

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Мухамбеталиева Алсу Сабиловна
Должность: Ведущий специалист отдела МКО
Дата подписания: 25.02.2026 12:12:31
Уникальный программный ключ:
a704735d5ef2b8c074250c71fd1f1621051f18e1

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ПОВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ФИЗИЧЕСКОЙ
КУЛЬТУРЫ, СПОРТА И ТУРИЗМА»



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе
и цифровой трансформации

Павлова А.В.

« 22 » февраля 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.02.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

образовательной программы среднего профессионального образования –
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Специальность:

43.01.01 Официант, бармен

Квалификация:

официант, бармен, буфетчик

Форма обучения:

очная

профиль получаемого

профессионального образования:

социально-экономический

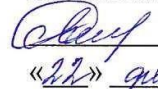
Заведующий кафедрой

 Веслогузова М.В.
« 22 » февраля 2023 г.

Начальник информационно-
ресурсного центра

 Зубкова Ю.О.
« 22 » февраля 2023 г.

Начальник учебного отдела

 Камалова Г.И.
« 22 » февраля 2023 г.

Казань 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 (100114.01) Официант, бармен, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013г. № 731 (зарегистрирован в Минюст России от 20 августа 2013г. № 29595).

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «Поволжский ГУФКСиТ»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Общие положения программы учебной практики

Настоящая программа учебной практики по профессиональному модулю ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок является частью основной образовательной программы СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

Программа практики обеспечивает подготовку квалифицированных рабочих, служащих для освоения квалификации Официант, Бармен, Буфетчик и основного вида деятельности ВД.2 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.

Областью профессиональной деятельности обучающихся является реализация процесса обслуживания в организациях общественного питания.

Цели, задачи, планируемые результаты практики

Цель: формирование у обучающихся первичного практического опыта деятельности в рамках профессионального модуля.

Задачи практики: отработка умений, формирование первичного практического опыта.

Планируемые результаты практики:

– профессиональные компетенции:

Код и наименование профессиональной компетенции	Требования к умениям и практическому опыту
ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.	Практический опыт: ПО.1 подготовки бара, буфета к обслуживанию. Умения: У.1 подготавливать бар, буфет к обслуживанию.
ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.	Практический опыт: ПО.2 встречи гостей бара и приема заказа; ПО.3 обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками; ПО.4 подготовки бара, буфета к закрытию; ПО.5 подготовки к обслуживанию выездного мероприятия. Умения: У.2 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; У.3 принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета; У.4 соблюдать правила профессионального этикета.
ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.	Умения: У.5 эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил.
ПК 2.4. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.	Практический опыт: ПО.6 оформления отчетно-финансовых документов. Умения:

	У.6 оформлять необходимую отчетно-учетную документацию; У.7 осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете.
ПК 2.5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.	Практический опыт: ПО.7 приготовления и подачи простых закусок. Умения: У.8 готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; У.9 соблюдать правила личной гигиены; У.10 соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете.
ПК 2.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.	Практический опыт: ПО.8 принятия и оформления платежей; Умения: У.11 производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию.
ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.	Практический опыт: ПО.9 приготовления и подачи горячих напитков; ПО.10 приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей. Умения: У.12 готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления; У.9 соблюдать правила личной гигиены.

- общие компетенции:

Код и наименование общих компетенций	Требования к умениям
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	– обосновывать интерес к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения, производственной практики
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	– организовывать собственную деятельность, достигать результат
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	– соблюдать положительную динамику в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы; своевременно и качественно выполнять задания
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	– осуществлять поиск необходимой информации; – анализировать инновации в области профессиональной деятельности; – вести обзор публикаций в профессиональных изданиях

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	– использовать информационные технологии в процессе обучения; – осваивать программы, необходимые для профессиональной деятельности
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	– взаимодействовать с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения; – соблюдать нормы деловой культуры и этикета
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	– участвовать в военно-патриотических мероприятиях, военно-спортивных объединениях; – выполнять профессиональные обязанности во время учебных сборов

Количество часов на освоение программы УП.02.01. Учебная практика:

Всего – 324 часа.

Форма промежуточной аттестации по практике: дифференцированный зачет.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Задание по практике	Виды работ	Количество часов	Планируемые результаты
Тема 1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.		40	
Задание 1.1. Подготовка бара, буфета к обслуживанию.	- подготовить барный инвентарь к работе; - выполнить подготовку к безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета к обслуживанию.	20	ПО 1, У 1
Задание 1.2. Правила охраны труда, санитарии и гигиены	- выполнить правила охраны труда, санитарии личной гигиены, меры противопожарной безопасности, правила охраны труда и техники безопасности; - пройти медицинский осмотр.	10	ПО 1, У 1
	- применить правила личной подготовки бармена к обслуживанию; - выполнить организацию рабочего места бармена, оформить витрины бара, буфета с соблюдением сроков хранения.	10	ПО 2, У 1
Тема 2. Обслуживать потребителей бара, буфета.		50	
Задание 2.1. Организация встречи гостей бара и приём заказа.	- осуществить организацию встречи гостя; - осуществить заказ потребителей по напиткам и продукции бара, буфета в обычном режиме.	10	ПО 2; ПО3; ПО4; ПО 5, У2, У3, У4
	- осуществить заказ потребителей по напиткам и продукции бара, буфета на массовых банкетных мероприятиях.	10	ПО 2; ПО3; ПО4; ПО 5, У2, У3, У4
Задание 2.2. Организация обслуживания в барах	- обслужить 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; - применить правила профессионального этикета.	10	ПО 2; ПО3; ПО4; ПО 5, У2, У3, У4
	- осуществить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.	10	ПО 2; ПО3; ПО4; ПО 5, У2, У3, У4
Задание 2.3. Подготовка бара, буфета к закрытию.	- выполнить завершающие работы в баре	10	ПО 2; ПО3; ПО4; ПО 5, У2, У3, У4
Тема 3. Эксплуатация инвентаря, весоизмерительного и торгово - технологического оборудования в процессе обслуживания.		44	

Задание 3.1. Правила работы с профессиональным инвентарем.	- осуществить работу со специализированным инвентарем для приготовления напитков и коктейлей, холодных закусок и десертов.	14	У5
Задание 3.2. Оборудование бара, буфета	- выполнить эксплуатацию в процессе работы машин для измельчения кофе, приготовления чая и кофе.	10	У5
	- выполнить эксплуатацию машин для нарезки хлеба и гастрономических товаров.	10	У5
	- выполнить эксплуатацию холодильного оборудования баров и оборудования для приготовления коктейлей.	10	У5
Тема 4. Ведение учетно-отчетной документации в соответствии с нормативными требованиями		40	
Задание 4.1. Организация учета	- выполнить требования и правила оформления документов учета	20	ПО 6, У 6, У 7.
Задание 4.2. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания	- составить калькуляционные карточки	10	ПО 6, У 6, У 7.
Задание 4.3. Отчетность бармена	- оформить отчетные и кассовые документы	10	ПО 6, У 6, У 7.
Тема 5. Изготовление определенного ассортимента кулинарной продукции		58	
Задание 5.1. Технология приготовления простых закусок	- осуществить приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых и комбинированных бутербродов, канапе	18	ПО 7, У 8, У9, У10.
	- осуществить приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых и варенных овощей	20	ПО 7, У 8, У9, У10.
	- осуществить приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из мяса, птицы, рыбы и нерыбных продуктов моря.	20	ПО 7, У 8, У9, У10.
Тема 6. Выполнение операций по расчету с потребителями, используя различные формы расчета		32	
Задание 6.1. Расчет с потребителями	- выполнить наличный и безналичный расчет с потребителями; - оформить платежи по счетам.	16	ПО 8, У 11
Задание 6.2. Контрольно-кассовые аппараты	- осуществить работу на контрольно-кассовых машинах; - классифицировать назначение и основные принципы работы	16	У 5.
Тема 7. Изготовление смешанных напитков, в том числе коктейлей, различными методами		60	

Задание 7.1. Технология приготовления и характеристика смешанных напитков и коктейлей.	- осуществить оформление коктейлей.	10	ПО 9; ПО 10 У 12; У9.
	- осуществить приготовления безалкогольных смешанных напитков.	10	ПО 9; ПО 10 У 12; У9.
	- осуществить методы и технику приготовления смешанных напитков.	10	ПО 9; ПО 10 У 12; У9.
	- осуществить приготовление алкогольных смешанных напитков.	10	ПО 9; ПО 10 У 12; У9.
	- осуществить приготовление длинных смешанных напитков; - осуществить приготовление коротких и средних смешанных напитков.	10	ПО 9; ПО 10 У 12; У9.
	- осуществить приготовление коктейлей-аперитивов; - осуществить приготовление коктейлей - диджестивов.	10	ПО 9; ПО 10 У 12; У9.
	- осуществить приготовление оригинальных коктейлей	10	ПО 9; ПО 10 У 12; У9.
	- осуществить приготовление напитков для компании.	10	ПО 9; ПО 10 У 12; У9.
	- осуществить приготовление горячих напитков.	10	ПО 9; ПО 10 У 12; У9.
Задание 7.2. Зачетное занятие. Дифференцированный зачет.	- выполнить практические задания	10	ПО.1-10, У.1-12
	ИТОГО	324	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики обеспечена наличием учебного кабинета организации обслуживания в общественном питании, банкетного зала, мастерской «Ресторанный сервис».

Мастерская «Ресторанный сервис», оснащенная оборудованием:

- Блендер барный;
- Плита индукционная;
- Льдодробилка;
- Кофемашина;
- Кофемолка серии;
- Шкаф холодильный;
- Шкаф холодильный низкотемпературный;
- Машина посудомоечная;
- Льдогенератор;
- Миксер барный;
- Барная стойка;
- Коктейльный стол;
- Стол складной;
- Стол круглый;
- Стулья;
- Стулья для бара;
- Столешница для темперирования шоколада.

Оборудование рабочих мест банкетного зала:

- банкетные столы;
- мебель для сидения: стулья;
- передвижные (сервировочные) тележки;
- сервант;
- столовое бельё: покрытие для стола, сервировочное покрывало, скатерти, драпировочные юбки, салфетки, ручники, полотенца;
- фарфоровая и фаянсовая посуда;
- металлическая посуда;
- столовые приборы.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий: посуда, приборы столовые, схемы сервировки стола, формы складывания салфеток, виды банкетов;
- образцы столового белья, посуды и приборов;
- образцы документов;
- муляжи блюд.

Технические средства обучения:

- мультимедиа проектор, ПК;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- натуральные образцы посуды, столовых приборов.

Требования к реализации программы по практике

Организация и руководство практикой осуществляется в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО, утвержденного приказом Минобрнауки РФ № 885, Минпросвещения РФ № 390 от 05.08.2020

Организацию и руководство учебной практикой осуществляют мастера производственного обучения, которые назначаются приказом. Обучающиеся предоставляют по

результатам практики дневник по практике.

Итогом учебной практики является оценка профессиональных компетенций, практического опыта и умений в форме дифференцированного зачета.

Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 332 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09303-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/470666> (дата обращения: 30.09.2021)

Дополнительные источники:

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471819> (дата обращения: 30.09.2021).

2. Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 751 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15138-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/487545> (дата обращения: 30.09.2021).

3. Жабина, С. Б. Маркетинг в организациях общественного питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Б. Жабина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05791-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/473339> (дата обращения: 30.09.2021).

4. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475758> (дата обращения: 30.09.2021).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций

Процедура оценки результатов освоения профессиональных компетенций

осуществляется по итогам выполненных видов работ.

Руководитель практики определяет обучающемуся задание на каждый день практики, контролирует его выполнение и выставляет текущую оценку за каждый день практики, за выполнение задания в целом или за каждый вид выполненной работы.

Руководитель практики осуществляет оценивание умений и практического опыта обучающегося.

Вывод о достаточном или недостаточном уровне сформированности ПК руководитель практики делает на основе оценок текущего контроля.

Учебная практика завершается дифференцированным зачетом.

Контроль результатов освоения учебной практики

Код и наименование ПК, требования к практическому опыту и умениям	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию. Практический опыт: ПО.1 подготовки бара, буфета к обслуживанию. Умения: У.1 подготавливать бар, буфет к обслуживанию.	– выполняет подготовку бара, буфета к обслуживанию	Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1.1-1.2. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета. Практический опыт: ПО.2 встречи гостей бара и приема заказа; ПО.3 обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками; ПО.4 подготовки бара, буфета к закрытию; ПО.5 подготовки к обслуживанию выездного мероприятия. Умения: У.2 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; У.3 принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета; У.4 соблюдать правила профессионального этикета.	- выполняет обслуживание потребителей бара, буфета.	Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 2.1. -2.3. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в	- выполняет эксплуатацию инвентаря, весоизмерительного и	Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 3.1-3.2.

процессе обслуживания. Умения: У.5 эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил.	торгово-технологического оборудования в процессе обслуживания.	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 2.4. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями. Практический опыт: ПО.6 оформления отчетно-финансовых документов. Умения: У.6 оформлять необходимую отчетно-учетную документацию; У.7 осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете.	- выполняет ведение учетно-отчетной документации в соответствии с нормативными требованиями.	Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 4.1-4.3. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 2.5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции. Практический опыт: ПО.7 приготовления и подачи простых закусок. Умения: У.8 готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; У.9 соблюдать правила личной гигиены; У.10 соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете.	- осуществляет изготовление определенного ассортимента кулинарной продукции.	Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 5.1 Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 2.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета. Практический опыт: ПО.8 принятия и оформления платежей; Умения: У.11 производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию.	- Производит расчеты с потребителями, используя различные формы расчета.	Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 6.1-6.2. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки. Практический опыт:	- осуществляет изготовления смешанных напитков, в том числе коктейлей, различными методами, горячие напитки.	Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 7.1-7.2. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

ПО.9 приготовления и подачи горячих напитков; ПО.10 приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей. Умения: У.12 готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления; У.9 соблюдать правила личной гигиены.		
---	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов учебной практики должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Код и наименование общей компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	– демонстрирует интерес к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения, производственной практики; – участвует в конкурсах предметных недель, профмастерства	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-7.2. в период прохождения учебной практики
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	– организует собственную деятельность, достигает результата	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-7.2. в период прохождения учебной практики
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	– соблюдает положительную динамику в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы; – своевременно и качественно выполняет задания	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-7.2. в период прохождения учебной практики
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	– осуществляет поиск необходимой информации; – анализирует инновации в области профессиональной деятельности; – ведет обзор публикаций в профессиональных изданиях	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-7.2. в период прохождения учебной практики
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	– использует информационные технологии в процессе обучения; – осваивает программы, необходимые для профессиональной деятельности	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-7.2. в период прохождения учебной практики
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	– взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения; – соблюдает нормы деловой культуры и этикета	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-7.2. в период прохождения учебной практики

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	– участвует в военно-патриотических мероприятиях, военно-спортивных объединениях; – выполняет профессиональные обязанности во время учебных сборов	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-7.2. в период прохождения учебной практики
---	---	--

Вопросы, задаваемые при защите учебной практики

1. Какие основные категории алкогольных напитков должны быть представлены в баре?

Правильный ответ: Основные категории включают водку, виски, ром, джин, текилу, ликеры и вино.

2. Что такое "коктейль" и какие основные компоненты он включает?

Правильный ответ: Коктейль — это смешанный напиток, который обычно включает алкоголь, соки, сиропы и другие добавки, такие как биттер или газированные напитки.

3. Каковы основные этапы приготовления коктейля?

Правильный ответ: Этапы включают выбор рецепта, подготовку ингредиентов, смешивание (в шейкере или стакане), процеживание и подачу в соответствующей посуде.

4. Какие инструменты и оборудование необходимы для работы за барной стойкой?

Правильный ответ: Необходимы шейкеры, мерные стаканчики, барные ложки, ножи для нарезки фруктов, открывалки и специальные бокалы для различных напитков.

5. Каковы правила подачи закусок к алкогольным напиткам?

Правильный ответ: Закуски должны быть легкими и не слишком насыщенными, чтобы не перебивать вкус напитков. Их подают в небольших порциях, а также учитывают предпочтения клиентов.

6. Что такое "миксология" и почему она важна для бармена?

Правильный ответ: Миксология — это искусство и наука смешивания напитков. Она важна для бармена, так как знание рецептов и техник позволяет создавать уникальные и качественные коктейли.

7. Какие факторы влияют на выбор закусок для бара?

Правильный ответ: Факторы включают тип предлагаемых напитков, целевую аудиторию заведения, сезонность продуктов и популярные вкусовые сочетания.

8. Как правильно сочетать алкогольные напитки с закусками?

Правильный ответ: Сочетания должны основываться на контрасте или дополнении вкусов; например, острые закуски хорошо сочетаются с сладкими коктейлями.

9. Какие меры безопасности необходимо соблюдать при работе с алкогольными напитками?

Правильный ответ: Необходимо следить за тем, чтобы клиенты не злоупотребляли алкоголем, соблюдать правила хранения и обработки напитков, а также поддерживать чистоту на рабочем месте.

10. Каковы основные принципы работы с клиентами за барной стойкой?

Правильный ответ: Принципы включают дружелюбное общение, внимательное отношение к запросам клиентов, быстрое обслуживание и умение рекомендовать напитки и закуски на основе предпочтений гостей.

ФГБОУ ВО «Поволжский государственный университет физической культуры спорта и туризма»

СПО «Колледж ФГБОУ ВО Поволжский ГУФКСиТ»

43.01.01 Официант, бармен

**Индивидуальное задание
на прохождение учебной практики**

(Ф.И.О. группа)

Место _____

№ п/п	Вопросы, подлежащие изучению	Подпись руководителя от базы практики
1.		
2.		
3.		
4.		

Руководитель практики
от СПО «Колледж ФГБОУ ВО Поволжский ГУФКСиТ» _____
Ф.И.О. (подпись)

Ознакомлен _____
(ФИО студента), подпись
«____» _____ 20__ г.

ФГБОУ ВО «Поволжский государственный университет физической культуры спорта и туризма»

СПО «Колледж ФГБОУ ВО Поволжский ГУФКСиТ»

43.01.01 Официант, бармен

**Дневник
прохождения ознакомительной практики**

ФИО, группа

Число и месяц	Краткое содержание	Подпись руководителя

Руководитель от базы практики
должность _____ ФИО, подпись

Итоговая оценка _____ баллов.

Ознакомлен _____
(ФИО), подпись
« ____ » _____ 20__ г.

Отзыв

руководителя учебной практики

Обучающийся _ФИО_ Группа _____ за время прохождения ознакомительной практики с _____ по _____ полностью выполнил(а) индивидуальное задание.

При этом (краткий отзыв)

Освоил компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ	Рейтинговый балл	Оценка руководителя
По результатам отзыва руководителя от базы практики		
Качество выполнения задач согласно индивидуальному плану	До 15	
Качество выполнения профессиональных задач, порученных обучающемуся в момент прохождения практики	До 15	
Соблюдение трудовой дисциплины	До 5	
ИТОГО	До 35	

Руководитель от организации _____
 должность подпись (фамилия, имя, отчество)
 « ____ » _____ 20 ____ г.
 (дата выдачи)

Ознакомлен _____
 (ФИО студента), подпись
 « ____ » _____ 20 ____ г.

**МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО «ПОВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЫ, СПОРТА И ТУРИЗМА»**

**ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ
О прохождении учебной практики**

На отчет о прохождении практики обучающегося(ейся) гр. _____

(фамилия, имя, отчество)

База практики: _____

Рейтинговая комплексная оценка отчета о прохождении практики

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ	Рейтингов ый балл	Оценка руководите ля
Соответствие отчета индивидуальному заданию	до 9	
Качество оформления	до 2	
Своевременность предоставления	до 2	
Соответствие представленных документов программе практики	до 2	
Итого	до 15	

Руководитель от Колледжа _____

подпись (фамилия, имя, отчество)

«___» _____ 201__ г.
(дата выдачи)

Ознакомлен _____
(ФИО студента), подпись

«___» _____ 20__ г.

**МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ПОВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ФИЗИЧЕСКОЙ
КУЛЬТУРЫ, СПОРТА И ТУРИЗМА»**

СПО «Колледж ФГБОУ ВО Поволжский ГУФКСиТ»

ОТЧЕТ

о прохождении учебной практики

Выполнил И.И.Иванов

(подпись)

Группа 9331

Направление подготовки 43.01.01 Официант, бармен

Отчет защищен с оценкой

Место (организация) практики: ООО «Сервис», 420017, г.Казань,
ул.Петербургская, 5

Отчет проверил:

Руководитель ООО «Сервис»

(подпись)

В.В.Петров

Руководитель от Поволжского
ГУФКСиТ

(подпись)

И.И.Сидоров

Казань 20__

**МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ПОВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ФИЗИЧЕСКОЙ
КУЛЬТУРЫ, СПОРТА И ТУРИЗМА»**

СПО «Колледж ФГБОУ ВО Поволжский ГУФКСиТ»

ПРОТОКОЛ

защиты отчета о прохождении учебной практики

_____ гр. _____ направление _____
Ф.И.О.

Рейтинговая комплексная оценка защиты отчета о прохождении практики

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ	Рейтинговый балл	Набранное количество баллов
Оценка работы обучающегося в период прохождения практики, согласно дневнику прохождения практики	до 35	
Оценка отчета о прохождении практики согласно отзыва руководителя от ВУЗа	до 15	
Ответы на зачете по защите отчета по практике:	до 50	
ИТОГО БАЛЛОВ	До 100	

Руководитель практики от Колледжа _____ ФИО
подпись

Ознакомлен _____
(ФИО студента), подпись
« ____ » _____ 20 ____ г.

ОФОРМЛЕНИЕ СТУДЕНТА НА ПРАКТИКУ

Приказ о направлении на практику № _____ от «___» _____ 20__ г.

Срок практики с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г.

Место прохождения практики _____
(город, полное наименование предприятия)

Руководитель практики от кафедры:

Инструктаж по технике безопасности:

- вводный _____

(Должность, Ф.И.О. ответственного лица, подпись)

«___» _____ 20__ г.

- первичный в организации (предприятии, учреждении)

(Должность, Ф.И.О. ответственного лица, подпись)

«___» _____ 20__ г.

- повторный, связанный с переменной рабочего места

(Должность, Ф.И.О. ответственного лица, подпись)

«___» _____ 20__ г.

Прибыл в организацию (предприятие) «___» _____ 20__ г.

Выбыл из организации (предприятия) «___» _____ 20__ г.

Руководитель практики от организации (предприятия, учреждения)

(Должность, Ф.И.О. ответственного лица, подпись)