

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

д.э.н., доцент Бубнов В. А.



22.06.2020г.

Дата актуализации: 31.08.2020г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
производственной практики

**ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям
рабочих, должностям служащих**

МДК 07.03 Выполнение работ по профессии Бармен

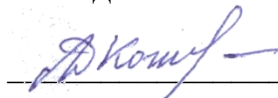
для специальности **19.02.10. Технология производства общественного питания**
Базовая подготовка

Иркутск, 2020

Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности СПО 19.02.10. Технология продукции общественного питания базовой подготовки и рабочей программы профессиональных модулей: ПМ 07
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Согласовано:

Методист

 А.Д. Кожевникова

Разработала преподаватель: О.В. Медведева

СОДЕРЖАНИЕ

1	Паспорт рабочей программы производственной практики	3
2	Результаты производственной практики	6
3	Структура и содержание программы	7
4	Условия прохождения производственной практики	11
5	Контроль и оценка результатов производственной практики	16
6	Требования к отчету по производственной практике	20
7	Ежедневные задания по практике	23
8	Образец оформления титульного листа	25
9	Образец приказа	26
10	Образец табеля выхода на работу	27
11	Образец характеристики	28
12	Содержание отчета	29
13	Аттестационный лист	30

1. Паспорт программы учебной практики

1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа производственной практики является частью ППССЗ по специальности СПО 19.02.10. Технология продукции общественного питания базовой подготовки уровня в части освоения основных видов профессиональной деятельности профессиональных модулей:

ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.2. Цели и задачи учебной практики

Целью производственной практики является приобретение умений применять теоретические знания на практике, формирование необходимых компетенций; поиск, сбор информации и проведение исследований работы.

Задачи:

- закрепление, углубление и систематизация знаний, полученных при освоении общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей на основе ознакомления с деятельностью конкретного предприятия;
- приобретение практического опыта;
- поиск, сбор, обработка, обобщение, анализ, оценка и оформление отчета.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

1. Подготовки бара к обслуживанию;
2. Встречи гостей бара и приема заказа;
3. Обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;
4. Приготовления и подачи горячих напитков;
5. Приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;
6. Принятия и оформления платежей;
7. Подготовки бара к закрытию;

уметь:

1. Организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей; применять прогрессивные формы и методы обслуживания в барах;
2. Предоставлять дополнительные услуги потребителям в баре;
3. Приготавливать легкие и сложные холодные закуски, канапе, рекомендуемые при подаче к коктейлям, изучать спрос на продукцию и услуги предлагаемых в баре;
4. Организовать рабочее место бармена, его оснащение оборудованием,

инвентарем, посудой, инструментами.

знать:

1. Классификацию баров, особенности их деятельности;
2. Особенности работы бармена;
3. Виды и способы подачи напитков;
4. Технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, рекомендуемых при подаче к коктейлям;
5. Рецептуры и способы приготовления напитков и коктейлей; правила составления и оформления карты вин и коктейлей.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

всего по ПМ 07 - 72 часа

2. Результаты производственной практики

Результатом производственной практики является освоение **общих и профессиональных компетенций**:

Профессиональных компетенций

ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

Общих компетенции

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 за работу членов команды (подчиненных), за 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

3. Структура и содержание программы производственной практики

3.1. Объём и виды работы

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	1
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	71
в том числе:	
Выполнение заданий по практике	51
Внеаудиторная самостоятельная работа по поиску необходимой информации	10
Написание и оформление отчёта	10
Защита отчёта	

3.2. Тематический план производственной практики

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объём времени, отводимый на практику (час, нед.)	Сроки проведения
ПК 2.1, ПК 6.1-6.5, ОК 1-9	МДК 07.04 Выполнение работ по профессии бармен	72 часа, 2 недели	3 курс, 6 семестр

3.3. Содержание производственной практики

Вид деятельности	Наименование МДК с указанием тем, обеспечивающих выполнение видов работ	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Количество часов (недель)
ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	МДК 07.03 Выполнение работ по профессии бармен			
	Тема 1. Ознакомление с предприятием. Инструктаж.	Изучение характеристики бара	Ознакомление с баром: его типом, специализацией, профилем, местом расположения, контингентом обслуживания, режимом работы, ассортиментом реализуемых блюд, изделий, напитков, коктейлей, перечнем основных и дополнительных услуг. Подготовке бара к обслуживанию, встрече гостей бара и приему заказа.	4 часа
	Тема 2. Ознакомление с материальной ответственностью в баре	Изучение договора о материальной ответственности бармена	Провести анализ материальных обязанностей бармена. Изучить материальную ответственность в организации прохождения практики.	2 часа
	Тема 3. Ознакомление с обязанностями бармена, барбэка, бариста	Определение потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для бармена. Отработка навыков работы бармена.	Провести анализ должностных обязанностей бармена, барбэка, бариста. Изучить трудовой договор и должностные инструкции бармена, барбэка, бариста в организации прохождения практики.	2 часа
Тема 4. Оценка соответствия барного оборудования и инвентаря при приготовлении коктейлей и обслуживания потребителей	Изучение барного оборудования и инвентаря при приготовлении коктейлей и обслуживания потребителей	Ознакомится с барным оборудованием и инвентарем при приготовлении коктейлей и обслуживания потребителей в организации прохождения практики.	4 часа	

Тема 5. Установление наличия необходимого информационного обеспечения услуг предприятия	Изучение информационного обеспечения услуг бара	Ознакомление с вывеской предприятия, информацией о режиме работы или временного приостановления деятельности, федеральных законов и другой необходимой информации.	4 часа
Тема 6. Ознакомление с методами приготовления коктейлей	Изучение методы приготовления коктейлей	Проанализировать систему работы бармена в процессе приготовления коктейлей.	4 часа
Тема 7. Ознакомление с особенностями подбора коктейлей для бара	Изучение принципов подбора коктейлей в баре	Ознакомление с особенностями подбора коктейлей, подбор и совместимость компонентов.	4 часа
Тема 8. Участие при составлении карты бара и карты вин.	Определение правильности составления карты бара и карты вин	Изучить последовательность расположения напитков в карте коктейлей и карте вин. Дать рекомендации.	4 часа
Тема 9. Технология приготовления и ассортимент холодных закусок, канапе рекомендуемых при подаче к коктейлям	Учиться приготавливать легкие и сложные холодные закуски при подаче к коктейлям	Ознакомление с технологией приготовления и ассортимент оригинальных напитков, холодных закусок, канапе рекомендуемых при подаче к коктейлям. Отработка практических умений и навыков по приготовлению легких и сложных холодных закусок, канапе рекомендуемых при подаче к коктейлям.	6 часов
Тема 10. Ознакомление с правилами приготовления и подачи различных видов кофе, чая в баре	Учиться приготавливать и подавать кофе, чая в баре	Отработка практических умений и навыков по приготовлению и подаче горячих напитков	6 часов
Тема 11. Ознакомление с основами построения и технологией приготовления коктейлей	Учиться правильному подбору компонентов при создании коктейлей	Ознакомление с построением коктейлей, подбор и совместимость компонентов.	4 часа

Тема 12. Правила украшения и подачи коктейлей	Учиться оформлять и подавать коктейли	Отработка практических умений и навыков по оформлению и подаче коктейлей.	4 часа
Тема 13. Нормативная документация в барах	Изучить нормативную документацию бара	Участвовать в формировании нормативной документации бара.	2 часа
Тема 14. Ознакомление с технологией приготовления аперитивов	Учиться приготавливать аперитивы	Отработка практических умений и навыков по приготовлению и подаче аперитивов, их назначение, состав, температура и время подачи в баре	6 часов
Тема 15. Ознакомление с технологией приготовления длинных напитков	Учиться приготавливать длинные напитки	Отработка практических умений и навыков по приготовлению и подаче длинных напитков. Подбор посуды для подачи, виды используемых украшений.	6 часов
Тема 16. Ознакомление с технологией приготовления групповых коктейлей	Учиться приготавливать групповые коктейли	Отработка практических умений и навыков по приготовлению и подаче групповых коктейлей. Правила подачи и оформления.	6 часов
Тема 17. Ознакомление с отчётностью бармена	Изучение отчетности бармена	Отработка практических умений и навыков по принятию, оформлению платежей и подготовке бара к закрытию	4 часа

4. Условия организации и проведения учебной практики

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

- положение о производственной практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования;

- программа производственной практики;
- договор с организацией на организацию и проведение практики;
- приказ о назначении руководителя практики от образовательного учреждения;
- приказ о распределении студентов по местам практики;
- график проведения практики;
- график консультаций;
- график защиты отчетов по практике.

Формой отчетности студента по производственной практике является письменный отчет о выполнении работ и приложений к отчету, свидетельствующих о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.

Студент в один из последних дней практики защищает отчет по практике. По результатам защиты студентами отчетов выставляется зачет по практике.

Письменный отчет о выполнении работ включает в себя следующие разделы:

- титульный лист;
- содержание;
- практическая часть;
- приложения.

Практическая часть отчета по практике должна быть выполнена в строгом соответствии с логической структурой изложения заданий по разделам профессионального модуля. Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в программе Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210x297 мм), цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - одинарный, гарнитура - Times New Roman, размер шрифта - 14 кегль.

Приложения могут состоять из дополнительных справочных материалов, имеющих вспомогательное значение, например, копий документов, выдержек из отчетных материалов, статистических данных, схем, таблиц, диаграмм, программ, положений и т.п.

Работа над отчетом производственной практики должна позволить руководителю оценить уровень развития следующих общих компетенций выпускника:

- Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1 ФГОС по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания)
- Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и

качество (ОК 2 ФГОС по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания)

- Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК 3 ФГОС по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания)

- Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития(ОК 4 ФГОС по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания)

- Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 5 ФГОС по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания)

- Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК 6 ФГОС по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания)

- Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий (ОК 7 ФГОС по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания)

- Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации (ОК 8 ФГОС по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания)

- Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (ОК 9 ФГОС по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания), а также профессиональных компетенций, в рамках освоения профессионального модуля и установленных ФГОС СПО по конкретной специальности, или рабочей программой профессионального модуля.

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики

Реализация программы производственной практики предполагает наличие баз практики по городу Иркутску. С руководителями баз практики заключаются договора, студенты направляются для прохождения практики, согласно графиков, и при наличии направлений от учебного заведения.

Оборудование рабочих мест на предприятиях практики:

- Круглые столы
- Овальный стол
- Производственные столы
- Барная стойка
- Раковины
- Холодильники
- Плита электрическая
- Посуда бара: фужеры, бокалы, рюмки, стаканы
- Инвентарь: мерный, джиггер, стрейнер, сквизер, мельницы для льда, мадлер, риммер, барные ножи, ложки, шейкеры, блендеры, миксеры
- Аксессуары барные
- Столовое белье

- Скатерти
 - Средства для вскрытия тары
- Оборудование производственной практики:

- инструктивный материал;
- бланковый материал;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства:

- компьютер, принтер, сканер, модем;

4.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, периодических изданий, интернет ресурсов

Основная литература

1. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учебное пособие [Электронный ресурс]/ С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - 2-е изд. - Новосибирск: НГТУ, 2015. - 204 с. - ISBN 978-5-7782-1767-6; Режим доступа -

<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=229007>

2. Никифорова, Т. Оборудование для предприятий общественного питания : [Электронный ресурс] учебное пособие / Т. Никифорова, Д.А. Куликов, С. Пономарев ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Оренбургский государственный университет». - Оренбург : ОГУ, 2015. - 131 с. : ил., табл. ; - Режим доступа: [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259287](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259287)

3. Технология мучных кулинарных изделий : учебное пособие / Н.С. Родионова, А.А. Дерканосова, С.Н. Тефикова и др. [Электронный ресурс]; Министерство образования и науки РФ, ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный университет инженерных технологий» ; науч. ред. Н.С. Родионова. - Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. - 220 с. : ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-00032-061-7 ; Режим доступа - URL: [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=336060](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=336060)

Дополнительная литература

4. Романова, Н.К. Технология продукции общественного питания: Изменение пищевых веществ в процессе кулинарной обработки: учебно-методическое пособие [Электронный ресурс]/ Н.К. Романова, С.В. Китаевская ; Федеральное агентство по образованию, Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Казанский государственный технологический университет». - Казань : КГТУ, 2015. - 67 с. : табл. - ISBN 978-5-7882-1022-3; - Режим доступа [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258971](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258971)

5. Никифорова, Т. Оборудование для предприятий общественного питания: учебное пособие [Электронный ресурс] / Т. Никифорова, Д.А. Куликов, С. Пономарев ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Оренбургский государственный университет». - Оренбург : ОГУ, 2015. - 131 с. : ил., табл. ; Режим доступа - [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259287](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259287)

4.4. Требования к руководителям практики

Требования к руководителям практики от образовательного учреждения:

- наличие высшего образования, соответствующего профилю специальности;
- наличие практического опыта деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- прохождение стажировки в профессиональных организациях не реже 1 раза в 3 года;
- повышение квалификации не реже 1 раза в 5 лет;

Нести ответственность за освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций.

Требования к руководителям практики от организаций:

- наличие средне-специального и высшего профессионального образования по профилю специальности;
- наличие практического опыта по профилю не менее 3 лет;
- умение оказывать квалифицированную помощь студентам и давать профессиональные наставления;
- обеспечивать безопасные условия труда, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к содержанию предприятий;
- контролировать деятельность подчинённых по выполнению ими своих должностных обязанностей;

4.5. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

В целях обеспечения безопасности обучающихся и работников образовательного учреждения необходимо:

- соблюдать требования пожарной безопасности;
- иметь пожарный инвентарь и противопожарную сигнализацию;
- обеспечивать здание планами эвакуации и иметь эвакуационные выходы;
- соблюдать правила работы с электрооборудованием;
- проводить инструктажи по технике безопасности;

На базах практики также должны обеспечиваться безопасные условия труда. Для этого предприятия должны быть оснащены пожарным инвентарём и сигнализацией. При прохождении практики проводится инструктаж по технике безопасности, целью которого является ознакомление студентов с порядком работы, правами на безопасный труд, требованиями и обязанностями для соблюдения трудового законодательства. В журналах производственного обучения делается соответствующая отметка о прохождении инструктажа по технике безопасности.

В случае перевода студентов, во время прохождения практики на другую работу, руководство предприятия обязано провести инструктаж по ТБ.

Для качественного выполнения работ и прохождения практики предприятие должно обеспечивать студентов всем необходимым инвентарём и оборудованием.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	<ul style="list-style-type: none"> - Правильность разработки ассортимента сложных холодных блюд - Правильность организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд - Правильность приготовления сложных холодных блюд, используя различные технологии, оборудование и инвентарь - Правильность оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд 	<p>Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы профессионального модуля студента и оценка достижения результата через:</p> <ul style="list-style-type: none"> - отработку практических навыков; - устный; <p>Промежуточный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - комплексный экзамен
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	демонстрация этапов подготовки к обслуживанию бара в соответствии с требованиями к организациям общественного питания, СанПиНами	<p>Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы профессионального модуля студента и оценка достижения результата через:</p> <ul style="list-style-type: none"> - отработку практических навыков; - устный; <p>Промежуточный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - комплексный экзамен
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	демонстрация элементов обслуживания (встреча гостей, приветствие, предложение меню, карты вин и коктейлей, прием заказа, выполнение заказа, расчет с потребителем, сбор посуды, уборка барной стойки), в соответствии с типом предприятия и СанПиНами	<p>Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы профессионального модуля студента и оценка достижения результата через:</p> <ul style="list-style-type: none"> - отработку практических навыков; - устный; <p>Промежуточный контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - комплексный экзамен

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией	Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы профессионального модуля студента и оценка достижения результата через: - отработку практических навыков; - устный; Промежуточный контроль: -комплексный экзамен
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	демонстрация собственной деятельности в роли руководителя команды в соответствии с заданными условиями	Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы профессионального модуля студента и оценка достижения результата через: - отработку практических навыков; - устный; Промежуточный контроль: -комплексный экзамен
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	-демонстрировать правильное соблюдение законов и нормативно-правовых документов, стандартов и иных нормативных документов	Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы профессионального модуля студента и оценка достижения результата через: - отработку практических навыков; - устный; Промежуточный контроль: -комплексный экзамен

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только степень сформированности профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; -активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; -наличие положительных отзывов по итогам педагогической практики; -участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.	-наблюдение, оценка на практических занятиях и в процессе учебной, производственной практик; -экспертная оценка портфолио работ и документов;

ОК2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	демонстрация умения планировать деятельность, рассчитывать время и ресурсы в соответствии с поставленной задачей	наблюдение при выполнении практических заданий, во время учебной практики, при решении ситуационных задач и оценка результатов этой работы
ОК3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в соответствии с поставленной задачей;	мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной и производственной практике
ОК4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<ul style="list-style-type: none"> - осуществлять поиск информации, необходимой для подготовки к занятиям. - использовать различные источники информационных ресурсов при проведении внеаудиторных занятий. - оценивать информационную составляющую для решения профессиональных задач. - проводить перманентный поиск и анализ информации для личностного развития. 	<ul style="list-style-type: none"> -наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе выполнения практических заданий. -наблюдение за выполнением заданий практики Защита отчетов
ОК5.Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий	- проявление интереса к профессии, использование дополнительной информации	наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе прохождения практики
ОК6.Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения и производственной практики	наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе прохождения практики
ОК7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрация собственной деятельности в роли руководителя команды в соответствии с заданными условиями. -проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий. 	наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе прохождения практики
ОК 8. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе выполнения практических заданий самостоятельной

		работы студентов, выполнения учебно- исследовательской деятельности
ОК 9Использовать информационно- коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- проявление интереса к профессии, использование дополнительной информации	наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе выполнения практических заданий

6. ТРЕБОВАНИЯ К ОТЧЕТУ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

По окончании производственной практики студенту необходимо составить письменный отчет с приложением.

Отчет производственной практики со всеми приложениями не должен превышать 20-25 листов. Текст работы должен быть выполнен печатным способом с использованием компьютера и принтера на одной стороне листа бумаги формата страницы /A4/, допускается применение отдельных листов формата А3. через полтора интервала. Цвет шрифта должен быть чёрным, высота букв, цифр и других знаков – не менее 1,8 мм (кегль 14 Times New Roman) с соблюдением следующих размеров полей: правое – 10 мм, левое – 20 мм, верхнее и нижнее – 20 мм; выравнивание текста – по ширине области текста. Страницы работы следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту работы. Номер страницы проставляют в центре нижней части листа без точки. Титульный лист включают в общую нумерацию страниц. Номер страницы на титульном листе не проставляют. Иллюстрации (чертежи, графики, схемы, компьютерные распечатки, диаграммы, фотоснимки) следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые или на следующей странице. Функция переноса обязательна. Приложения могут располагаться в тексте основной части отчета или в конце текстового материала. Все приложения должны быть пронумерованы.

Таблицы применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей. Название таблицы, при его наличии, должно отражать ее содержание, быть точным, кратким. Каждая таблица должна иметь номер и название (без сокращений). Над правым верхним углом таблицы помещают надпись «Таблица» с указанием ее порядкового номера без точки. На следующей строке дают заголовок таблицы. Точку в конце названия таблицы не ставят, например:

Таблица 1

Анализ состава, структуры и динамики активов ООО «ЛюксАвто»

Показатели	На 31.12.2014		На 31.12.2015		Изменения за год		
	тыс. руб.	уд. вес, %	тыс. руб.	уд. вес, %	тыс. руб.	уд. вес, %	Темп роста, %
Внеоборотные активы	62961	38.0	37773	26.9	-25188	-11.1	60,0
Оборотные активы	102554	62.0	102895	73.1	+341	+11.1	100,3
Итого	165515	100	140668	100	-24847	-	85,0

Заголовки граф таблиц должны начинаться с прописных букв, подзаголовки - со строчных, если они составляют одно предложение с заголовком, и с прописных, если они самостоятельные. Например: заголовок «Корреспонденция счетов», а подзаголовки: «дебет» и «кредит». Заголовки и подзаголовки граф можно выполнять в отличие от текста через один интервал. Не рекомендуется включать в таблицу графу «Номера по порядку». Примечания к таблице размещают непосредственно под ней. Если в тексте формулируется положение, подтверждающее или иллюстрируемое таблицей, необходимо дать

на нее ссылку. В этом случае указывают ее полный номер и слово «Таблица» пишут в сокращенном виде в скобках, например: (табл. 2).

Повторные ссылки на таблицы следует давать с сокращенным словом «смотри», например: (см. табл. 2). Таблицу желательно помещать после первого упоминания о ней в тексте, удобно для чтения без поворота дипломной работы. Если такое размещение не возможно, таблицу располагают так, чтобы для ее чтения надо было повернуть дипломную работу по часовой стрелке. Размеры таблицы, как правило, не должны превышать стандартного листа бумаги. Если она не размещается на таком формате, то ее переносят на следующую страницу. Если на второй странице таблица не заканчивается, то ставят, заголовок «Продолжение табл.» с указанием номера, заглавие таблицы на новой странице - не повторяют. В этом случае пронумеровывают графы ниже их заголовков (подзаголовков) и повторяют эту нумерацию на следующей странице вместо заголовка таблицы и продолжают таблицу, повторив ее шапку (названия столбцов) В графиках таблиц нельзя оставлять свободные места: если данные отсутствуют, надо ставить тире. При заполнении табличных столбцов текстом, точку в конце текста не ставят.

Образец оформления

Продолжение табл. 2

1	2	3
Коэффициент абсолютной ликвидности	0,20	0,27
Коэффициент критической ликвидности	0,7	0,8
Коэффициент текущей ликвидности	2,0	0,19

Таблицы, за исключением таблиц приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией.

Заголовки граф и строк таблицы следует писать с прописной буквы в единственном числе, а подзаголовки граф - со строчной буквы, если они составляют одно предложение с заголовком, или с прописной буквы, если они имеют самостоятельное значение. В конце заголовков и подзаголовков таблиц точки не ставят. Таблицы слева, справа и снизу, как правило, ограничивают линиями. Допускается применять размер шрифта в таблице меньший, чем в тексте.

Отчет должен быть сброшюрован, иметь титульный лист с печатью предприятия и представляется студентом в колледж с характеристикой-отзывом от предприятия, приказом о принятии студента на производственную практику и табелем выхода на работу (данные документы должны иметь печать предприятия и подпись руководителя). Отчет сдается студентом в строго установленные сроки. Образцы титульного листа, приказа, табеля и характеристики, представлены в приложении.

В период производственной практики контроль за ежедневной работой студентов, с целью определения уровня приобретенных знаний, посещаемости и дисциплины, осуществляют специалисты-руководители практики от предприятия.

Преподаватель консультируют студентов по всем разделам и вопросам программы практики, дают индивидуальные задания с учетом специфики

деятельности предприятий и контролируют обработку программы практики, как по заданиям, так и по срокам их выполнения.

Руководитель практики от учебного заведения по итогам производственной практики выставляют оценку на основании предоставленного отчета, представленной характеристики и решения квалификационной ситуации.

7. Ежедневные задания по практике

Задание	Содержание задания	Сроки выполнения задания
Ознакомление с предприятием. Инструктаж.	Ознакомление с баром: его типом, специализацией, профилем, местом расположения, контингентом обслуживания, режимом работы, ассортиментом реализуемых блюд, изделий, напитков, коктейлей, перечнем основных и дополнительных услуг. Подготовка бара к обслуживанию, встрече гостей бара и приему заказа.	1 день/6 часов
Ознакомление с материальной ответственностью в баре	Провести анализ материальных обязанностей бармена. Изучить материальную ответственность в организации прохождения практики.	
Ознакомление с обязанностями бармена, барбэка, бариста	Провести анализ должностных обязанностей бармена, барбэка, бариста. Изучить трудовой договор и должностные инструкции бармена, барбэка, бариста в организации прохождения практики.	1 день/6 часов
Оценка соответствия барного оборудования и инвентаря при приготовлении коктейлей и обслуживания потребителей	Ознакомится с барным оборудованием и инвентарем при приготовлении коктейлей и обслуживания потребителей в организации прохождения практики.	
Установление наличия необходимого информационного обеспечения услуг предприятия	Ознакомление с вывеской предприятия, информацией о режиме работы или временного приостановления деятельности, федеральных законов и другой необходимой информации.	2дня/8 часов
Ознакомление с методами приготовления коктейлей	Проанализировать систему работы бармена в процессе приготовления коктейлей.	
Ознакомление с особенностями подбора	Ознакомление с особенностями подбора коктейлей, подбор и совместимость компонентов.	2дня/8 часов

коктейлей для бара		
Участие при составлении карты бара и карты вин.	Изучить последовательность расположения напитков в карте коктейлей и карте вин. Дать рекомендации.	
Технология приготовления и ассортимент холодных закусок, канапе рекомендуемых при подаче к коктейлям	Ознакомление с технологией приготовления и ассортимент оригинальных напитков, холодных закусок, канапе рекомендуемых при подаче к коктейлям. Отработка практических умений и навыков по приготовлению легких и сложных холодных закусок, канапе рекомендуемых при подаче к коктейлям.	1 день/6 часов
Ознакомление с правилами приготовления и подачи различных видов кофе, чая в баре	Отработка практических умений и навыков по приготовлению и подаче горячих напитков	1 день/6 часов
Ознакомление с основами построения и технологией приготовления коктейлей	Ознакомление с построением коктейлей, подбор и совместимость компонентов.	1 день/4 часа
Правила украшения и подачи коктейлей	Отработка практических умений и навыков по оформлению и подаче коктейлей.	1 день/6 часов
Нормативная документация в барах	Участвовать в формировании нормативной документации бара.	
Ознакомление с технологией приготовления аперитивов	Отработка практических умений и навыков по приготовлению и подаче аперитивов, их назначение, состав, температура и время подачи в баре	1 день/6 часов
Ознакомление с технологией приготовления длинных напитков	Отработка практических умений и навыков по приготовлению и подаче длинных напитков. Подбор посуды для подачи, виды используемых украшений.	1 день/6 часов
Ознакомление с технологией приготовления групповых коктейлей	Отработка практических умений и навыков по приготовлению и подаче групповых коктейлей. Правила подачи и оформления.	1 день/6 часов
Ознакомление с отчётностью бармена	Отработка практических умений и навыков по принятию, оформлению платежей и подготовке бара к закрытию	1 день/4 часа

Образец оформления титульного листа

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ
«БАЙКАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Колледж Байкальского государственного университета

специальность **19.02.10. Технология продукции общественного питания**

ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
по профилю специальности

ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих»

Руководитель:
Преподаватель

О.В.Медведева

(дата, подпись)

Исполнитель:

Студент группы ТХ- ____ - ____

ФИО

(дата, подпись)



Иркутск 20__ г

ОБРАЗЕЦ ПРИКАЗА

Приказ

Об организации производственной практики

В соответствии с договором от 08.12.2019г. № 01, заключенным между ОАО "Заря" и образовательным учреждением колледж Байкальского государственного университета

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать в период с _____ по _____ прохождение производственной практики студентке 3 курса УО «Байкальского государственного университета» по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания Семухиной Anne Сергеевне.
2. Назначить руководителем практики от предприятия Сидорова Анатолия Алексеевича, заведующего производством.

Директор

А.О.Иванов

М.П.



ОБРАЗЕЦ ТАБЕЛЯ ВЫХОДА НА ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ ПРАКТИКУ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

ФИО	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	итог	
Иван Ов И.И.	6	6	6	6	6	6	в	6	6	6	6	6	6	в	6	6	6	6	6	6	6	72

Директор

А.О.Сидоров



М.П.

ХАРАКТЕРИСТИКА

Обучающийся _____

ФИО

Проходил(а) производственную практику на базе _____

наименование организации, юридический адрес
по профессиональным модулям ПМ. _____

с _____ по _____ 20__ г.

За время прохождения практики зарекомендовал(а) себя

Освоил(а) общие и профессиональные компетенции _____

Выводы, рекомендации: _____

Оценка _____

Руководителя практики _____

подпись

ФИО

М.П.



СОДЕРЖАНИЕ

1. Ознакомление с предприятием. Инструктаж.
2. Ознакомление с материальной ответственностью в баре
3. Ознакомление с обязанностями бармена, барбэка, бариста
4. Оценка соответствия барного оборудования и инвентаря при приготовлении коктейлей и обслуживания потребителей
5. Установление наличия необходимого информационного обеспечения услуг предприятия
6. Ознакомление с методами приготовления коктейлей
7. Ознакомление с особенностями подбора коктейлей для бара
8. Участие при составлении карты бара и карты вин
9. Технология приготовления и ассортимент холодных закусок, канапе рекомендуемых при подаче к коктейлям
10. Ознакомление с правилами приготовления и подачи различных видов кофе, чая в баре
11. Ознакомление с основами построения и технологией приготовления коктейлей
12. Правила украшения и подачи коктейлей
13. Нормативная документация в барах
14. Ознакомление с технологией приготовления аперитивов
15. Ознакомление с технологией приготовления длинных напитков
16. Ознакомление с технологией приготовления групповых коктейлей
17. Ознакомление с отчётностью бармена
18. Вывод, рекомендации.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

обучающаяся на 3 курсе по специальности СПО 19.02.10. Технология продукции общественного питания в ФГБОУ ВО «Байкальский государственный университет», колледж БГУ успешно прошел (прошла) производственную практику по профессиональному модулю: ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих», МДК 07.03 «Выполнение работ по профессии Бармен» в объеме 72 часа с «__» _____ 201__г. по «__» _____ 201__г. в

Виды и качество выполнения работ

Виды работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество (оценка) выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика
Ознакомление с баром (ПК 2.1, 6.1-6.5, ОК1-9)	
Ознакомление с материальной ответственностью в баре(ПК 6.1-6.4, ОК1-9)	
Ознакомление с обязанностями бармена, барбэка, бариста (ПК 6.1-6.4, ОК1-9)	
Оценка соответствия барного оборудования и инвентаря при приготовлении коктейлей и обслуживания потребителей (ПК 6.1-6.4, ОК1-9)	
Оценка соответствие необходимого информационного обеспечения услуг в баре (ПК 6.1-6.4, ОК1-9)	
Ознакомление с методами приготовления коктейлей (ПК 6.1-6.4, ОК1-9)	
Ознакомление с особенностями подбора коктейлей для бара (ПК 6.1-6.4, ОК1-9)	
Участие при составлении карты бара и карты вин(ПК 6.1-6.5, ОК1-9)	
Ознакомление с технологией приготовления и ассортимент оригинальных напитков, легких и сложных холодных закусок, канапе рекомендуемых при подаче к коктейлям (ПК 2.1, 6.1-6.5)	
Ознакомление с правилами приготовления и подачи различных видов кофе, чая в баре(ПК 6.1-6.4, ОК1-9)	
Ознакомление с основами построения и технологией приготовления коктейлей(ПК 6.1-6.4, ОК1-9)	
Правила украшения и подачи коктейлей(ПК 6.1-6.4, ОК1-9)	
Нормативная документация в барах (ПК 6.5, ОК1-9)	
Ознакомление с технологией приготовления аперитивов, их назначение, состав, температура и время подачи в баре (ПК 6.1-6.4, ОК1-9)	
Ознакомление с технологией приготовления длинных напитков (ПК 6.1-6.4, ОК1-9)	
Ознакомление с технологией приготовления групповых коктейлей (ПК 6.1-6.4, ОК1-9)	
Ознакомление с отчётом бармена(ПК 6.5, ОК1-9)	

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики (самостоятельность, активность и инициатива студента, исполнительская дисциплина, ответственность) _____

Профессиональный модуль: **ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих», МДК 07.03 «Выполнение работ по профессии Бармен»** _____

Дата « _____ » _____ 20 _____ г.

Руководитель практики от предприятия:

Руководитель практики от БГУ

_____/_____

Преподаватель _____ Медведева О.В.

(Подпись) (должность, ФИО)



МП

