

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 28.05.2025 09:55:02

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ
Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ
Т.А. Шебзухова

Рабочая программа практики

**ПП.02.01 Производственная практика по модулю «Обслуживание потребителей
за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых
закусок»**

Профессия 43.01.01 Официант, бармен

Форма обучения _____ очная

Пятигорск, 2025

Рабочая программа производственной практики разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.01.01 «Официант, бармен », утвержденного приказом Минобрнауки России от 02.08.2013 N 731 (ред. от 09.04.2015), примерной основной образовательной программы по специальности 43.01.01 «Официант, бармен» с учетом направленности на удовлетворение потребностей регионального рынка труда и работодателей.

Рабочая программа производственной практики разработана:

- 1 Магомедова Яна Владимировна, преподаватель колледжа Пятигорского института (филиал) СКФУ

фамилия, имя, отчество, ученая степень, ученое звание, место работы преподавателя

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель службы питания ООО «Русь»,
г. Ессентуки

должность представителя работодателя, наименование
организации и город ее расположения

Коломийцева Н.Г.

подпись

Фамилия, инициалы

М.П.

1. Паспорт программы практики

1.1. Место производственной практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ)

Производственная практика ПП.02.01 принадлежит к профессиональному циклу, проводится в 2 семестре.

1.2. Цели и задачи производственной практики

Цели производственной практики:

- закрепление и углубление знаний полученных студентами в процессе теоретического обучения;
- приобретение необходимых умений и навыков и опыта практической работы по изучаемой специальности.

Задачи производственной практики

Задачами производственной практики являются:

- формирование у студента общих и профессиональных компетенций;
- приобретение практического опыта, реализуемого в рамках ООП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по профессии 43.01.01 «Официант, бармен».
- проверка знаний, полученных при изучении профессионального модуля ПМ.02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок».

Вид профессиональной деятельности: Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.

В ходе прохождения практики обучающийся должен

иметь практический опыт:

- подготовки бара, буфета 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, буфет к обслуживанию;
- обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;

- готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;
- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета 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, буфете;
- производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;
- осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;
- оформлять необходимую отчётно-учётную документацию;
- соблюдать правила профессионального этикета;
- соблюдать правила личной гигиены.

знать:

- виды и классификации баров;
- планировочные решения баров, буфетов;
- материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;
- правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;
- характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;
- правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- виды и методы обслуживания в баре, буфете;
- 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. Трудоемкость освоения программы производственной практики:

Трудоемкость освоения производственной практики ПП.02.01 составляет 8 недель (288 часов).

2. Результаты практики

Результатом производственной практики является:
освоение общих компетенций (ОК)

Код	Наименование результата практики
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 04	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 07	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

профессиональных компетенций (ПК):

Код	Наименование результата практики
ПК 2.1.	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.
ПК 2.2.	Обслуживать потребителей бара, буфета.
ПК 2.3	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.
ПК 2.4	Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.
ПК 2.5	Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.
ПК 2.6	Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.
ПК 2.7	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

3. Структура и содержание программы практики

3.1 Структура практики

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах)	Период проведения практики
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7	ПМ.02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»	8 недель, 288 часов.	2 семестр

3.2 Содержание практики

Виды деятельности	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием тем, обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов (недель)
Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	Охрана труда и техника безопасности на предприятии.	Тема 1.1 Классификация и характеристика баров.	МДК.02.01 Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	18
	Изучение санитарно-эпидемиологических требований к продукции общественного питания	Тема 1.1 Классификация и характеристика баров.	МДК.02.01 Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	18
	Проверка склада на наличие товарных запасов	Тема 1.4 Организация снабжения баров	МДК.02.01 Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	18
	Подготовка	Тема 1.7	МДК.02.01 Организация	18

инвентаря, барной посуды, оборудования	Подготовительный этап обслуживания	и технология обслуживания в барах, буфетах	
Подготовка бара, буфета к обслуживанию	Тема 3.1 Характеристика ассортимента напитков бара, буфета.	МДК.02.03 Технология приготовления смешанных напитков и коктейлей	18
Встреча гостей бара и приёма заказов	Тема 3.7 Основные технологии приготовления смешанных напитков..	МДК.02.03 Технология приготовления смешанных напитков и коктейлей	18
Обслуживание потребителей алкогольными и прочими напитками	Тема 3.3 Формула построения смешанного напитка (коктейля).	МДК.02.03 Технология приготовления смешанных напитков и коктейлей	18
Обслуживание потребителей безалкогольными и прочими напитками	Тема 3.2. Классификация смешанных напитков.	МДК.02.03 Технология приготовления смешанных напитков и коктейлей	18
Приготовление и подача горячих напитков.	Тема 1.27 Обслуживание банкетов и приемов.	МДК.02.01 Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	18
Приготовление и подача смешанных напитков и коктейлей	Тема 1.33 Расчет с потребителем.	МДК.02.01 Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	18
Осуществление инвентаризации запасов продуктов и напитков в баре	Тема 1.34 Формы расчета	МДК.02.01 Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	18
Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями	Тема 1.39 Отчетность бармена и контроль за работой бара	МДК.02.01 Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	18
Эксплуатация оборудования бара в процессе работы с соблюдением	Тема 2.1 Классификация машин, применяемых на предприятиях	МДК, 02.02 Оборудование бара, буфета	18

требований охраны труда, санитарных норм и правил	общественного питания.		
Подготовка и обслуживание выездного мероприятия	Тема 1.29 Обслуживание приемов.	МДК.02.01 Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	18
Принятие и оформление платежей	Тема 1.35 Техника расчета с гостями.	МДК.02.01 Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	18
Оформление отчётно-финансовых документов	Тема 1.32 Требования к оформлению блюд.	МДК.02.01 Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	18
Подготовка бара, буфета к закрытию	Тема 1.39 Отчетность бармена и контроль за работой бара.	МДК.02.01 Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	18

4. Условия организации и проведения практики

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

- программа производственной практики;
- договор об организации практики;
- направление на практику;
- индивидуальное задание;
- дневник практики;
- аттестационный лист;
- характеристика работы обучающегося;
- отчет по практике.

4.2. Требования к учебно-методическому обеспечению практики

Практика имеет целью комплексное освоение студентами ПМ.02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок», формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и практического опыта.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Для написания отчета студентам выдаются Методические указания по организации и проведению производственной практики и индивидуальные задания.

Индивидуальные задания по ПМ.02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок»:

1. Типы и классы баров.
2. Стили интерьера баров.
3. Права и обязанности работников бара, буфета
4. Правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета
5. Планировочные решения баров, буфетов.
6. Структура управления баром, буфетом.
7. Права и обязанности работников бара, буфета.
8. Правила личной подготовки бармена к обслуживанию
9. Организация снабжения баров.
10. Виды барной посуды
11. Оборудование баров, буфетов.
12. Эксплуатация в процессе работы оборудования бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил
13. Меню бара, буфета.
14. Порядок расположения блюд и закусок с учетом последовательности их подачи.
15. Фирменные блюда в меню.
16. Прейскурант. Назначение и содержание прейскуранта.
17. Последовательность размещения вино-водочных изделий, напитков, кондитерских и табачных изделий.

18. Карта вин. Карта коктейлей. Сигарные карты. Оформление карт вин, коктейлей и сигарных карт.
19. Особенности составления карты баров разных стран.
20. Правила и последовательность подготовки бара и буфета к обслуживанию.
21. Требования к организации рабочего места бармена.
22. Правила расположения посуды и инвентаря за стойкой бара.
23. Материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета.
24. Значение личной гигиены бармена. Основные требования к форменной одежде, обуви.
25. Встреча гостей бара, прием заказа, рекомендация напитков и продукции бара, буфета.
26. Прием заказа. Подготовка к проведению приема и обслуживание приема.
27. Кейтеринг – одна из форм обслуживания банкета.
28. Корпоративные вечеринки. Особенности организации обслуживания.
29. Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена с гостями.
30. Расчеты при специальных видах обслуживания.

4.3. Требования к материально-техническому обеспечению

Материально-техническое обеспечение соответствует профессиональной деятельности и дает возможность овладеть установленными компетенциями по всем осваиваемым видам деятельности, предусмотренным программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Все помещения соответствуют требованиям техники безопасности и противопожарной безопасности при проведении производственной практики.

4.4. Перечень основной и дополнительной литературы, интернет-ресурсов, необходимых для проведения практики

Основные источники:

1. Кучер, Л.С. Официант-бармен : учебное пособие / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2017. – 562 с. : ил. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486040>
2. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06) : учебное пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 181 с. : табл., схем. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486054>
3. Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07) : учебное пособие / авт.-сост. О.В. Пичугина, А.А. Богачева, Н.Н. Клименко. – Ростов-на-Дону :

Феникс, 2018. – 196 с. : табл., схем. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486055>

Дополнительные источники:

1. Рагель, С.И. Технология приготовления пищи : учебное пособие : [12+] / С.И. Рагель. – Минск : РИПО, 2018. – 604 с. : ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=497505>

Интернет-ресурсы:

1. www.chefs.ru – сайт Национальной Гильдии Шеф - поваров
2. www.foodservice-info.ru – журнал индустрии общественного питания
3. www.hotres.ru – ресторанный и гостиничный бизнес
4. www.pitportal.ru - Вестник индустрии питания
5. www.frio.ru – федерация рестораторов и отельеров России

4.5. Требования к руководителям практики от образовательного учреждения

Руководителем практики является преподаватель, осуществляющий обучение студентов в рамках профессиональной подготовки.

Требования к уровню квалификации руководителя практики определяются ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

5. Контроль и оценка результатов практики

По завершении практики во 2 семестре студент пишет отчет по практике и сдает дифференцированный зачет (защита отчета по практике).