

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Самарской области  
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

СОГЛАСОВАНО  
Организация ООО «Монтана»  
ресторан «Рулька»  
(наименование)  
директор  
(должность)

\_\_\_\_\_ / Шатохина Е.А./

(подпись)

(Ф.И.О.)

«29» 08. 2018 г.

УТВЕРЖДЕНО  
приказом директора Учреждения  
Т.А.Санниковой  
№173 от 29.08.2018 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  
**ПМ. 06. Выполнение работ по профессии рабочего 11176 Бармен**  
специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном  
питании

Самара 2018 г.

ОДОБРЕНА

Предметной (цикловой)

комиссией

Протокол №9 от «29» 08 2018 г.

Председатель ПЦК

\_\_\_\_\_/Лаврентьева Н.В./  
(подпись) (Ф.И.О.)

Автор:

\_\_\_\_\_/Широкая Н.Н./  
(подпись) (Ф.И.О.)

«29» 08 2018 г.

Эксперт:

\_\_\_\_\_/Шатохина Е.А./  
(подпись) (Ф.И.О.)

Директор ООО «Монтана»

(ученая степень или звание,  
должность, наименование  
организации, научное звание)

Рабочая программа производственной практики ПМ.06 Выполнение работ по профессии рабочего 11176 Бармен, разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 г., № 465, профессионального стандарта Официант/бармен, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015г. № 910н.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	7
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	13

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **1.1. Область применения рабочей программы производственной практики**

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.06 Выполнение работ по профессии рабочего 11176 Бармен является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - выполнение работ по профессии рабочего 11176 Бармен, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Обслуживать потребителей организаций питания напитками.

### **1.2. Цели и задачи производственной практики, требования к результатам освоения практики**

Цель производственной практики – приобретение практического опыта, формирование общих и профессиональных компетенций.

Задачи учебной практики:

- развитие профессиональных компетенций по выполнению трудовых процессов и операций, связанных с обслуживанием потребителей организаций питания;
- формирование поведения на основе делового этикета и делового общения;
- получение опыта работы в предприятиях питания.

В ходе освоения программы производственной практики обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов,
- подготовки бара и инвентаря для обслуживания в организациях питания, в том числе для обслуживания массовых мероприятий,
- обслуживания гостей в зале организации питания и за барной стойкой,
- оформления витрины и барной стойки,
- разработки меню бара,
- приготовления, украшения и подачи напитков,
- творческого приготовления и презентации фирменных напитков и закусок с элементами шоу.

По окончании практики обучающийся сдаёт отчетную документацию в соответствии с методическими рекомендациями по организации и

прохождению производственной практики и содержанием заданий на практику.

**1.3. Количество часов на освоение программы производственной  
практики ПМ.06Выполнение работ по профессии рабочего  
11176 Бармен**

Всего – 108 часа (3 недели).

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является приобретенный практический опыт, сформированность общих и профессиональных компетенций в рамках ПМ.06. Выполнение работ по профессии рабочего, 11176 Бармен.

<b>Код</b>	<b>Наименование результата освоения практики</b>
ПК 6.1.	Обслуживать потребителей организаций питания напитками.
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

### 3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Задания на практику

№	Код и наименование ПК	Задания на практику
1	<b>ПК 6.1. Обслуживать потребителей организаций питания напитками.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовить бар к обслуживанию;</li> <li>– отработка приемов по встречи гостей бара предприятия и приема заказа;</li> <li>– отработка приемов по обслуживанию потребителей алкогольными и прочими напитками в предприятии;</li> <li>– приготовление и подача горячих напитков в баре предприятия;</li> <li>– приготовление и подача смешанных напитков и коктейлей в баре предприятия;</li> <li>– приготовление и подача простых закусок в баре предприятия;</li> <li>– принятие и оформление платежей, оформление отчетно-финансовых документов в баре предприятия;</li> <li>– оформление платежей по счетам и ведение кассовой документации в баре предприятия;</li> <li>– творческое приготовление и презентация фирменных напитков и закусок с элементами шоу в бар предприятия;</li> <li>– соблюдение культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями.</li> </ul>

#### 3.2. Содержание производственной практики

Наименование разделов, тем	Содержание работ	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел 2. Выполнение работ по обслуживанию потребителей организаций питания напитками.</b>		<b>106</b>
<b>Тема 1.1. Организация обслуживания в барах</b>	<b>Содержание:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка бара к обслуживанию.</li> <li>2. Отработка приемов по встречи гостей бара предприятия и приема заказа.</li> <li>3. Отработка приемов по обслуживанию потребителей алкогольными и прочими напитками в предприятии.</li> </ol>	34



Изменение № \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

<p><b>Тема 1.2.</b> Технология приготовления коктейлей и напитков</p>	<p><b>Содержание:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приготовление и подача горячих напитков в баре предприятия.</li> <li>2. Приготовление и подача смешанных напитков и коктейлей в баре предприятия.</li> <li>3. Приготовление и подача простых закусок в баре предприятия.</li> <li>4. Принятие и оформление платежей, оформление отчетно-финансовых документов в баре предприятия.</li> <li>5. Оформление платежей по счетам и ведение кассовой документации в баре предприятия.</li> <li>6. Творческое приготовление и презентация фирменных напитков и закусок с элементами шоу в бар предприятия.</li> <li>7. Соблюдение культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями.</li> </ol>	<p>72</p>
<p><b>Дифференцированный зачет</b></p>		<p><b>2</b></p>
<p><b>Всего</b></p>		<p><b>108</b></p>

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Организация практики**

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между ГБПОУ СГКСТД и организациями.

ГБПОУ СГКСТД осуществляет руководство практикой, контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми, формируют группы в случае применения групповых форм проведения практики.

Направление на практику оформляется распорядительным актом директора ГБПОУ СГКСТД с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики.

Продолжительность рабочего дня обучающихся должна соответствовать времени, установленному трудовым законодательством Российской Федерации для соответствующих категорий работников.

На период производственной практики обучающиеся, приказом по предприятию / учреждению / организации, могут зачисляться на штатные рабочие места и включаться в списочный состав предприятия / учреждения / организации, но не учитываются в их среднесписочной численности.

С момента зачисления обучающихся на рабочие места, на них распространяется требования стандартов инструкций, правил и норм охраны труда, правил внутреннего трудового распорядка и других норм и правил, действующих на предприятия, учреждении, организации по соответствующей специальности и уровню квалификации рабочих.

За время производственной практики обучающиеся должны выполнить задания на практику в соответствии с данной рабочей программой производственной практики.

Производственная практика завершается дифференцированным зачетом.

### **4.2. Информационное обеспечение**

#### **Основные источники**

1. Барановский, В. А. Официант-бармен. [Текст]/: учеб. пособие для учащихся профессиональных лицеев, училищ и работников баров, ресторанов / В. А. Барановский, Л. В. Кулькова. – Ростов н/Д : изд-во «Феникс», 2012. – 352 с. – (Серия «Учебники XXI века»).

2. Богушева, В. И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания. [Текст] Учебное пособие. /В.И. Богушева – Ростов н/Д.: изд-во «Феникс», 2006.- 352 с.

3. Ермакова, В. И. Официант, бармен / В.И. Ермакова. - М.: Академия, 2012. - 272 с.

4. Кучер, Л. С. Бармен. Базовый уровень [Текст] / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. - М.: Академия, 2011. - 630 с.

5. Кучер, Л. С. Бармен. Повышенный уровень / Л.С. Кучер, Л.Н. Шкуратова. - М.: Академия, 2011. - 794 с.

6. Кучер, Л. С. Ресторанный бизнес в России: технология успеха. [Текст] / Л.С. Кучер, Л.М Шкуратова и др. – М.: РКонсультант, 2009.- С. 78-173.

7. Кучер, Л. С. Организация обслуживания общественного питания. [Текст] / Л.С. Кучер, Л.М Шкуратова Учебник. – М.: Издательский дом «Деловая культура», 2006.- 544 с.

8. Оробейко, Е.С., Организация обслуживания: рестораны и бары [Текст]: Учебное пособие. / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер – М.: Альфа – М; ИНФРА – М, 2010. – 320 с.:ил. – (ПРОФИЛЬ).

9. Радченко, Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания. [Текст] / Л.А. Радченко - Ростов н/Д.: изд-во «Феникс», 2006.- 384 с.

10. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. [Текст] / В.В. Усов Учебник. Изд. 2-ое. М.: «Академия», 2006.- 416 с.

1. «Услуги общественного питания. Термины и определения». [Текст]: ГОСТ Р 31985-2013– Введ. 01. 01. 2015.- М.: Госстандарт России: ФГУП «Стандартинформ».- 20 с.

2. «Услуги общественного питания. Общие требования». [Текст]: ГОСТ Р 31984-2012– Введ. 01. 01. 2015.- М.: Госстандарт России: ФГУП «Стандартинформ».- 20 с.

3. «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». [Текст]: ГОСТ Р 30524-2013– Введ. 01. 01. 2015.- М.: Госстандарт России: ФГУП «Стандартинформ».- 20 с.

4. «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования». [Текст]: ГОСТ Р 30389-2013– Введ. 01. 01. 2015.- М.: Госстандарт России: ФГУП «Стандартинформ».- 20 с.

5. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (утв. Приказом Ростехрегулирования от 27.12.2007 № 473-ст.

6. Закон РФ «О защите прав потребителей».

7. СанПиН 2. 2. 4. 548-96 «Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы».

8. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

9. Азбука ресторатора. М.: Современные ресторанные технологии, Изд-во Жигулевского, 2003.

10. Ридель, Х. Бары и рестораны. Техники обслуживания [Текст]: Х. Ридель. - М.: Феникс, **2015**. - 351 с.

### **Интернет-ресурсы**

1. Российская государственная библиотека [Электронный ресурс] / Центр информ. Технологий РГБ; ред. Власенко Т.В.; Web – мастер Козлова Н.В. - Электрон. Дан. – М.: Рос. Гос. Б-ка, 1997 – . – Режим доступа: <http://www.rsl.ru>, свободный. – Загл. с экрана – Яз. русс., англ.

2. Книгосайт [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://knigosite.org/свободный>.

3. Электронная библиотека bookz.ru [Электронный ресурс] Режим доступа: [http://bookz.ru/authors/ol\\_ga-bamkut\\_professi\\_197.html/свободный](http://bookz.ru/authors/ol_ga-bamkut_professi_197.html/свободный).

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе освоения практики, а также сдачи обучающимися дифференцированного зачета.

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>
<b>ПК 6.1.</b> Обслуживать потребителей организаций питания напитками.	1. Проявление ответственности и дисциплинированности при соблюдении норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены. 2. Демонстрирует навыки и умения работы в перчатках. 3. Использует знания в области санитарно-гигиенических норм. 4. Использует знаний в области температурного режима подачи алкогольных и безалкогольных напитков. 5. Демонстрирует навыки работы с осторезающими приборами. 6. Демонстрирует умения и навыков по приготовлению алкогольных безалкогольных напитков.