

**Министерство образования Красноярского края  
краевое государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Техникум индустрии гостеприимства и сервиса»**

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

### **ПРАКТИКИ**

#### **ПМ 02. ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ЗА БАРНОЙ СТОЙКОЙ, БУФЕТОМ С ПРИГОТОВЛЕНИЕМ СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ И ПРОСТЫХ ЗАКУСОК**

Профессия: 43.01.01 Официант, бармен  
на базе основного общего образования

Форма обучения: очная

Красноярск, 2022

РАССМОТРЕНО

цикловой методической комиссией  
по профессии Официант, бармен

Протокол

от « 01 » 09 2022г. № 1

Председатель ЦМК

Л.М. Бебякова Л.М. Бебякова

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

по учебно-производственной работе

Н.А. Герасименко

« 05 » 09 2022г.

СОГЛАСОВАНО

Исполнительный директор

Сибирской Ассоциации Гостеприимства

И.В. Максимова

« 02 » 09 2022г.



Программа практики ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.01 Официант, бармен, входящей в укрупнённую группу 43.00.00 Сервис и туризм, (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 14.05.2014 № 525, зарегистрирован в Министерстве юстиции РФ 03.07.2014 № 32962).

Организация-разработчик: краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Техникум индустрии гостеприимства и сервиса»

Разработчик: Бебякова Лариса Михайловна, мастер производственного обучения, высшей квалификационной категории.

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Программа практики ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок (далее программа) – является частью программы подготовки рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.01 Официант, бармен в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Обслуживание потребителей организаций общественного питания

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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 учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.

ПК 2.5 Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.

ПК 2.6 Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.

ПК 2.7 Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

ПК 2.8 Изготавливать чай, кофе с использованием элементов латте-арт

## 1.2. Цели и задачи программ практики – требования к результатам освоения практики

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы практики должен:

### **иметь практический опыт:**

- подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- встречи гостей бара и приема 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 отчетно-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 расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;
- осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;

- оформлять необходимую отчетно-учетную документацию;
- соблюдать правила профессионального этикета;
- соблюдать правила личной гигиены.

### **1.3. Количество часов на освоение программы практики**

#### **ПМ 02. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок**

Учебная практика – 180 часов (5 недель);

Производственная практика – 540 часов (15 недель).