

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
БАРМЕН 4-ГО РАЗРЯДА

1.1. Область применения рабочей производственной программы

Рабочая программа производственной практики – является частью программы профессиональной подготовки по профессии 16399 Официант/11176 бармен в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Обслуживание потребителей организаций питания под руководством официанта / бармена
Обслуживание потребителей организаций питания блюдами и напитками

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности обучающийся в ходе производственной практики должен овладеть трудовыми действиями в рамках следующих трудовых функций:

А) Трудовая функция: Выполнение инструкций и заданий официанта по обслуживанию потребителей организаций питания

Трудовые действия:

- Проверка и расстановка мебели в залах обслуживания организации питания
- Подготовка столовой посуды и приборов, столового белья
- Предварительная сервировка столов посудой и приборами
- Накрытие столов ассортиментом блюд по предварительным заказам
- Помощь официанту при подаче блюд и напитков
- Прием и оформление оплаты за заказ по заданию официанта
- Уборка столов в залах организации питания.

Б) Трудовая функция: Выполнение заданий бармена по приготовлению алкогольных и безалкогольных напитков, холодных, горячих блюд и закусок

- Подготовка мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию.

- Нарезка, взвешивание, порционирование, укладка блюд и закусок в посуду
- Подготовка закусок и напитков к подаче по заданию бармена
- Приготовление чая, кофе, молочных коктейлей по заданию бармена
- Помощь бармену в приготовлении закусок и их подаче
- Помощь бармену в приготовлении алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и их

подаче

- Уборка использованной барной посуды со столов бара и барной стойки
- Сбор, сдача пищевых и других отходов, тары, стеклянной посуды, макулатуры
- Упаковка штучных и развесных товаров по заданию бармена

В) Трудовая функция: Сервировка столов организации питания

- Оценка наличия запасов столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимого для сервировки столов

- Составление заявок на пополнение ассортимента столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимого для сервировки столов

- Получение из сервизной столовой посуды, приборов и столового белья
- Сервировка столов с учетом стандартов организации питания
- Обучение помощников официанта на рабочих местах технологиям сервировки

столов

- Контроль предварительной сервировки столов

Г) Трудовая функция: Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них

- Встреча потребителей организации питания и размещение их в зале
- Предложение потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и

других напитков

- Рекомендация потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков

- Прием, оформление и уточнение заказа потребителей организации питания

- Передача заказа потребителей организации питания в основное производство и бар

- Досервировка стола по меню заказа потребителей организации

Д) Трудовая функция: Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания

- Получение блюд из основного производства организации питания

- Получение напитков, фруктов и других продуктов в баре, буфете

- Подача холодных закусок

- Подача горячих закусок

- Подача первых блюд

- Подача сладких блюд, десертов и других кондитерских изделий

- Подача горячих напитков

- Подача алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков

- Проведение заключительных операций по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей

- Замена использованной посуды, приборов и столового белья

Е) Трудовая функция: Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы

- Оформление счета за сделанный заказ потребителем организации питания

- Предоставление счета за сделанный заказ потребителем организации питания

- Получение оплаты от потребителя за выполненный заказ

- Проведение кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ

- Проводы потребителей предприятия организации питания

- Составление текущей отчетности по выполненным заказам

Ж) Трудовая функция: Обслуживание массовых мероприятий в организациях питания

- Подготовка зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания

- Подготовка помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на выездных мероприятиях

- Подача аперитива и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях

- Подача блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях

- Подача напитков на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях

- Замена и сбор использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях

И) Трудовая функция: Обслуживание потребителей организации питания напитками и закусками за барной стойкой

- Оформление витрины и барной стойки

- Оценка наличия запасов посуды, аксессуаров и инструментов

- Составление заявок на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок

- Проверка наличия маркировки вино-водочных изделий, получаемых со склада, а также наличия сопроводительной документации

- Встреча потребителей бара и прием заказа на продукция бара

- Разработка меню бара

- Приготовление и подача алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и напитков

- Приготовление и подача свежавыжатых соков и прочих безалкогольных напитков

- Приготовление холодных и горячих закусок

- Приготовление заготовок и украшений для приготовления и оформления напитков и закусок
- Контроль хранения и расхода продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок
- Эксплуатация и обслуживание музыкальной аппаратуры бара
- Принятие и оформление платежей за выполненный заказ
- Оформление отчетно-финансовых документов о работе бара
- Подготовка бара, буфета к закрытию
- Творческое приготовление и презентация фирменных напитков и закусок с элементами шоу.

1.3. Количество часов на освоение производственной практики:

60 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности

Обслуживание потребителей организаций питания под руководством официанта / бармена
Обслуживание потребителей организаций питания блюдами и напитками

Код	Наименование результата обучения
16399/11176	Проверка и расстановка мебели в залах обслуживания организации питания
16399/11176	Подготовка столовой посуды и приборов, столового белья
16399/11176	Предварительная сервировка столов посудой и приборами
16399/11176	Накрытие столов ассортиментом блюд по предварительным заказам
16399/11176	Помощь официанту при подаче блюд и напитков
16399/11176	Прием и оформление оплаты за заказ по заданию официанта
16399/11176	Уборка столов в залах организации питания
16399/11176	Подготовка мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию
16399/11176	Нарезка, взвешивание, порционирование, укладка блюд и закусок в посуду
16399/11176	Подготовка закусок и напитков к подаче по заданию бармена

16399/11176	Приготовление и оформление закусок по заданию бармена
16399/11176	Приготовление чая кофе, молочных коктейлей по заданию бармена
16399/11176	Помощь бармену в приготовлении закусок и их подаче
16399/11176	Помощь бармену в приготовлении алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и их подаче
16399/11176	Уборка использованной барной посуды со столов бара и барной стойки
16399/11176	Сбор, сдача пищевых и других отходов, тары, стеклянной посуды, макулатуры
16399/11176	Упаковка штучных и развесных товаров по заданию бармена
16399/11176	Оценка наличия запасов столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимого для сервировки столов
16399/11176	Составление заявок на пополнение ассортимента столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимого для сервировки столов
16399/11176	Получение из сервизной столовой посуды, приборов и столового белья
16399/11176	Сервировка столов с учетом стандартов организации питания
16399/11176	Обучение помощников официанта на рабочих местах технологиям сервировки столов
16399/11176	Контроль предварительной сервировки столов
16399/11176	Встреча потребителей организации питания и размещение их в зале
16399/11176	Предложение потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков
16399/11176	Рекомендация потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков
16399/11176	Прием, оформление и уточнение заказа потребителей организации питания
16399/11176	Передача заказа потребителей организации питания в основное производство и бар
16399/11176	Досервировка стола по меню заказа потребителей организации питания
16399/11176	Получение блюд из основного производства организации питания
16399/11176	Получение напитков, фруктов и других продуктов в баре, буфете

16399/11176	Подача холодных закусок
16399/11176	Подача горячих закусок
16399/11176	Подача первых блюд
16399/11176	Подача вторых блюд
16399/11176	Подача сладких блюд, десертов и других кондитерских изделий
16399/11176	Подача горячих напитков
16399/11176	Подача алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков
16399/11176	Проведение заключительных операций по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей
16399/11176	Замена использованной посуды, приборов и столового белья
16399/11176	Оформление счета за сделанный заказ потребителем организации питания
16399/11176	Предоставление счета за сделанный заказ потребителю организации питания
16399/11176	Получение оплаты от потребителей организации питания за выполненный заказ
16399/11176	Проведение кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ Проводы потребителей предприятия организации питания
16399/11176	Составление текущей отчетности по выполненным заказам
16399/11176	Подготовка зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания
16399/11176	Подготовка помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на выездных мероприятиях
16399/11176	Сервировка стола с учетом вида массового мероприятия
16399/11176	Подача аперитива и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях
16399/11176	Подача блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях
16399/11176	Подача напитков на торжественных, официальных приемах и мероприятиях
16399/11176	Замена и сбор использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях

16399/11176	Оформление витрины и барной стойки
16399/11176	Оценка наличия запасов запаса посуды, аксессуаров и инструментов
16399/11176	Составление заявок на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок
16399/11176	Проверка наличия маркировки вино-водочных изделий, получаемых со склада, а также наличия сопроводительной документации (товаротранспортные накладные, сертификаты, декларации)
16399/11176	Встреча потребителей бара и прием заказа на продукцию бара
16399/11176	Разработка меню бара
16399/11176	Приготовление и подача алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и напитков
16399/11176	Приготовление и подача свежевыжатых соков и прочих безалкогольных напитков
16399/11176	Приготовление холодных и горячих закусок
16399/11176	Приготовление заготовок и украшений для приготовления и оформления напитков и закусок
16399/11176	Контроль хранения и расхода продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок
16399/11176	Эксплуатация и обслуживание музыкальной аппаратуры бара
16399/11176	Принятие и оформление платежей за выполненный заказ
16399/11176	Оформление отчетно-финансовых документов о работе бара
16399/11176	Подготовка бара, буфета к закрытию
16399/11176	Творческое приготовление и презентация фирменных напитков и закусок с элементами шоу

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
3.1. Тематический план производственной практики

Коды формируемых компетенций	Формирование профессиональных навыков	Объём времени, отведенный на практику (в час.)
ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	60

3.2. Содержание производственной практики

Виды деятельности	Виды работ	Содержание	Количество часов
Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	ПК 2.1 Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.	<p>Ознакомление с предприятием. Инструктаж по охране труда, пожарной безопасности</p> <p>Инструктаж по охране труда и технике безопасности в организации общественного питания на рабочем месте бармена. Формы обслуживания, характеристика и функции обслуживающего персонала.</p> <p>Организация рабочего места бармена</p> <p>Подготовка бара и рабочего места бармена к приему и обслуживанию посетителей</p> <p>Организация рабочего места бармена. Подготовка барной стойки. Санитарная уборка помещения. Проверка товарных запасов. Подготовка инвентаря, барной посуды, оборудования. Личная подготовка бармена.</p> <p>Функции, профессиональная подготовка, классификация, личные качества, внешний вид</p>	8
	ПК 2.2 Обслуживать потребителей бара, буфета	<p>Обслуживать потребителей бара, буфета (алкогольные, безалкогольные напитки)</p> <p>Встреча гостей бара и приёма заказа; Обслуживание потребителей алкогольными и прочими напитками, правила подачи. Обслуживание потребителей безалкогольными и прочими напиткам, правила подачи.</p> <p>Обслуживать потребителей бара, буфета (горячие напитки)</p> <p>Приготовление и подача горячих напитков. Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.</p>	8

	<p>ПК 2.3 Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания</p>	<p>Эксплуатация в процессе работы оборудования бара, буфета с соблюдением требований охраны труда, санитарных норм и правил Классификация оборудования, применяемого в баре, ресторане. Характеристика и правила эксплуатации миксера, блендера, машины для взбивания коктейлей. Характеристика и правила эксплуатации кофеварок, электрочайников</p>	<p>8</p>
	<p>ПК 2.4 Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями</p>	<p>Расчёт с потребителем Оформление платежей по счетам. Ведение кассовой документации. Оформление необходимой отчётно-учётной документации. Осуществление инвентаризации запасов продуктов и напитков в баре, буфете.</p>	<p>8</p>
	<p>ПК.2.5 Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции</p>	<p>Приготовление простых закусок, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления Проверка соблюдения необходимых условий и сроков хранения продуктов и напитков в баре, буфете. Приготовление холодных закусок и блюд легкого приготовления. Приготовление салатов, бутербродов, мясной и овощной нарезок, фруктовых салатов и нарезок</p>	<p>8</p>
	<p>ПК. 2.6 Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта</p>	<p>Произведение расчёта с потребителем, оформление платежей по счетам и ведение кассовой документации. Принятие и оформление платежей (наличный, безналичный расчет). Оформление отчётно-финансовых документов. Подготовка к обслуживанию выездного мероприятия.</p>	<p>10</p>

		Подготовка бара, буфета к закрытию.	
	ПК 2.7 Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки	<p>Приготовление смешанных напитков, алкогольных и безалкогольных коктейлей, используя необходимые методы приготовления и оформления; способы подачи</p> <p>Приготовление безалкогольных смешанных напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление фруктово-ягодных напитков. - приготовление овощных напитков - приготовление коктейлей с фруктово-ягодными соками. - приготовление айс-кримов. - приготовление прохладительных, овощных безалкогольных коктейлей: <p>приготовление джулепов и морсов, крюшонов и щербетов, лимонадов.</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление коктейлей с яйцом: приготовление флипов и эг-ногов; приготовление аустеров и физов. <p>Приготовление коктейлей на основе алкоголя:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление коктейлей на основе алкоголя: коктейли на основе водки, ликера, шампанского, коньяка, виски, джина, рома. <p>Приготовление горячих напитков: чая, кофе, какао, горячего шоколада; приготовление грогов, глинтвейнов, пуншей.</p> <p>Приготовление оригинальных коктейлей: приготовление крастов и слоистых коктейлей</p>	10
		ИТОГО	60