК-7.3	Изготавливать горячие напитки, алкогольные и безалкогольные напитки и определенный ассортимент холодных и горячих закусок
ПК-7.4	Эксплуатировать применяемое в барах оборудование и музыкальную аппаратуру
ПК-7.5	Производить расчет с посетителями, используя различные формы расчета
ПК-7.6	Вести учетно-отчетную и кассовую документацию
Общие компетенции (ОК)	
ОК-1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК-2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК-3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК-4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК-5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК-6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК-7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК-8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК-9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ)	Профессиональные компетенции	Практика	
		учебная (часов)	производственная (по профилю специальности)
1	2	3	4
ПМ.07. Выполнение работ по профессии 11176 «Бармен»		36	72
МДК.06.01 Организация и технология обслуживания в барах	ПК 7.1. Выполнять подготовку бара к обслуживанию посетителей и закрытию бара; ПК 7.2. Обслуживать посетителей за барной стойкой; ПК 7.3. Изготавливать горячие напитки, алкогольные и безалкогольные напитки и определенный ассортимент холодных и горячих закусок; ПК 7.4. Эксплуатировать применяемое в барах оборудование и музыкальную аппаратуру; ПК 7.5. Производить расчет с посетителями, используя различные формы расчета; ПК 7.6. Вести учетно-отчетную и кассовую документацию.	36	72

3.2 Содержание практики

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), профессиональных компетенций	Содержание работ	Объем часов
ПМ.07 Выполнение работ по профессии 11176 «Бармен»		
МДК.07.01 Организация и технология обслуживания в барах	Учебная практика Виды работ:	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), профессиональных компетенций	Содержание работ		Объем часов
<p>Профессиональные компетенции: ПК 7.1. Выполнять подготовку бара к обслуживанию посетителей и закрытию бара;</p> <p>ПК 7.2. Обслуживать посетителей за барной стойкой;</p> <p>ПК 7.5. Производить расчет с посетителями, используя различные формы расчета;</p> <p>ПК 7.6. Вести учетно-отчетную и кассовую документацию.</p>	1.	Вводный инструктаж по охране труда, пожарной безопасности, электробезопасности, санитарии и гигиене на предприятиях. Техника безопасности и охрана труда на рабочем месте.	2
	2.	Организация работы бара.	2
	3.	Подготовка бара к обслуживанию посетителей.	2
	4.	Организация рабочего места бармена.	2
	5.	Личная подготовка бармена к работе, форма.	2
	6.	Размещение оборудования в баре.	2
	7.	Размещение реализуемой в баре продукции на витрине, барной стойки. Выкладка и оформление.	2
	8.	Ознакомление с меню бара, прейскурантами, картами вин и коктейлей бара.	2
	9.	Идентификация стеклянной посуды бара, её назначение и особенности использования.	2
	10.	Идентификация инвентаря бара, его назначения и применения.	2
	11.	Подготовка к обслуживанию посетителей. Обслуживание посетителей. Встреча посетителей. Процедура приема заказа.	2
	12.	Приемы работы бармена.	2
	13.	Культура обслуживания и профессиональная этика бармена.	2
	14.	Порядок и формы расчета с посетителями бара. Контрольно-кассовое оборудование.	2
	15.	Виды и формы документов отчетности бармена.	2
	16.	Подготовка бара к закрытию.	2
	17.	Техника безопасности и меры пожарной безопасности на рабочем месте бармена	2
	18.	Систематизация документов по практике. Составление отчета по практике. Подписание отчета и характеристики практиканта руководителем практики от предприятия.	2
Всего учебной практики			36
МДК.07.01 Организация и технология обслуживания в барах	Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ:		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), профессиональных компетенций	Содержание работ		Объем часов
<p>Профессиональные компетенции:</p> <p>ПК 7.1. Выполнять подготовку бара к обслуживанию посетителей и закрытию бара;</p> <p>ПК 7.2. Обслуживать посетителей за барной стойкой;</p> <p>ПК 7.3. Изготавливать горячие напитки, алкогольные и безалкогольные напитки и определенный ассортимент холодных и горячих закусок;</p> <p>ПК 7.4. Эксплуатировать применяемое в барах оборудование и музыкальную аппаратуру;</p> <p>ПК 7.5. Производить расчет с посетителями, используя различные формы расчета;</p> <p>ПК 7.6. Вести учетно-отчетную и кассовую документацию.</p>	1.	Инструктаж по технике и пожарной безопасности, правилам внутреннего распорядка;	2
	2.	Характеристика предприятия: цели, задачи, сфера профессиональной деятельности, организационная структура предприятия; форма собственности; основные показатели производственной деятельности, документы, регламентирующие деятельность предприятия общественного питания.	2
	3.	Ознакомление с должностной инструкцией бармена, бариста, с возложенными на них функциями, обязанностями. Изучение требований, предъявляемых к обслуживающему персоналу бара	2
	4.	Ознакомление с основными и вспомогательными помещениями бара, их взаимосвязью и оснащением, коммуникациями.	2
	5.	Ознакомление с посудой, инвентарем в баре и правилами эксплуатации оборудования, применяемого в баре.	2
	6.	Размещение необходимого инвентаря на рабочем столе, мерного инструмента, необходимых напитков. Подготовка аксессуаров для оформления коктейлей.	2
	7.	Ознакомление с ассортиментом продукции бара, их составом и преysурантами. Распознавание товароведных характеристик продуктов и напитков по этикеткам.	4
	8.	Оформление заказа на пополнение запасов. Участие в приемке по количеству и качеству получаемого товара по накладной.	4
	9.	Ознакомление с работой компьютерной системы Р-киппер и правилами её эксплуатации.	2
	10.	Осуществление подготовки рабочего места бармена к работе.	2
	11.	Освоение навыков работы с посетителями бара: встреча, приветствие, активное общение с посетителями бара, предложение меню и карты бара, помощь и рекомендации при выборе напитков, закусок. Принятие заказа. Обслуживание гостя у барной стойки, в том числе одновременно нескольких гостей.	6
	12.	Изучение имеющихся технологических карт. Составление карт бара (меню, карты вин и карту коктейлей).\	6
	13.	Освоение навыков приготовления алкогольных и безалкогольных	12

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), профессиональных компетенций	Содержание работ		Объем часов
		смешанных напитков различными методами: шейк, стир, билд и блэнд. Подбор необходимой посуды для подачи напитков. Приготовление украшений и аксессуаров для смешанных напитков и коктейлей.	
	14.	Освоение навыков работы с кофемолкой, кофемашиной. Отработка техники приготовления кофе и смешанных напитков на основе кофе.	2
	15.	Отработка технологии приготовления простых холодных закусок. Подготовка сырья, приготовление бутербродов, сэндвичей. Подготовка посуды для подачи холодных закусок.	6
	16.	Осуществление расчёта с потребителями. Участие в оформлении кассовой документации, и сдачи выручки.	4
	17.	Участие в составлении и заполнении отчётной документации бармена.	2
	18.	Уборка использованной посуды и приборов, мытьё посуды. Осуществление уборки рабочего места бармена, инвентаря и рабочего оборудования.	2
	19.	Соблюдение требований к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания посетителей бара.	2
	20.	Разработка мероприятий, направленных на совершенствование деятельности предприятия общественного питания.	2
	21.	Систематизация документов по практике. Составление отчета по практике. Подписание отчета и характеристики практиканта руководителем практики от предприятия.	4
Всего производственной практики			72
Итого практики ПМ.07			108

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной и производственной (по профилю специальности) практики предполагает наличие материально-технической базы, включающей кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства и лабораторий: учебный кулинарный цех и учебный кондитерский цех.

Оборудование учебных кабинетов (лабораторий) и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- законодательные и нормативные документы;
- справочная литература;
- комплект учебно-наглядных пособия;
- весоизмерительное оборудование, контрольно–кассовое оборудование, немеханическое, механическое оборудование и пр.

Технические средства обучения:

- аудиовизуальные средства;
- компьютерные средства;
- экран проекционный;
- видеофильмы.

Программное обеспечение:

- Windows 7,8,10 Professional;
- Windows Server 2003, 2012;
- MS Office 2013, 2016, 2019;
- Dr. Web;
- 1С Предприятие 8.3;
- Консультант Плюс.

4.2. Информационное обеспечение практики

Основные источники:

1. Любецкая, Т.Р. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах : учебник / Любецкая Т.Р. — Москва : КноРус, 2019. — 246 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-06591-4. — URL: <https://book.ru/book/930526>

2. Васюкова, А.Т. Технология приготовления сложных холодных и горячих напитков : учебник / Васюкова А.Т. — Москва : Русайнс, 2020. — 113 с. — ISBN 978-5-4365-5052-7. — URL: <https://book.ru/book/936211>

Дополнительные источники:

1. Данильченко, С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / Данильченко С.А., Саенко О.Е. — Москва : КноРус, 2020. — 215 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07370-4. — URL: <https://book.ru/book/932177>

2. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Радченко Л.А. — Москва : КноРус, 2020. — 321 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07380-3. — URL: <https://book.ru/book/932123>

3. Васюкова, А.Т. Технология продукции и организация общественного питания. Введение в специальность + eПриложение : учебник / Васюкова А.Т. — Москва : КноРус, 2020. — 213 с. — ISBN 978-5-406-01956-6. — URL: <https://book.ru/book/940404>

4. Широкова, Л.О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учебно-практическое пособие / Широкова Л.О., Широков А.В. — Москва : Русайнс, 2020. — 121 с. — ISBN 978-5-4365-4753-4. — URL: <https://book.ru/book/936168>

5. Акимова, Н.А. Управление качеством и контроль ресторанной продукции : учебник / Акимова Н.А., Соколов А.Ю. — Москва : КноРус, 2020. — 202 с. — ISBN 978-5-406-07540-1. — URL: <https://book.ru/book/934004>

6. Новикова, Е.В. Энциклопедия питания. Том 7. Технология кулинарной продукции : энциклопедия / Новикова Е.В., Черевко А.И., под общ. ред., Михайлов В.М., под общ. ред., Шильман Л.З., под общ. ред., Артамонова М.В., Бидюк Д.О., Гревцева Н.В. — Москва : КноРус, 2021. — 527 с. — ISBN 978-5-406-07883-9. — URL: <https://book.ru/book/939536>

Интернет- источники:

- Росстандарт. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии - <https://www.rst.gov.ru/portal/gost>

- Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека <https://www.rospotrebnadzor.ru/>

- Сайт программы для расчета калорийности блюд и составления технологической документации. База знаний. Документы для общественного питания - <https://www.chefexpert.ru/>
- Pitportal. Вестник индустрии питания (все для общепита России) - <https://pitportal.ru/>
- Общепит: информационный сайт - <http://foodis.ru/>
- Основы ресторанного дела - <http://prorestoran.com/>
- Электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания - <https://fort.crimea.com/catering/>
- Знайтовар.Ру - торговля, бизнес, товароведение, экспертиза (обзор товаров) - <https://znaytovar.ru>
- СПС КонсультантПлюс - <http://www.consultant.ru/>

4.2. Общие требования к организации учебной и производственной (по профилю специальности) практики

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности ВПД 7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и направлена на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Организация и проведение учебной и производственной (по профилю специальности) практики по ПМ.07. Выполнение работ по профессии 11176 «Бармен» осуществляется в соответствии с учебным планом по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и календарным графиком.

Базами практики являются торговые организации (предприятия) различных организационно-правовых форм собственности, с которыми Техникум заключил договор о взаимном сотрудничестве. Договор включает все вопросы, касающиеся организации и проведения практики. Основными условиями прохождения практики в данных предприятиях являются наличие квалифицированного персонала и оснащенность современным технологическим оборудованием, т.е. имеются все условия для отработки обучающимися программного материала по практике.

Учебная практика проводится концентрированно в 4 семестре по завершению изучения междисциплинарного курса МДК.07.01 «Организация и технология обслуживания в барах». Учебная практика также может проводиться на базе Техникума в его структурных подразделениях, для выполнения учебно-

производственных работ программы учебной практики возможно деление группы на подгруппы (не менее 8).

Производственная практика (по профилю специальности) проводится концентрированно в 4 семестре. Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках данного профессионального модуля является освоение всего теоретического курса модуля и программы учебной практики.

Производственная практика (по профилю специальности) проводится в организациях (предприятиях), направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Руководство практикой осуществляет руководитель практики от Техникума. Руководитель от Техникума назначается приказом директора из числа преподавателей профессионального модуля и/или мастеров производственного обучения. В обязанности преподавателя-руководителя практики входит: контроль выполнения программы практики, оказание методической и практической помощи студентам при отработке практических профессиональных умений и приобретения практического опыта, проверка заполнения документов по практике.

Руководитель практики обучающихся от предприятия (базы практик) назначается приказом руководителя предприятия из числа специалистов, имеющих образование, соответствующее профилю профессионального модуля.

Перед началом практики проводится организационное собрание с целью ознакомления обучающихся с приказом, сроками практики, порядком организации работы во время практики в организации, оформлением необходимой документации, правилами техники безопасности, распорядком дня, видами и сроками отчетности и т.п.

Аттестация по итогам учебной и производственной (по профилю специальности) практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций – база практики (отзыв-характеристика, дневник, отчет).

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих проведение практики.

Реализация учебной и производственной (по профилю специальности) практики обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной

программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 4.1 ФГОС СПО (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, отвечающие за освоение обучающимся программы учебной и производственной (по профилю специальности) практики, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы (организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы учебной и производственной (по профилю специальности) практики, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует видам профессиональной деятельности, указанных в пункте 4.3 ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной и производственной (по профилю специальности) практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения практических занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ, промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится руководителем практики в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися учебно-производственных работ и индивидуальных заданий.

Аттестация по итогам учебной и производственной (по профилю специальности) практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, формой промежуточной аттестации учебной и производственной практики является дифференцированный зачет.

Учебная практика:

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 7.1. Выполнять подготовку бара к обслуживанию посетителей и закрытию бара	<ul style="list-style-type: none"> - применяет регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при подготовке бара к обслуживанию посетителей; - организывает подготовку бара к обслуживанию посетителей с соблюдением требований санитарных норм и правил при подготовке зала бара; - организывает рабочее место за барной стойкой с соблюдением санитарных норм; - оформляет витрину и барную стойку бара в соответствии с содержанием и правилами мерчендайзинга, эстетическими требованиями; - проверяет органолептическим способом качество и соответствие реализуемой продукции технологическим требованиям; - проверяет исправность используемого в баре оборудования; - подготавливает бар к закрытию с соблюдением требований к хранению продукции в нерабочее время, отключает необходимое оборудования перед закрытием бара 	<p>Наблюдение и оценка результатов практических работ на занятиях, выполнения работ по учебной и производственной практике</p> <p>Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике</p> <p>Экзамен квалификационный</p>

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 7.2. Обслуживать посетителей за барной стойкой	<ul style="list-style-type: none"> - применяет регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании посетителей бара; - обосновывает выбор стилей и методов обслуживания посетителей бара; - встречает посетителей бара и принимает заказ на продукцию бара; - предлагает посетителям бара меню, карты вин, аперитива и других напитков и консультирует по выбору закуски, напитки; - обслуживает посетителей бара в соответствии (алгоритма) последовательности выполнения заказа и соблюдения требований СанПиН и норм профессиональной этики, используя различные методы; - обосновывает способ расстановки напитков и прочей продукции, реализуемой в баре; покупных товаров, продукции производства; - поддерживает в чистоте и порядке барную стойку, барный инвентарь, посуду и оборудование в течении рабочего времени 	<p>Наблюдение и оценка результатов практических работ на занятиях, выполнения работ по учебной и производственной практике</p> <p>Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике</p> <p>Экзамен квалификационный</p>
ПК 7.5. Производить расчет с посетителями, используя различные формы расчета	<ul style="list-style-type: none"> - владеет навыками использования различными видами контрольно-кассового оборудования при принятии и оформлении платежей; - владеет навыками устранения неполадок и сбоев в работе контрольно-кассового оборудования; - принимает и оформляет платежи за выполненный заказ, используя наличный и безналичный расчёт; - правильно рассчитывает посетителей бара при расчете наличными деньгами 	<p>Наблюдение и оценка результатов практических работ на занятиях, выполнения работ по учебной и производственной практике</p> <p>Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике</p> <p>Экзамен квалификационный</p>
ПК 7.6. Вести учетно-отчетную и кассовую документацию	<ul style="list-style-type: none"> - составляет учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями; - владеет навыками ведения документации по учету и движению товарно-материальных ценностей; - составляет ежедневный отчет по платежам, сверяя показания кассовых 	<p>Наблюдение и оценка результатов практических работ на занятиях, выполнения работ по учебной и производственной практике</p>

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	<p>счетчиков и суммы оформленных платежей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - заполняет документы по результатам инвентаризации; - подготавливает бар к закрытию 	<p>Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике</p> <p>Экзамен квалификационный</p>

Производственная практика (по профилю специальности):

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 7.1. Выполнять подготовку бара к обслуживанию посетителей и закрытию бара	<ul style="list-style-type: none"> - применяет регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при подготовке бара к обслуживанию посетителей; - организывает подготовку бара к обслуживанию посетителей с соблюдением требований санитарных норм и правил при подготовке зала бара; - организывает рабочее место за барной стойкой с соблюдением санитарных норм; - оформляет витрину и барную стойку бара в соответствии с содержанием и правилами мерчендайзинга, эстетическими требованиями; - проверяет органолептическим способом качество и соответствие реализуемой продукции технологическим требованиям; - проверяет исправность используемого в баре оборудования; - подготавливает бар к закрытию с соблюдением требований к хранению продукции в нерабочее время, отключает необходимое оборудования перед закрытием бара 	<p>Наблюдение и оценка результатов практических работ на занятиях, выполнения работ по учебной и производственной практике</p> <p>Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике</p> <p>Экзамен квалификационный</p>
ПК 7.2. Обслуживать посетителей за барной стойкой	<ul style="list-style-type: none"> - применяет регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании посетителей бара; - обосновывает выбор стилей и методов обслуживания посетителей бара; - встречает посетителей бара и принимает заказ на продукцию бара; - предлагает посетителям бара меню, карты вин, аперитива и других напитков и консультирует по выбору закуски, 	<p>Наблюдение и оценка результатов практических работ на занятиях, выполнения работ по учебной и производственной практике</p> <p>Дифференцированный зачет по учебной и производственной</p>

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	<p>напитки;</p> <ul style="list-style-type: none"> - обслуживает посетителей бара в соответствии (алгоритма) последовательности выполнения заказа и соблюдения требований СанПиН и норм профессиональной этики, используя различные методы; - обосновывает способ расстановки напитков и прочей продукции, реализуемой в баре; покупных товаров, продукции производства; - поддерживает в чистоте и порядке барную стойку, барный инвентарь, посуду и оборудование в течении рабочего времени 	<p>практике Экзамен квалификационный</p>
<p>ПК 7.3. Изготавливать горячие напитки, алкогольные и безалкогольные напитки и определенный ассортимент холодных и горячих закусок</p>	<ul style="list-style-type: none"> - применяет регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при изготовлении алкогольных и безалкогольных напитков, холодных, горячих блюд и закусок; - обосновывает выбор соответствующего оборудования, инвентаря, посуды, метода и техники приготовления определенного напитка и коктейля, изготавливает смешанные напитки, в том числе коктейли, горячие напитки различными методами с соблюдением требований приготовления, оформления и подачи; - обосновывает выбор соответствующего оборудования, инвентаря, посуды, способов приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами при приготовлении холодных и горячих закусок, изготавливает определённый ассортимент холодных и горячих закусок в соответствии с нормативно-технологическими документами; - владеет правилами сочетаемости напитков и блюд, дает кулинарную характеристику холодным и горячим закускам; - нарезает плоды, овощи и пряности различными способами с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов; - соблюдает требования к качеству, 	<p>Наблюдение и оценка результатов практических работ на занятиях, выполнения работ по учебной и производственной практике</p> <p>Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике Экзамен квалификационный</p>

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	<p>температуре подачи блюд и напитков; необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре и последующего использования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдает правила охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены 	
<p>ПК 7.4. Эксплуатировать применяемое в барах оборудование и музыкальную аппаратуру</p>	<ul style="list-style-type: none"> - эксплуатирует в процессе работы оборудование бара и музыкальную аппаратуру с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил; - поддерживает в чистоте и порядке барный инвентарь и оборудование; - владеет навыками устранения неполадок и сбоев в работе оборудования бара и музыкальной аппаратуры 	<p>Наблюдение и оценка результатов практических работ на занятиях, выполнения работ по учебной и производственной практике</p> <p>Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике Экзамен квалификационный</p>
<p>ПК 7.5. Производить расчет с посетителями, используя различные формы расчета</p>	<ul style="list-style-type: none"> - владеет навыками использования различными видами контрольно-кассового оборудования при принятии и оформлении платежей; - владеет навыками устранения неполадок и сбоев в работе контрольно-кассового оборудования: - принимает и оформляет платежи за выполненный заказ, используя наличный и безналичный расчёт; - правильно рассчитывает посетителей бара при расчете наличными деньгами 	<p>Наблюдение и оценка результатов практических работ на занятиях, выполнения работ по учебной и производственной практике</p> <p>Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике Экзамен квалификационный</p>
<p>ПК 7.6. Вести учетно-отчетную и кассовую документацию</p>	<ul style="list-style-type: none"> - составляет учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями; - владеет навыками ведения документации по учету и движению товарно-материальных ценностей; - составляет ежедневный отчет по платежам, сверяя показания кассовых счетчиков и суммы оформленных платежей; - заполняет документы по результатам инвентаризации; 	<p>Наблюдение и оценка результатов практических работ на занятиях, выполнения работ по учебной и производственной практике</p> <p>Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике</p>

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	- подготавливает бар к закрытию	Экзамен квалификационный

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения будущей профессии; - участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.	Наблюдение и экспертная оценка деятельности обучающегося в ходе выполнения практических заданий творческих работ, проектов. Анкетирование, собеседование
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- организация собственной деятельности в соответствии с поставленной целью; - определение и выбор способов (технологии) решения задачи в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами	Наблюдение и экспертная оценка деятельности обучающегося в ходе решения профессиональных ситуаций
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- адекватность и обоснованность принятия решений по разрешению проблемы в соответствии с заданными критериями; - анализ ситуации по заданным критериям, определение рисков; -оценивание последствий принятых решений	Наблюдение за процессом аналитической деятельности обучающегося в ходе решения ситуационных задач
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- эффективный поиск необходимой информации, извлечение и анализ информации из различных источников; - применение найденной информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе работы с информацией: - выполнение заданий для самостоятельной работы, курсовой работы (проекта), исследовательской творческой работы

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	личностного развития	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - корректное использование информационных источников для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональных задач; - владение приемами работы с компьютером, электронной почтой, Интернетом, активное применение информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности 	<p>Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе работы с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнение заданий для самостоятельной работы, курсовой работы (проекта), исследовательской творческой работы
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<ul style="list-style-type: none"> - осуществление коммуникаций с сокурсниками и преподавателями в ходе обучения 	<p>Наблюдение и экспертная оценка коллективной деятельности и процесса общения с сокурсниками, преподавателями на практических занятиях, в процессе учебной и производственной практики</p>
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	<ul style="list-style-type: none"> - проведение самоанализа и коррекции результатов собственной деятельности; - ответственное отношение к результатам выполнения профессиональных обязанностей членами команды 	<p>Наблюдение и экспертная оценка деятельности и процесса обучающегося на практических занятиях, в процессе учебной и производственной практики</p>
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<ul style="list-style-type: none"> - владение механизмом целеполагания, планирования, организации, анализа, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности; - владение способами физического, духовного и интеллектуального саморазвития 	<p>Наблюдение и экспертная оценка деятельности и процесса обучающегося на практических занятиях, в процессе учебной и производственной практики</p>
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; - использование новых решений и технологий для 	<p>Наблюдение за процессом самообразования, освоения новых технологий (методов) в процессе выполнения научно-исследовательской работы, учебной и</p>

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	оптимизации профессиональной деятельности; - совершенствование и мобильность методов работы в профессиональной деятельности	производственной практики.

6. ПОРЯДОК СОГЛАСОВАНИЯ И УТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Рабочая программа учебной и производственной (по профилю специальности) практики разрабатывается на основе ФГОС СПО и рабочей программы профессионального модуля ПМ.07. Выполнение работ по профессии 11176 «Бармен». Обсуждается на заседании предметно-цикловой комиссии. Одобренный вариант рабочей программы проходит проверку на предмет соответствия общим требованиям ФГОС СПО, ООП ППСЗ, правилам оформления и утверждается заместителем директора.

Рабочая программа учебной и производственной (по профилю специальности) практики согласуется с работодателем.

После утверждения экземпляр рабочей программы хранится в методическом кабинете.

Корректировка и/или изменения в рабочей программе осуществляется её разработчиком(ми) только после их обсуждения на заседании предметно-цикловой комиссии.

7. ЛИСТ ДОПОЛНЕНИЙ И ИЗМЕНЕНИЙ В РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

на 2020/2021 учебный год

В рабочую программу учебной и производственной (по профилю специальности) практики для специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (базовый уровень) очной формы обучения.

Внесены следующие дополнения и изменения в п.4.2 раздела 4 программы:

Абзац: Производственная практика (по профилю специальности) проводится в организациях (предприятиях), направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Заменить на следующий:

Практическая подготовка может быть организована:

1) непосредственно в организации, осуществляющей образовательную деятельность (далее - образовательная организация), в том числе в структурном подразделении образовательной организации, предназначенном для проведения практической подготовки;

2) в организации, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы (далее - профильная организация), в том числе в структурном подразделении профильной организации, предназначенном для проведения практической подготовки, на основании договора, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией.

Дополнения и изменения внес:

_____ (должность) _____ (подпись) _____ (Фамилия И.О.)
Рабочая программа рассмотрена и рекомендована на
_____ (наименование структур)

Ответственный _____
«__» _____ 20__ г. _____ / _____
(подпись) (Фамилия И.О.)

СОГЛАСОВАНО: _____
«__» _____ 20__ г. _____ / _____
(подпись) (Фамилия И.О.)

УТВЕРЖДЕНО: _____
«__» _____ 20__ г. _____ / _____
(подпись) (Фамилия И.О.)