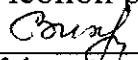


МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ТОРГОВЛИ
НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора по
учебной работе
 С.П. Вихрова
«31 августа 2018 год

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям
рабочих, должностям служащих (11176 Бармен)**

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
по программе подготовки специалистов среднего звена

Квалификация выпускника – менеджер

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля **ПМ.06. Выполнение работ по рабочей профессии «Бармен»** разработана для программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании** (базовый уровень подготовки), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 7 мая 2014 г. N465 (зарегистрирован в Минюст России 11 июня 2014 г. N32672).

Организация - разработчик: Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Новгородский торгово-технологический техникум»

Разработчик: Лукина Т.Н. - преподаватель

Рабочая программа профессионального модуля обсуждена и рекомендована к утверждению решением цикловой методической комиссии «Общественное питание» от _____ 2018 г., протокол № ____

Председатель ЦМК _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	20

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (далее – ОПОП) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основных видов профессиональной деятельности:

ПМ.06. Выполнение работ по рабочей профессии «Бармен»

В соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании»** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): ПМ.06. Выполнение работ по рабочей профессии «Бармен» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Бармен должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность 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.

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

ПК 6.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.

ПК 6.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.

ПК 6.3. Эксплуатировать оборудование и инвентарь в процессе обслуживания.

ПК 6.4. Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.

ПК 6.5. Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.

ПК 6.6. Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.

ПК 6.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

1.2. Цели и задачи программы производственной практики по ПМ. 06.

Цели программы производственной практики - формирование профессиональных компетенций, необходимых для выполнения работ по рабочей профессии «Бармен», углубление первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверка готовности к самостоятельной трудовой деятельности, подготовка к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломного проекта или дипломной работы) в организациях различных организационно правовых форм.

Задачи:

- приобретение умений принимать и выполнять заказы в баре;
- приготовление алкогольных и безалкогольных напитков в баре;

- организация приёма барной продукции и расходных материалов для приготовления напитков и коктейлей;
- осуществление контроля над наличием продуктов, посуды, инвентаря, столовых принадлежностей;
- консультирование гостей бара относительно выбора напитков, коктейлей, закусок.

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

иметь практический опыт:

- подготовки бара к обслуживанию;
- встречи гостей бара и приёма заказа;
- обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;
- приготовления и подачи горячих напитков;
- приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;
- приготовления и подачи простых закусок;
- принятия и оформления платежей;
- оформления отчётно-финансовых документов;
- подготовки бара, буфета к закрытию;
- подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;

уметь:

- подготавливать бар к обслуживанию;
- обслуживать потребителей за барной стойкой алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара;
- готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;

- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара 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;
- производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;
- осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре;
- оформлять необходимую отчётно-учётную документацию;
- соблюдать правила профессионального этикета;
- соблюдать правила личной гигиены;

знать:

- виды и классификации баров;
- планировочные решения баров;
- материально-техническое и информационное оснащение бара;
- правила безопасной эксплуатации оборудования бара;
- характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;
- правила и последовательность подготовки бара к обслуживанию;
- виды и методы обслуживания в баре;
- технологию приготовления смешанных и горячих напитков;
- технологию приготовления простых закусок;
- правила ведения учётно-отчётной и кассовой документации;
- сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;
- правила личной подготовки бармена к обслуживанию;
- правила охраны труда;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы производственной практики профессионального модуля ПМ.06.:

количество недель (часов) на освоение программы производственной практики всего: **7 недель (252 часа)**.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В результате прохождения производственной практики, реализуемой в рамках профессионального модуля ПМ.06. Выполнение работ по рабочей профессии «Бармен», обучающийся должен приобрести практический опыт выполнения работ по профессии «Бармен».

Результатом производственной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках модулей ОПСПО ППСЗ.

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1.	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.
ПК 6.2.	Обслуживать потребителей бара, буфета.
ПК 6.3.	Эксплуатировать оборудование и инвентарь в процессе обслуживания.
ПК 6.4.	Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.
ПК 6.5.	Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.
ПК 6.6.	Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.
ПК 6.7.	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.
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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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.
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и их нормативных документов.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Обучающиеся с целью приобретения навыков практической работы проходят производственную практику на предприятиях (организациях) г. Великий Новгород и Новгородской области.

Практика студентов имеет продолжительность 4 недели (24 рабочих дня).

3.1. Тематический план

Коды профессиональных компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отводимый на практику (в неделях, часах)	Сроки проведения
ПК 6.1.-6.7.	ПМ.06. Выполнение работ по рабочей профессии «Бармен»	7 недели 252 часа	VI семестр

Примерное распределение времени практики по производственной практике:

Тема	Число рабочих дней
Тема 1. Ознакомление с предприятием индустрии питания – базой практики	2
Тема 2. Подготовка бара к обслуживанию. Отработка приемов и методов приготовления смешанных напитков	6
Тема 3. Приготовление безалкогольных смешанных напитков	4

Тема 4. Приготовление смешанных напитков «микс дринк»	4
Тема 5. Приготовление длинных смешанных напитков	4
Тема 6. Приготовление коротких и средних смешанных напитков	4
Тема 7. Приготовление напитков для компании	2
Тема 8. Приготовление аперитивов и дигестивов	6
Тема 9. Приготовление горячих смешанных напитков (хот дринк)	2
Тема 10. Отработка навыков обслуживания посетителей в баре. Отчетность бармена	8
ИТОГО	42

3.2. Содержание программы производственной практики профессионального модуля ПМ.05.

Вид деятельности	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование учебных дисциплин, МДК с указанием тем, обеспечивающих их выполнение	Количество часов
Виды работ	<p>Тема 1. Ознакомление с предприятием индустрии питания – базой практики</p> <p>Инструктаж о прохождении практики: знакомство с программой практики и порядком ее проведения, с графиком перемещения студентов по рабочим местам, порядком получения и хранения спецодежды, правилами внутреннего распорядка, гигиеническими требованиями. Вводный инструктаж по безопасности труда и пожарной безопасности.</p> <p>Ознакомление с организацией: её организационно-правовая форма, тип, класс, место расположения, режим работы, перечень предоставляемых услуг, контингент потребителей, состав и планировка производственных помещений, их оборудование и оснащение; характер производства, наличие филиалов.</p> <p>Ознакомление с видами услуг, предоставляемых, баром в зависимости от специализации.</p> <p>Ознакомление с основными категориями обслуживающего персонала в данной организации, требованиями к нему; организацией и планированием его труда, правилами личной гигиены.</p>	<p>Виды баров;</p> <p>Оборудование баров;</p> <p>Посуда и инвентарь баров;</p> <p>Обслуживающий персонал.</p>	<p>МДК 01.02</p> <p>Организация и технология производства продукции.</p> <p>МДК.02.01</p> <p>Организация обслуживания в организациях общественного питания.</p>	12
	<p>Тема 2. Подготовка бара к обслуживанию. Оработка приемов и методов приготовления смешанных напитков</p> <p>Приобретение навыков получения, подбора и подготовки (полировки) посуды и приборов. Подготовка к работе инвентаря и мерной посуды.</p> <p>Ознакомление с имеющимся в баре ассортиментом алкогольных и безалкогольных напитков, используемых для</p>	<p>Ассортимент алкогольных и безалкогольных напитков, требования к качеству;</p> <p>Получение напитков по количеству и качеству;</p> <p>Рекомендации напитков, температура подачи, посуда</p>	<p>МДК 02.01</p> <p>МДК 01.01</p>	36

	<p>приготовления различных коктейлей, другими основными, дополнительными и сопутствующими компонентами.</p> <p>Ознакомление с порядком получения с производства (кладовой) необходимой продукции (товаров), ее подготовки к реализации.</p> <p>Подготовка рабочего места к работе. Составление карты организации рабочего места бармена. Проверка состояния и подготовка оборудования бара к работе. Оформление барной стойки. Рациональное размещение на ней посуды, инвентаря, компонентов, используемых для приготовления и оформления коктейлей. Личная подготовка бармена к работе.</p> <p>Освоение классических приемов приготовления смешанных напитков в шейкере, блендере, в посуде подачи в барном стакане (миксиглас). Освоение техники приготовления напитков методами: «shake», «blend», «build», «stir».</p> <p>Овладение навыками использования различных мер объема и работы с джиггером. Подготовка льда. Отработка приемов флейринга, спидмиксинга.</p> <p>Отработка навыков порционирования и разлива напитков в посуду для отпуски на счет (spit-stop).</p> <p>Овладение навыками подбора и подготовки элементов украшения готовых смешанных напитков и коктейлей, их оформления.</p>	<p>для подачи.</p>	
<p>Тема 3. Приготовление безалкогольных смешанных напитков</p> <p>Ознакомление с ассортиментом безалкогольных смешанных напитков различных групп, приготавливаемых в баре. Отработка навыков подбора посуды для подачи безалкогольных коктейлей. Отработка техники смешивания компонентов с соблюдением очередности и пропорциональности, метода приготовления. Овладение приемами приготовления и оформления безалкогольных смешанных напитков различных групп: безалкогольные аперитивы, фizzes, флипы, эг-ноги, молочные напитки, напитки с мороженым, коблеры.</p> <p>Анализ особенностей ингредиентов, технологии и методов</p>	<p>Ассортимент и технология приготовления смешанных напитков</p>	<p>МДК 02.01 МДК 01.01</p>	<p>24</p>

	<p>приготовления, отпуска безалкогольных смешанных напитков различных групп</p>			
	<p>Тема 4. Приготовление смешанных напитков «микс дринок» Ознакомление с ассортиментом смешанных напитков «микс дринок», приготавливаемых в баре. Овладение навыками подбора посуды, приготовления, оформления и подачи эг-ногов, флипов, дейзи, слингов. Анализ особенностей состава компонентов, методов приготовления, посуды для подачи, элементов декора этих групп смешанных напитков.</p>		МДК 02.01 МДК 01.01	24
	<p>Тема 5. Приготовление длинных смешанных напитков Ознакомление с ассортиментом длинных смешанных напитков различных групп («Хайбол», «Коллинз», «Кулер»), приготавливаемых в баре. Подготовка посуды, инвентаря, льда, основных компонентов, элементов декора. Отработка последовательности и техники соединения компонентов, методов приготовления. Отработка приемов оформления и отпуска готовых напитков.</p>	Ассортимент и технология приготовления длинных смешанных напитков	МДК 02.01 МДК 01.01	24
	<p>Тема 6. Приготовление коротких и средних смешанных напитков Ознакомление с ассортиментом коротких смешанных напитков, с особенностями их приготовления и отпуска. Подбор посуды и инвентаря. Отработка навыков смешивания компонентов, разлива напитков в посуду отпуска, оформления. Ознакомление с ассортиментом средних смешанных напитков различных групп (джулелы, сангари, фиксы, коблеры), приготавливаемых в баре, с особенностями их приготовления и отпуска.</p>	Ассортимент и технология приготовления коротких и средних смешанных напитков	МДК 02.01 МДК 01.01	24

	<p>Отработка навыков подбора посуды для отпуска, смешивания компонентов с соблюдением последовательности и пропорциональности, оформления и отпуска средних смешанных напитков.</p>			
<p>Тема 7. Приготовление напитков для компании Ознакомление с особенностями приготовления и ассортимента напитков для компании, реализуемых в баре. Отработка технологии и навыков приготовления и оформления пуншей (горячего и холодного), кружонов, глинтвейна, сбитня, медового напитка. Подбор посуды для отпуска напитков. Отработка навыков подачи напитков для компании.</p>	<p>Ассортимент и технология приготовления напитков для компании</p>	<p>МДК 02.01</p>	<p>12</p>	
<p>Тема 8. Приготовление аперитивов и диджестивов Ознакомление с ассортиментом наиболее популярных коктейлей аперитивов и диджестивов различных групп, реализуемых в баре. Овладение навыками подбора посуды, подготовки инвентаря, приемами и методами приготовления, оформления и подачи коктейлей аперитивов на основе джина, виски, водки, рома, ароматизированных вин. Приобретение навыков приготовления и оформления коктейлей диджестивов различных групп: сауэр, фрозен, со сливками, мороженым, слойстые, ойстер, кордиал, фраше, мист, фруктовых с шампанским, экзотических и эксплозивных коктейлей. Анализ особенностей состава компонентов, технологии, методов приготовления, оформления, отпуска коктейлей аперитивов и диджестивов различных групп.</p>	<p>Ассортимент и технология приготовления аперитивов и диджестивов</p>	<p>МДК 02.01 МДК 01.01</p>	<p>36</p>	
<p>Тема 9. Приготовление горячих смешанных напитков (хот дринк) Ознакомление с ассортиментом горячих напитков, реализуемых в баре. Посуда, инвентарь, оборудование, используемое при приготовлении различных горячих напитков.</p>	<p>Ассортимент и технология приготовления горячих смешанных напитков</p>	<p>МДК 02.01 МДК 01.01</p>	<p>12</p>	

	<p>Овладение навыками приготовления чая, приемами и правилами его отпуска. Приобретение навыков приготовления и отпуска кофе: по-восточному, эспрессо, капучино, по-ирландски, по-мексикански, по-французски, латте, мокко.</p> <p>Освоение навыков обжаривания кофейных зерен, размалывания их в кофемолке, приготовления кофе в кофемашине</p>			
<p>Тема 10. Отработка навыков обслуживания посетителей в баре. Отчетность бармена</p> <p>Отработка элементов <i>подготовительного этапа обслуживания</i>: подготовка рабочего места, получение посуды, приборов, столового белья, подготовка к работе оборудования, инвентаря, инструментов; получение с производства (кладовой) необходимого количества продукции (товаров), их документальное оформление; подготовка к продаже готовой продукции производства и покупных товаров; оформление витрин; рациональное размещение на барной стойке необходимой посуды, приборов, инвентаря, сырьевых компонентов, элементов декора и т.д.</p> <p>Ознакомление с меню, картой вин и коктейлей на день работы.</p> <p>Отработка навыков приготовления и оформления простейшего ассортимента бутербродов, холодных и горячих закусок, десерта (мороженое).</p> <p><i>Основной этап обслуживания.</i> Встреча гостей, приветствие, предложение меню, карты вин и коктейлей, прием заказа, рекомендации в выборе коктейлей и напитков, кондитерской продукции и пр. с использованием метода убеждающей продажи, выполнение заказа.</p> <p>Отработка навыков самостоятельного приготовления и подачи коктейлей, обслуживания посетителей за барной стойкой и в торговом зале бара. Сочетание элементов обслуживания в зависимости от вида бара, метода и формы обслуживания, пожеланий посетителя.</p> <p><i>Заключительный этап обслуживания.</i></p> <p>Освоение навыков расчета с посетителями в баре. Сбор посуды, уборка барной стойки, инвентаря.</p> <p>Ознакомление с отчетностью в баре. Владение навыками</p>	<p>Разработка меню и карты бара;</p> <p>Получение продукции по количеству и качеству;</p> <p>Этапы обслуживания в баре;</p> <p>Правила эксплуатации оборудования в баре;</p> <p>Расчет с посетителями бара;</p> <p>Оформление отчета по бару.</p>	<p>МДК 02.01</p> <p>МДК 01.01</p>	<p>48</p>	

--	--	--	--	--	--

составления отчетной документации.

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики

- Положение об учебной и производственной практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (приказ Минобрнауки России от 26 ноября 2009 г. № 673);

- Программа производственной практики;
- Приказ о назначении руководителя практики от образовательного учреждения;
- График проведения практики;
- График защиты отчетов по практике.

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению производственной практики

Реализация профессионального модуля предполагает наличие базы учебной и производственной практики (организации общественного питания), оборудованные современным технологическим оборудованием, использующим современные методы и средства обслуживания.

4.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Конституция РФ
2. Гражданский кодекс РФ, ч.1,2
3. Трудовой кодекс РФ
4. ФЗ «О защите прав потребителей» от 07.02.92 № 2300/1-1 (с изменениями и дополнениями от 09.01.1996 N 2-ФЗ, от 17.12.1999 N 212-ФЗ, от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 02.11.2004 N 127-ФЗ, от 21.12.2004 N 171-ФЗ, от 27.07.2006 N 140-ФЗ, от 16.10.2006 N 160-ФЗ, от 25.11.2006 N 193-ФЗ, от 25.10.2007 N 234-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 23.11.2009 N 261-ФЗ)
5. ГОСТ Р ИСО 9000-2009. Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь. – ИПК. Издательство стандартов, 2010

6. Постановление Правительства РФ от 15 августа 1997 г № 1036 «Правила оказания услуг общественного питания» с изменениями от 12.08.2012 г.
7. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»
8. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.- М.: Стандартинформ.- 2008.- 12с.
9. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. М.: Стандартинформ.- 2014.- 11с.
- 10.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.–Введ. 2016–01–01. –М.: Стандартинформ.- 2014. –28 с.
- 11.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. - М.: Стандартинформ.-2014.- 15 с.
- 12.ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.- М.: Введ. 2016–01–01. Стандартинформ. -2015. 16 с.
- 13.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания - М.: Хлебпродинформ, 1996,1997 (сборник технологических нормативов)
- 14.Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания в барах. Учебник.-М.: издательство Академия, 2007.
- 15.Кузнецов И.Н. Деловой этикет от А до Я. - ООО ИИЦ «Альфа-Пресс», 2006
- 16.Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания: учебник, М.: Академия, 2008.
- 17.Николаева М.А. Состояние и перспективы развития общественного
- 18.питания. – М.: ОЦПКРТ, 2011
- 19.Оробейко Е.С., Шередер Н.Г. Организация обслуживания: рестораны и бары. М.: Альфа-М, Инфра-М, 2014, 320с.

20. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса – М.: ИТК «Дашков и К⁰», 2009.

Дополнительные источники:

Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих. Официальное издание Министерства труда и социального развития Российской Федерации – М.; 2010

Квалификационный справочник должностей служащих. – М.: Инфра–М, 2009

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приёму потребителей	Количество обслуживаемых посетителей Количество столов, стульев, столовых приборов, посуды, белья Ассортимент и количество продукции общественного питания	Оценка правильности рас- чета работников и продукции общественного питания в соответствии с заявкой
Управлять работой помощников официантов, барменов, и других работников по обслуживанию потребителей	Качественные характеристики работы персонала; время ожидания приема заказа; время обслуживания	Текущий контроль Хронометраж Наблюдение
Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.	Количество работников, занятых обслуживанием. Требования к качеству обслуживания	Расчет показателей количества работников в соответствии с заказом. Оценка качества обслуживания
Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания	Количественные и качественные показатели меню, карт вин	Оценка правильности оформления меню и карты вин
Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания	Разработанные предложения: качественные и количественные показатели	Оценка эффективности предложений

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять 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
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация интереса к будущей профессии	Устный текущий контроль. Наблюдение
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области управления ассортиментом. Оценка качества товаров.	Устный текущий контроль. Наблюдение
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области управления ассортиментом и оценки качества	Проверка правильности решения проблем
Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Проверка работы в коллективе и с потребителями
Брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий	Демонстрация готовности работать в команде	Текущий контроль прохождения практики
Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов	Работа с действующим законодательством и нормативными документами	Текущий контроль; Проверка отчетов и их защита; Проверка правильности соблюдения требований ФЗ и НД

6. ОФОРМЛЕНИЕ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ

Оптимальный объем Отчета по производственной практике – 10 - 15 страниц машинописного текста. Текст Отчета по практике печатается на стандартных листах

формата А4 с одной стороны шрифтом Times New Roman размером 14 кеглей (через 1,5 интервала) с оставлением полей: слева – 30 мм, сверху – 25 мм, справа – 10 мм, снизу – 25 мм.

Расстановка переносов – автоматически, абзац – 1,25. В работе используется сквозная нумерация страниц. На первой странице (титульном листе) и на оглавлении (содержании) работы номер не ставится. Номер страницы проставляется арабскими цифрами в центре внизу страницы. Каждая глава, а также введение, заключение, приложения начинаются с новой страницы.

Отчет о практике должен содержать ответы на все вопросы программы практики и быть составленным в строгом соответствии с ней. В отчете излагаются конкретные вопросы организации учета на конкретном предприятии (организации) с отражением особенностей организации учета именно на этом предприятии (организации), а не в целом по отрасли. Приложением к отчету являются документы, составленные обучающимся, на которые даются ссылки в текстовой части отчета и которые должны отражать особенности организации учета на предприятии (организации), текстовая часть не должна содержать выписки из учебников и нормативно-законодательных актов.

Структура отчета:

1. титульный лист
2. содержание с нумерацией страниц
3. основная часть
4. приложения (документы организации, таблицы, схемы, расчеты и т.п.)

К отчету должны быть приложены подписанные и заверенные печатью организации следующие шаблоны:

1. дневник практики
2. характеристика
3. аттестационный лист по производственной практике
4. инструктаж по технике безопасности

Отчет вместе с договором, заданием, заполненными шаблонами (с подписью и печатью организации-базы практики) должен быть сдан в последний день прохождения практики.

Результат защиты оценивается дифференцированным зачетом.

КОМИТЕТ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ТОРГОВЛИ
НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»

ОТЧЁТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

**ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям
рабочих, должностям служащих (11176 Бармен)**

Специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Обучающийся _____

(фамилия, имя, отчество)

очного отделения 2 курса _____ группы _____

Сроки прохождения практики с « ____ » _____ 201__ по « ____ » _____ 201__

База практики _____

Руководитель практики от организации

(должность, ф.и.о.)

МП « ____ » _____ 201__ года

Руководитель практики от техникума _____

« ____ » _____ 201__ года

**МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ТОРГОВЛИ
НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»**

ДНЕВНИК - ОТЧЕТ

по производственной практике

**ПМ. 06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям
рабочих, должностям служащих (11176 Бармен)**

обучающейся специальности 43.02.01 Организация обслуживания в
общественном питании

(Ф.И.О. полностью)

очного отделения 2 курса

группы _____

База практики _____

Руководитель практики от

техникума

_____ Ф.И.О.

Руководитель практики от

предприятия

_____ должность, Ф.И.О.

М.П.

ДНЕВНИК ПРАКТИКИ

п/п	Дата (число, месяц)	Содержание заданий по практике, перечень выполненных работ	Подпись руководителя практики от предприятия (организации)

Подпись
руководителя практики
от предприятия (организации)
М.П. (организации)

ХАРАКТЕРИСТИКА - ОТЗЫВ

на обучающегося

ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»

Ф.И.О.

Группа № _____

специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

ПМ. 06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (11176 Бармен)

Обучающийся _____ Ф.И.О. _____ проходил практику с _____ по _____

на

_____ (название предприятия)

За период прохождения практики обучающийся выполнял производственные задания на рабочем месте

За время прохождения практики показал, (*подчеркнуть нужное*) что умеет/не умеет планировать и организовывать собственную деятельность, имеет/не имеет хороший уровень культуры поведения, умеет/не умеет работать в команде, высокая/низкая степень сформированности умений в профессиональной деятельности.

Трудовая дисциплина _____

ЗАКЛЮЧЕНИЕ: обучающийся _____

(ф.и.о.)

показал _____ подготовку и
(отлично, хорошо, удовлетворительно)

заслуживает присвоение профессии Бармен _____ разряда

Директор предприятия _____ / _____

Руководитель практики от предприятия _____ / _____

Руководитель практики от техникума _____ / _____

М.П.