


Министерство образования и науки Волгоградской области
ГБОУ СПО «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»

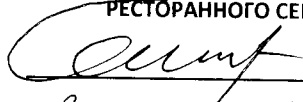
СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЕМ

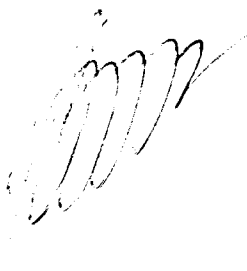
(НАИМЕНОВАНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ)


(ДОЛЖНОСТЬ, Ф.И.О.)

УТВЕРЖДАЮ

ГБОУ СПО «ВОЛГОГРАДСКИЙ КОЛЛЕДЖ
РЕСТОРАННОГО СЕРВИСА И ТОРГОВЛИ»

 ЧАЙКОВСКИЙ В. А.
« 31 » 01 20 15



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

По специальности 100114 «Организация обслуживания в
общественном питании»

по профессиональному модулю
ПМ. 07 «Организация обслуживания в барах»

Волгоград 2015

ОДОБРЕНО

Кафедрой Профессионального цикла
по специальности 100114 Организация
обслуживания в общественном питании.

Протокол № 2 от 31.01.2015

Заведующая кафедрой Л.В.Веденева

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по
Учебной работе

Тазов А.М.

Заместитель директора по
производственному обучению

Николаева Н.В.

Составитель:

мастер производственного обучения ГБОУ СПО «Волгоградский колледж
ресторанного сервиса и торговли»

Никитина Е.А.

Эксперты:**Внутренняя экспертиза**

Руководитель методической службы ГБПОУ ВКРС и Т Ясавнина С.В.

Содержательная экспертиза: ГБПОУ ВКРС и Т Ясавнина С.В.

Внешняя экспертиза

Содержательная экспертиза: _____

(подпись)

(ИОФ)

(должность)

Содержание:

1. Паспорт программы производственной практики	3
2. Результаты освоения программы производственной практики	6
3. Тематический план и содержание производственной практики	7
4. Условия реализации программы производственной практики	11
5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ07 «Организация обслуживания в барах»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики составлена в соответствии с рабочей программой профессионального модуля ПМ.07 (далее программа) – является частью рабочей основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности) СПО

Специальность 100114 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

ПК.1 Организовывать и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов в баре.

ПК.2 Организовывать подготовку бара к приему и обслуживанию потребителей.

ПК.3 Организовывать и проводить приготовление безалкогольных и алкогольных напитков и коктейлей.

1.2. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

- Подбирать посуду для приготовления напитков и коктейлей;
- Приготавливать безалкогольные и алкогольные коктейли;

уметь:

- Оформлять барную стойку;
- Обслуживать потребителей за барной стойкой;
- Применять методы приготовления смешанных напитков и коктейлей: «шейк», «бленд», «билд», «стир»;
- Приготавливать, оформлять и подавать различные смешанные напитки и коктейли;
- Организовать обслуживание в баре;
- Производить расчеты с потребителями, вести учет.

знать:

- Тенденции развития и классификацию баров;
- Характеристику торговых помещений баров;
- Требования к обслуживающему персоналу;

- Характеристику используемых компонентов;
- Виды оборудования, посуды, инвентаря, барных аксессуаров;
- Методы приготовления и основы построения смешанных напитков и коктейлей;
- Правила составления и оформления меню, карт вин и коктейлей бара;
- Классификацию, рецептуру, технологию приготовления, приемы оформления и подачи смешанных напитков и коктейлей, требования к их качеству;
- Основные этапы и правила организации обслуживания в различных барах;
- Стили работы бармена;
- Формы и методы обслуживания потребителей в барах;
- Порядок и формы расчета за обслуживание и оказание услуг;
- Отчетность бармена.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики: 60 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля «Организация обслуживания в барах» является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК.1.	Организовывать и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов в баре.
ПК.2.	Организовывать подготовку бара к приему и обслуживанию потребителей
ПК.3.	Организовывать и проводить приготовление безалкогольных и алкогольных напитков и коктейлей.
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 нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план производственной практики

Коды ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Объём часов
ПК 1.	Раздел 1. Материально-техническое и информационное обеспечение деятельности бара. Характеристика компонентов, используемых для приготовления смешанных напитков и коктейлей.	6
ПК 2.	Раздел 2. Подготовка и организация обслуживания в баре. Присмы работы бармена.	12
ПК 3.	Раздел 3. Приготовление безалкогольных и алкогольных напитков и коктейлей.	42
	Всего:	60

3.2. Содержание производственной практики

Наименование разделов, тем, выполнение обязанностей на рабочих местах в организации	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1	Материально-техническое и информационное обеспечение деятельности бара. Характеристика компонентов, используемых для приготовления смешанных напитков и коктейлей.	6	
Тема 1.1	<i>Содержание учебного материала</i>		
Материально-техническое обеспечение деятельности бара	1	3	
	Ознакомление с оборудованием, инструментами, инвентарем и аксессуарами бара (шейкеры, блендеры, миксеры, кофемашинка, льдогенератор и т. д.)		

Тема 1.2 Информационное обеспечение деятельности бара	Содержание учебного материала			
	1	Ознакомление с меню и картой коктейлей бара, последовательностью расположения напитков в карте, их оформлением.	3	
Раздел 2	Подготовка и организация обслуживания в баре. Приемы работы бармена.			12
Тема 2.1 Подготовка и организация обслуживания в баре.	Содержание учебного материала			
	1	Подготовка рабочего места бармена и оборудования к работе. Порядок размещения посуды, инвентаря, мерных инструментов.	4	
	2	Освоение приемов работы бармена за барной стойкой. Правила работы с джиггером, мерными емкостями. Техника откупоривания бутылок и разлива напитков.	4	
	3	Подготовка элементов оформления коктейлей и напитков из фруктов, овощей, сахара, соли и других приправ.	4	
Раздел 3	Приготовление безалкогольных и алкогольных напитков и коктейлей.			42
Тема 3.1 Приготовление безалкогольных и алкогольных напитков и коктейлей	Содержание учебного материала			
	1	Приготовление, оформление и подача безалкогольных смешанных напитков различных групп: безалкогольные аперитивы, фizzes, флипы, эг-ноги, молочные напитки, напитки с мороженым, коблеры.	6	
	2	Приготовление, оформление и подача тонизирующих прохладительных смешанных напитков: эг-ноги, флипов, физов, дейзи, слингов.	6	
	3	Приготовление, оформление и подача длинных, коротких и средних смешанных напитков: хайбол, колиньз, кулер, джулупы, Сангари, фиксы, коблеры	9	
	4	Приготовление, оформление и подача напитков для компании: кроушинов, глинтвейна, сбитня, медового напитка	6	
	5	Приготовление, оформление и подача коктейлей-аперитивов и коктейлей диджестивов: сауэр, фрозен, со сливками, слоистые,	6	

Всего		ойстеры, кординал, фραπε			
	6	Приготовление, оформление и подача горячих напитков, реализуемых в баре	9		
			60		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных **Кабинетов** организации и технологии отрасли;
организации обслуживания в организациях общественного питания;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- Видеоаппаратура.
- Оборудование, посуда, инвентарь, аксессуары, инструменты

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедиа проектор
- принтер;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; учебный ресторан

4.2 Порядок проведения практических занятий

- По МДК.07.01 «Менеджмент вин и крепких алкогольных напитков» – проходит органолептическая оценка вин, где обучающиеся учатся определять напитки при слепой дегустации.
- По МДК.07.02 «Организация и технология обслуживания в барах» и МДК.07.03 «Приготовление горячих напитков в баре» – обучающиеся готовят коктейли и напитки различных групп, и после приготовления происходит дегустация с органолептической оценкой качества.

4.3. Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.4 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативная:

1. Профессиональные стандарты по ресторанной индустрии вступившие в действие 2010 г
2. ГОСТ Р 50935-2005 Требования к обслуживающему персоналу»
3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 «Требования к содержанию помещений предприятий общественного питания»
4. Федеральный закон от 2002г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
5. Федеральный закон от 10.06.93 № 5156-1-ФЗ «О стандартизации», «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями).
6. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
7. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 №1036 «Правила оказания услуг общественного питания» (с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 №389);
8. ГОСТ 50762-95 Общественное питание. Классификация предприятий;

9. ГОСТ Р ИСО 9000-2001 Система менеджмента качества. Основные положения и словарь.
10. ОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к персоналу;

Основные источники:

1. Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова Технология приготовления коктейлей и напитков: Учеб. пособие для нач. проф. образования /. — М.: Издательский центр «Академия», 2010
2. Богушев В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. Серия «Учебники и учебные пособия». Ростов-на-Дону: «Феникс», 2012
3. Иванникова Е.И. Барное дело. Учебник -- М.: Издательский центр «Академия»: Мастерство, 2010
4. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания общественного питания: Учебник. - М.: Издательский Дом "Деловая литература", 2010
5. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Ресторанный бизнес в России...- М.: Деловая литература, 2005.
6. Кишковский З.К., Скурихин И.М. Химия вина, 2-е изд. перераб. и дополн. --- М.: АгроПромиздат, 2008

Интернет-ресурсы:

<http://www.vins-france.ru/index.htm>
<http://vinographia.ru/region/>
<http://eniw.ru/category/regiony>
<http://www.winesfromaustria.ru/nashe-vino/vinodelcheskie-regiony/>

Дополнительные источники:

1. Ли Э., Пигготт Дж. Спиртные напитки. Особенности брожения и производства. СПб.: Профессия, 2010
2. Кишковский З.Н., Мержаниан А.А. Технология вина, М.: Легкая и пищевая промышленность, 2011
3. Скрипников Ю.Г. Производство вин. Мичуринск: МичГАУ, 2011.
4. Электронная энциклопедия вин.

4.5. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоения профессионального модуля базируется на общепрофессиональных дисциплинах: Физиология питания, санитария и гигиена, организация и технология производства продукции общественного питания, товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания, психология и этика профессиональной деятельности, менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания, иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации, сервисная деятельность, контроль качества продукции и услуг общественного питания.

4.6. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров:

реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Преподаватели должны уметь осуществлять практический показ всех осваиваемых действий и умений, безопасно пользоваться торгово-технологическим оборудованием, инвентарем, инструментами, необходимыми для выполнения осваиваемых действий.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников; мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения производственной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме зачета.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<i>ПК 1.</i> Организовывать и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов в баре.	Правильно оснастить бар торговым оборудованием, посудой, инвентарем..	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике
<i>ПК 2.</i> Организовывать подготовку бара к приему и обслужи- ванию потребителей	Последовательность, и точность процесса организации обслуживания в баре.	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике
<i>ПК 3.</i> Организовывать и проводить приготовление безалкогольных и алкогольных напитков и коктейлей	Правильность приготовления напитков и коктейлей в баре.	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике
<i>Итоговая аттестация по модулю</i>	Обоснованность выбора способов подготовки и организации обслуживания в баре потребителей; Точность выполнения в приготовлении, оформлении и отпуска различных коктейлей и напитков;	Отчет по производственной практике, аттестацион- ный лист. Квалификационный экзамен на предприятии