

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


СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЕМ

(НАИМЕНОВАНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ)

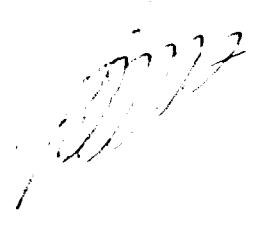
(ДОЛЖНОСТЬ, Ф.И.О.)

УТВЕРЖДАЮ

ГБОУ СПО «ВОЛГОГРАДСКИЙ КОЛЛЕДЖ
РЕСТОРАННОГО СЕРВИСА И ТОРГОВЛИ»

 ЧАЙКОВСКИЙ В. А.

« 06 » 02 2014



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

По специальности 100114 «Организация обслуживания в
общественном питании»

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

Содержание:

1. Паспорт программы учебной практики	3
2. Структура и содержание учебной практики	6
3. Условия реализации программы учебной практики	8
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	9

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ07 «Организация обслуживания в барах»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной 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 Организации 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 учебной 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 учебной практики: 24 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план учебной 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. Приемы работы бармена.	9
ПК 3.	Раздел 3. Приготовление безалкогольных и алкогольных напитков и коктейлей.	9
Всего:		24

2.2. Содержание учебной практики

Наименование разделов, тем, выполнение обязанностей на рабочих местах в организации	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Вводное занятие	<i>Содержание учебного материала</i>		
	1	2	
Раздел 1	Ознакомление с предприятием	2	
	Материально-техническое и информационное обеспечение деятельности бара. Характеристика компонентов, используемых для приготовления смешанных напитков и коктейлей.	4	

Тема 1.1 Материально-техническое обеспечение деятельности бара	Содержание учебного материала		
	1	Ознакомление с оборудованием, посудой и инвентарём бара	2
Тема 1.2 Информационное обеспечение деятельности бара	Содержание учебного материала		
	1	Ознакомление с меню и картой коктейлей бара, их оформлением.	2
Раздел 2	Подготовка и организация обслуживания в баре. Приемы работы бармена.		9
Тема 2.1 Подготовка и организация обслуживания в баре.	Содержание учебного материала		
	1	Подготовка рабочего места бармена и оборудования к работе. Ознакомление с порядком размещения посуды, инвентаря, мерных инструментов.	6
Раздел 3	2	Ознакомление с элементами оформления коктейлей и напитков из фруктов, овощей, сахара, соли и других приправ.	3
	Приготовление безалкогольных и алкогольных напитков и коктейлей.		9
Тема 3.1 Приготовление безалкогольных и алкогольных напитков и коктейлей	Содержание учебного материала		
	1	Ознакомление с ассортиментом безалкогольных смешанных напитков различных групп, приготавливаемых в баре	3
	2	Ознакомление с ассортиментом длинных смешанных напитков, с особенностями их приготовления и отпуска	3
	3	Ознакомление с ассортиментом коротких и средних смешанных напитков, с особенностями их приготовления и отпуска.	3
Всего			24

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие:

Предприятий общественного питания различных типов на основе прямых договоров с образовательным учреждением

Оснащение:

Оборудование:

- холодильное оборудование
- тепловое оборудование
- весоизмерительное оборудование
- ледогенератор,
- кофемашина
- машина краш для колки льда

Инструменты и приспособления:

посуда и инвентарь бара, аксессуары

3.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла, рассредоточено или концентрированно.

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной 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 учебной практике
<i>ПК 2</i> Организовывать подготовку бара к приему и обслуживанию потребителей	Последовательность, и точность процесса организации обслуживания в баре.	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной 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 учебной практике