

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

УТВЕРЖДАЮ  
Ректор

\_\_\_\_\_ А.Р. Набиева

М.П.

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 г.

**ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
БАРМЕН  
КВАЛИФИКАЦИЯ БАРМЕН 5 РАЗРЯДА**

Казань 2020

## СОДЕРЖАНИЕ

1	Общая характеристика рабочей программы производственной практики	3
2	Структура и содержание производственной практики	5
3	Информационное обеспечение производственной практики	6

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Цель практики

Комплексное освоение основных видов деятельности, формирование у слушателей общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта.

## 1.2. Задачи практики

- совершенствование и закрепление знаний, полученных в процессе теоретического обучения;
- формирование профессиональных компетенций через применение теоретических знаний;
- приобретение навыков в части профессиональных компетенций необходимых для отрасли общественного питания;
- обеспечение непрерывности и последовательности овладения слушателями профессиональной деятельностью, формами и методами работы.

## 1.3. Формы проведения практики

Производственная практика проводится в форме практических занятий в современных организациях общественного питания, под руководством профессионального квалифицированного персонала.

## 1.4. Место и время проведения практики

Производственная практика осуществляется в соответствии с графиком учебного процесса и учебным планом.

Базами производственной практики являются предприятия общественного питания г. Казани.

## 1.5. Требования к результатам прохождения практики

В результате прохождения практики слушатели должны

**Иметь** практический опыт:

- обслуживания в барах, буфетах;
- 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;
- принятия и оформления платежей;
- оформления отчетно-финансовых документов;
- подготовки бара, буфета к закрытию;
- подготовки к обслуживанию выездного мероприятия

В результате освоения курсов слушатель должен **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;

***Знать:***

- виды и классификации баров;
- планировочные решения баров, буфетов;
- материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;
- правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;
- характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;
- правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- виды и методы обслуживания в баре, буфете;
- технологию приготовления смешанных и горячих напитков;
- технологию приготовления простых закусок;
- правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации;
- сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;
- правила личной подготовки бармена к обслуживанию;
- правила охраны труда;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.

## **1.6. Организация и руководство практикой**

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от института, которые назначаются приказом.

Слушатели перед началом практики обязаны присутствовать на организационном собрании, которое проводит руководитель Центра дополнительного образования и руководитель практики.

На организационном собрании слушатели должны получить:

- общий инструктаж по охране труда при прохождении производственной практики;

- программу производственной практики;
- методические рекомендации по оформлению результатов производственной практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами.

Практика завершается зачетом при условии наличия положительной характеристики организации на слушателя по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

## 2. Структура и содержание производственной практики

### 2.1. Тематический план

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды производственных работ на практике	Объем времени	Формы текущего контроля
1	Выполнять подготовку бара к обслуживанию	Правильно подготавливать бар к обслуживанию. Правильно оформлять барную стойку. Соблюдать инструкцию по подготовке рабочего места. Использовать оборудование в баре в соответствии с правилами эксплуатации. Использовать по назначению барные аксессуары, посуду и инвентарь Соблюдать правила личной гигиены. Соблюдать правила и технику подготовки барной посуды и инвентаря	3 дня (18 часов)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
2	Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями	Соблюдать точность оформления документов в соответствии с нормативными требованиями. Соблюдать документооборот по движению товаров. Обеспечить достоверность учета и отчетности.	3 дня (18 часов)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
3	Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции	Соблюдать технологический процесс приготовления кулинарной продукции. Соблюдать санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для холодных блюд. Обеспечивать соответствие требованиям к качеству, правилам подачи, условиям и срокам хранения кулинарной продукции.	7 дней (42 часа)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ

4	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки	Обеспечить соответствие процесса приготовления технологии приготовления и санитарно-гигиеническим требованиям. Соблюдать точность рецептуры. Соблюдать требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения напитков. Уметь эффективно использовать барный инвентарь и посуду. Уметь аккуратно оформлять коктейли	7 дней (42 часа)	Наблюдение и экспертная оценка результатов видов производственных работ
<b>ВСЕГО</b>			<b>120</b>	

### 3. Информационное обеспечение производственной практики

#### 3.1. Основная литература

1. Ахрапоткова Н.Б. Справочник официанта, бармена. Учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2008.
2. Барановский В.А. Официант-бармен. Учебное пособие- Ростов н/Д: Феникс, 2007.
3. Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания. Учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2006.
4. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. Учебное пособие.- Ростов н/Д: Феникс, 2007.
5. Козлова С.Н., Феденишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. Учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2007.
6. Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности – М: Издательский центр «Академия», 2006.
7. Михеева Е. В.. Информационные технологии в профессиональной деятельности – М: Издательский центр «Академия», 2006.
8. Могильный М.П., Баласанян А.Ю. Организация и технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах.– М.: ДеЛи принт, 2006.
9. Могильный М.П., Башкатова Н.П., Баласанян А.Ю. Стандарт организации (предприятия общественного питания). Обслуживание официантами. Учебное пособие.– М.: ДеЛи принт, 2009.
10. Молчанов Г.И., Джангиров А.П., Башкатова Н.П. Гостеприимство Северного Кавказа. Кулинарно-гостевой сервис и туризм. Учебник – Пятигорск: РИА-КМВ,2013.
11. Туристские услуги. Туристское обслуживание: Сборник нормативно-правовых и информационных материалов. – М.: Финансы и статистика, 2008.
12. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник – М.: ПрофОбрИздат, 2006.

#### 3.2. Дополнительные источники

1. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник. – М., Деловая литература, 2008.
2. Лыба С. Приём гостей. — Рига: Звайгзие, 2007.
3. Похлебкин В.В. Мое меню. — М.: Изд-во Центрполиграф, 2009.

4. Профессиональная система R-Керрег V6 для ресторанов. Руководство кассира, бармена, официанта. — М: USC2009 г.
5. Профессиональные стандарты по профессиям ресторанной индустрии /Федерация Рестораторов и Отельеров, Научно-учебный центр «Агентство проф. стандартов» (АПС). — М.: Изд. дом «Ресторанные ведомости», 2008.
6. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих. /пер. с нем. Ю.О.Бема. — М.: Центрполиграф, 2007.
7. Современная энциклопедия Аванта+. Кулинарные традиции мира. — М.: Аванта+, 2008.
8. Сборник рецептов национальных блюд. — М.: Сварог, 2007.