**Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

**«УЛЬЯНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ»**

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
# УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.05

## ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
## ПМ.05 Выполнение работ по профессии «Официант»

**43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

Ульяновск
2019 год

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07 мая 2014 года №465 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 июня 2014 года, регистрационный № 32672)

**РЕКОМЕНДОВАНА**
на заседании МК отделения сервиса
Председатель МК
_____ Т.Ю.Бесчетвертева
*(подпись, И.О.Ф.)*

*Протокол заседания МК*
*№ 1 от « 29 » августа 2019г*

**УТВЕРЖДАЮ**
И.о зам. директора по УПР
ОГБПОУ УТПиТ
_____ Т.А.Бабина
*(подпись, И.О.Ф.)*

*«29» августа 2019 г*

Разработчики от организации:

Бесчетвертева Татьяна Юрьевна – председатель МК, преподаватель высшей категории
Ракипова Римма Хабировна – преподаватель дисциплины профессионального цикла

Эксперты:

Филиппова Надежда Викторовна, ООО "Торговый Дом СПП",
директор по персоналу

(Ф.И.О., организация, должность)

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. Паспорт программы учебной практики

2. Тематический план и содержание учебной практики

3. Условия реализации программы учебной практики

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной 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 «Официант», и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Обслуживать потребителей организаций питания блюдами.

## 1.2. Цели и задачи учебной практики

**Овладение видом профессиональной деятельности** формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов.

**Задачи учебной практики:**

– формирование у обучающихся практических профессиональных умений;

– приобретение первоначального практического опыта по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций.

| **Наименование ПМ** | **Наименование результатов практики** |
|---|---|
| **ПМ.05 Выполнение работ по профессии «Официант»** | **Обучающийся должен уметь** |
| | **Умения:**<br>- организовывать рабочее место,<br>- соблюдать требования к стандартам и качеству обслуживания гостей,<br>- соблюдать требования к внешнему виду и личной гигиене работников сервиса,<br>- подготавливать зал, бар к обслуживанию, в том числе при массовых мероприятиях<br>- оценивать наличие столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, и прогнозировать потребность в них,<br>- соблюдать правила техники безопасности и противопожарной безопасности,<br>- выполнять правила и нормы охраны труда и требования производственной санитарии и гигиены,<br>- размещать заказ потребителя,<br>- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков и закусок,<br>- сервировать столы с учетом вида массового мероприятия,<br>- контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед подачей на стол,<br>- подавать к столу заказанные блюда и напитки разными способами,<br>- порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей,<br>- выполнять предварительную сервировку стола,<br>- выполнять тематическую сервировку стола,<br>- подавать холодные и горячие закуски, первые блюда, вторые горячие блюда, сладкие блюда, фрукты, горячие, безалкогольные и алкогольные напитки,<br>- обслуживать различные виды банкетов,<br>- работать с нормативной документацией, |

| | |
|---|---|
| | - подавать блюда, напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях. |
| | **Обучающийся должен иметь практический опыт** |
| | - получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов,<br>- подготовки зала и инвентаря для обслуживания в организациях питания, в том числе для обслуживания массовых мероприятий,<br>- обслуживания гостей в зале организации питания и за барной стойкой. |

**1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:**

Всего **216 часов**

## 2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИК

| Код и наименование профессионального модуля и тем | Содержание работ | Объём часов |
|---|---|---|
| **ПМ.05 Выполнение работ по профессии «Официант»** | | 216 |
| **Тема 1. Введение. Ознакомление с предприятием.** | **Обучающийся должен иметь представление:**<br>О типе, классе предприятия, формах и методах обслуживания на ПОП | **6** |
| | Инструктаж о прохождении практики: знакомство с программой практики и порядком ее поведения, изучение правил внутреннего распорядка, знакомство с ведением дневников, оформлением отчетов.<br>Вводный инструктаж по безопасности труда и пожарной безопасности.<br>Ознакомление с правилами техники безопасности на предприятии при работе в торговом зале, изучение инструкций по технике безопасности. Ответственность студентов за соблюдение норм и правил охраны труда.<br>Ознакомление с основными системами пожарной защиты, правилами поведения при возникновении пожара.<br>Ознакомление с предприятием, его типом, классом, контингентом питающихся, режимом работы, ассортиментом выпускаемой продукции, перечнем услуг, формами обслуживания.<br>Знакомство с материально – технической базой предприятия: планировкой, составом, назначением и взаимосвязью помещений; их оборудованием и оснащением, дизайном.<br>Изучение квалификационной характеристики профессии «официант». | |
| **Тема 2. Изучение меню и карты вин** | **Обучающийся должен иметь практический опыт:**<br>• подачи меню;<br>• приема заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;<br>• рекомендаций блюд и напитков гостям при оформлении заказов;<br>**Обучающийся должен уметь:**<br>• консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;<br>• производить расчёт с потребителем; | **12** |
| | Ознакомление с меню: видами, последовательностью расположения блюд;<br>изучение ассортимента продукции предприятия;<br>изучение кулинарной характеристики продукции предприятия;<br>изучение цен на продукцию | 6 |
| | Ознакомление с картой вин:<br>последовательностью расположения напитков;<br>изучение ассортимента продукции предприятия;<br>изучение цен на продукцию | 6 |

| | | |
|---|---|---|
| **Тема 3. Изучение отчетности официанта** | **Обучающийся должен иметь практический опыт:**<br>• оформления заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;<br>• расчета с потребителями согласно счету<br>• применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;<br>**Обучающийся должен уметь:**<br>• оформлять заказ на бронирование столика и продукцию на вынос;<br>• оформлять заказ на блюда и напитки; | **12** |
| | Ознакомление с местом расположения кассового аппарата. Изучение устройства ККМ, подготовки ее к работе. Освоение техники работы на ККМ. Ознакомление с современными специализированными компьютерными системами расчета. Ознакомление с порядком оплаты счетов через кассу. | 6 |
| | Ознакомление с видами, формами и правилами расчета за питание. Изучение действующих инструкций о порядке расчетов с гостями, оформления предварительных заказов, бронирования столиков, оформления заказов на вынос. | 6 |
| **Тема 4. Подготовка торгового зала к обслуживанию** | **Обучающийся должен иметь практический опыт:**<br>• выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;<br>**Обучающийся должен уметь:**<br>• подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме<br>• соблюдать личную гигиену; | **60** |
| | Приобретение навыков уборки помещений в соответствии с санитарными требованиями. | 6 |
| | Освоение приемов и способов расстановки мебели с учетом расположения окон, дверей , колонн, проходов. | 6 |
| | Получение столовой посуды, приборов белья. Овладение навыками проверки качества мытья посуды, выглаженности скатертей и салфеток, дополнительной полировки посуды и приборов перед сервировкой столов. Овладение навыками подготовки и подачи приправ и специй при сервировке стола. | 6 |
| | Овладение навыками накрытия столов скатертями. | 6 |
| | Отработка приемов складывания салфеток различными способами при различных видах обслуживания | 6 |
| | Освоение основных приемов сервировки стола к завтраку. | 6 |
| | Освоение основных приемов сервировки стола к обеду. | 6 |
| | Освоение основных приемов сервировки стола к ужину. | 6 |
| | Освоение основных приемов сервировки стола к бизнес – ланчу. | 6 |
| | Личная подготовка официанта к обслуживанию. Подготовка рабочего места официанта. | 6 |
| **Тема 5. Обслуживание потребителей в торговом зале** | **Обучающийся должен иметь практический опыт:**<br>• встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;<br>• приема, рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;<br>• подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;<br>• расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;<br>**Обучающийся должен уметь***:*<br>• осуществлять приём заказа на блюда и напитки; | **72** |

| | | |
|---|---|---|
| | • обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме;<br>• консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;<br>• осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;<br>• соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;<br>• предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем;<br>• соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями; | |
| | Ознакомление с правилами и порядком встречи гостей (в вестибюле, торговом зале, у стола). Правила подхода официанта к столу, подачи меню и карты вин. Оказание помощи в выборе блюд и напитков, предупреждение гостей о сроке приготовления блюд. Освоение правил рекомендации винно-водочных изделий к блюдам. | 6 |
| | Овладение техникой приема заказа от индивидуального гостя, от нескольких гостей, при групповом обслуживании. Проверка сервировки стола, ее изменение и дополнение в соответствии с полученным заказом. Передача заказа на производство. | 6 |
| | Освоение правил получения продукции сервис-бара, проверка ее качества и соответствия заказу. Отработка техники работы с подносом и подачи продукции бара. Отработка приемов и последовательности получения блюд с раздаточной производства: оформление заказа, подготовка посуды, соответствующей блюдам, подогревание посуды при подаче горячих блюд, контроль за отпуском блюд (внешнее оформление, температура подачи, отсутствие внешних дефектов), работа с подносом. | 6 |
| | Освоение общих правил подачи блюд и напитков: правила подхода к столу при подаче блюд и напитков, техника подачи хлеба и масла; приемы показа блюд и напитков гостю; раскладывание порционных блюд на тарелки на подсобном столе (при отпуске блюд в суповой миске, баранчике, лотке); расстановка блюд и напитков на столе; организация подачи блюд и напитков при коллективных заказах; соблюдение последовательности подачи блюд | 6 |
| | Отработка приемов и порядка подачи холодных блюд, холодных и горячих закусок; расстановка на столе , уборка и замена использованной посуды со стола. | 6 |
| | Освоение приемов и порядка подачи супов: подбор посуды и приборов, переливание в тарелки на подсобном столе, подача посетителям, расстановка на столе, уборка использованной посуды со стола перед подачей вторых блюд. | 6 |
| | Освоение приемов и порядка подачи вторых горячих блюд. Подбор посуды и приборов в зависимости от вида второго блюда. Приемы подачи блюд при индивидуальных заказах и групповых заказах. Уборка использованной посуды перед подачей сладких блюд. | 6 |
| | Освоение приемов подачи сладких блюд и фруктов: подбор посуды и приборов, приемы подачи сладких блюд, уборка использованной посуды со стола | 6 |
| | Овладение приемами подачи горячих напитков, сервировка стола для кофе, чая, какао; расстановка на столе | 6 |

| | | |
|---|---|---|
| | кондитерских изделий, лимона, молока, сливок, ликера; общие правила и способы подачи горячих напитков. | |
| | Отработка навыков подачи напитков: водок, ликеро-водочных, вин, пива, прохладительных напитков, соков.. освоение приемов подачи шампанского, навыков откупоривания бутылок и разлива шампанского в бокалы. | 6 |
| | Освоение приемов расчета с посетителями. Освоение правил заполнения счета и подачи его гостю. | 6 |
| | Освоение правил уборки столов после ухода посетителей и в конце рабочего дня. | 6 |
| **Тема 6. Обслуживание массовых банкетных мероприятий** | **Обучающийся должен иметь практический опыт:**<br>• подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;<br>• обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;<br>**Обучающийся должен уметь:**<br>• подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;<br>• обслуживать потребителей организаций общественного питания на различных массовых банкетных мероприятиях; | **24** |
| | Освоение основных этапов обслуживания банкетов: подготовка и расстановка банкетных и подсобных столов; накрытие столов скатертями, подбор столовой посуды и приборов, расчет необходимого количества столовой посуды и приборов. Отработка приемов сервировки стола согласно меню. | 6 |
| | Освоение приемов рассадки гостей за столом. Освоение техники обслуживания гостей. | 6 |
| | Ознакомление с особенностями организации, сервировки и обслуживания банкетов по типу «фуршет», «коктейль». | 6 |
| | Изучение особенностей обслуживания гостей на банкетах «свадьба», «юбилей» , чай. | 6 |
| **Тема 7. Специальные виды услуг и формы обслуживания** | **Обучающийся должен иметь практический опыт:**<br>• обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;<br>**Обучающийся должен уметь:**<br>• подготавливать зал и сервировать столы для специальных форм обслуживания;<br>• обслуживать потребителей организаций общественного питания специальных форм обслуживания | **24** |
| | Освоение правил обслуживания участников симпозиумов, конференций, совещаний. | 6 |
| | Ознакомление с правилами обслуживания проживающих в гостиницах. | 6 |
| | Ознакомление с правилами организации и обслуживания торжеств, тематических, ритуальных мероприятий. | 6 |
| | Освоение правил обслуживания по типу «шведского стола», бизнес –ланча и др. | 6 |
| | **Дифференцированный зачет** | **6** |
| | **Всего часов** | **216** |

# 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Программа учебной практики реализуется на организациях ООО «Кравченко групп», ООО «Ян», ООО «Империал» на основе прямых договоров с техникумом.

Для реализации рабочей программы учебной практики в техникуме имеется:

- учебная лаборатория: кабинет №8 Учебный банкетный зал.

**Оборудование:**

– рабочие места по количеству обучающихся;

– рабочее место мастера производственного обучения;

– Банкетные столы (круглые, прямоугольные, квадратные);

– банкетные стулья;

– кухонное оборудование.

**Инструменты и приспособления:**

– посуда (столовый сервиз, чайный сервиз, кофейный сервиз);

– стекло (стакан, фужер, рюмка, графин, бокал для напитков, мартинка, хайбол);

– приборы (нож поварской, столовые приборы в ассортименте, нож, ложка барменская);

– текстиль для сервировки (принадлежность для сервировки стола, скатерть текстильная, салфетка текстильная, рушник);

– поднос;

– штопор;

– миксер;

– блендер;

– лопатка для подачи;

– щипцы в ассортименте;

– доска разделочная;

– наборы для специй;

– кольца для салфеток;

– ведерко для льда;

– набор кондитерский.

**Средства обучения:**

– компьютер с лицензионным программным обеспечением;

– мультимедиапроектор;

– компьютерное обеспечение (Р-Киппер или Айка);

– видеоматериал «Разновидность предприятий общественного питания»;

– комплект учебно-наглядных пособий по учебной практике.

## 3.2. Информационное обеспечение обучения

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.

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

Дополнительные источники:

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-6amkut_/professi_197.html/свободный.

### 3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия обучающихся проводятся в учебно-производственной мастерской, оборудованной согласно пункта настоящей программы. Программа учебной практики должна быть освоена обучающимися в полном объеме. Освоение программы учебной практики обучающимся осуществляется параллельно с междисциплинарным курсом 05.01 Технология обслуживания потребителей организаций питания блюдами.

### 4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь на 1 - 2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года.

# 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе выполнения обучающимися практических работ в соответствии с заданием на практику. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

| **Результаты обучения (освоенный практический опыт)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
|---|---|---|
| *практический опыт:*<br>• выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;<br>• применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;<br>*уметь:*<br>• подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме<br>соблюдать личную гигиену<br>**ПК 1.1.** | Владение навыками подготовки зала к обслуживанию: получения столовой посуды, столовых приборов, столового белья; подготовки посуды, специй; расстановки мебели; сервировки стола в соответствие с профессиональными стандартами обслуживания.<br>Владение навыками сервировки стола для разных видов обслуживания | - наблюдение и оценка выполнения практических действий;<br>- анализ отчета |
| *практический опыт:*<br>• встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;<br>• приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;<br>• рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;<br>• подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;<br>• расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;<br>• применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;<br>*уметь:* | Знание ассортимента продукции, реализуемой на предприятии питания.<br>Знание кулинарной характеристики блюд по составу и методам приготовления.<br>Знание характеристики винно-водочной продукции.<br>Умение рекомендовать гостям блюда и напитки.<br>Умение рекомендовать гостям вина, крепкие спиртные и прочие напитки в сочетании с блюдами.<br>Применение методов подачи блюд при обслуживании в обычном режиме предприятия.<br>Применение приемов сбора и замены использованной посуды.<br>Умение производить расчет с гостем. | наблюдение и оценка выполнения практических действий;<br>- анализ отчета |

| | | |
|---|---|---|
| • осуществлять приём заказа на блюда и напитки;<br>• обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме;<br>• консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;<br>• осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;<br>• соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;<br>• предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем<br>• соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;<br>**ПК 1.2.** | | |
| *практический опыт:*<br>• подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;<br>• обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;<br>*уметь:*<br>• подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;<br>• обслуживать потребителей организаций | Владение навыками сервировки стола к банкету в соответствие с профессиональными стандартами обслуживания.<br>Применение методов подачи блюд и напитков на банкетах в соответствие с профессиональными стандартами обслуживания.<br>Применение приемов сбора использованной посуды в соответствие с профессиональными стандартами обслуживания. | наблюдение и оценка выполнения практических действий;<br>- анализ отчета |

| | | |
|---|---|---|
| общественного питания на различных массовых банкетных мероприятиях;<br>**ПК 1. 3.** | | |
| *практический опыт:*<br>• обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;<br>*уметь:*<br>• подготавливать зал и сервировать столы для специальных форм обслуживания;<br>• обслуживать потребителей организаций общественного питания специальных форм обслуживания<br>**ПК 1.4** | Самостоятельное осуществление обслуживания потребителей при использовании специальных форм организаций питания в соответствие с профессиональными стандартами обслуживания. | наблюдение и оценка выполнения практических действий;<br>- анализ отчета |
| **Итоговый контроль** | **Дифференцированный зачет** | |

**Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

**«УЛЬЯНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ»**

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВАОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.05

## ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
## ПМ.05 Выполнение работ по профессии «Официант»

**43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

Ульяновск
2019 год

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07 мая 2014 года №465 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 июня 2014 года, регистрационный № 32672)

**РЕКОМЕНДОВАНА**
на заседании МК отделения сервиса
Председатель МК
_____ Т.Ю.Бесчетвертева
*(подпись, И.О.Ф.)*

*Протокол заседания МК*
*№ 1 от « 29 » августа 2019г*

**УТВЕРЖДАЮ**
И.о зам. директора по УПР
ОГБПОУ УТПиТ
_____ Т.А.Бабина
*(подпись, И.О.Ф.)*

*«29» августа 2019 г*

Разработчики от организации:

Бесчетвертева Татьяна Юрьевна – председатель МК, преподаватель высшей категории
Ракипова Римма Хабировна – преподаватель дисциплины профессионального цикла

Эксперты:

Филиппова Надежда Викторовна, ООО "Торговый Дом СПП",
директор по персоналу

(Ф.И.О., организация, должность)

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ ОГРН 1117325006413 "Торговый Дом СПП" ИНН 7325107253 РОССИЯ г.УЛЬЯНОВСК

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. Паспорт программы производственной практики (по профилю специальности)
2. Тематический план и содержание производственной практики (по профилю специальности)
3. Условия реализации программы производственной практики (по профилю специальности)
4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (по профилю специальности)

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (по профилю специальности)

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

В части освоения основного вида деятельности (ВД) - выполнение работ по профессии рабочего 16399 Официант,

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

2. Обслуживать потребителей организаций питания блюдами.

Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании: в программах повышения квалификации и переподготовки по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

### 1.2. Цели и задачи производственной практики

(по профилю специальности).

**Практика по профилю специальности:**

Производственная практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающийся общих и профессиональных компетенций:

Выполнение работ по профессии рабочего 16399 Официант

| Код | Наименование результата освоения практики |
|---|---|
| ПК 5.1. | Обслуживать потребителей организаций питания блюдами. |
| 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 |

**Задачами производственной практики** являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой специальности;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

В результате прохождения производственной практики (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля **ПМ.05 Выполнение работ по профессии «Официант»**

обучающийся должен **приобрести практический опыт** работы:

- выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;
- встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;
- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;
- подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;
- расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;
- подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;
- обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;
- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;

**1.3. Количество часов на освоение программы этапа производственной практики (по профилю специальности)*:***

Всего **72 часа**

## 2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

| Наименование профессионального модуля, тем | Содержание учебного материала | Объём часов |
|---|---|---|
| ПМ 05 | Выполнение работ по профессии «Официант» | 72 |
| **Тема 1. Введение. Ознакомление с предприятием.** | *Обучающийся должен иметь представление:*<br>О типе, классе предприятия, формах и методах обслуживания на ПОП | **6** |
| | Инструктаж о прохождении практики: знакомство с программой практики и порядком ее поведения, изучение правил внутреннего распорядка, знакомство с ведением дневников, оформлением отчетов.<br>Вводный инструктаж по безопасности труда и пожарной безопасности.<br>Ознакомление с правилами техники безопасности на предприятии при работе в торговом зале, изучение инструкций по технике безопасности. Ответственность студентов за соблюдение норм и правил охраны труда.<br>Ознакомление с основными системами пожарной защиты, правилами поведения при возникновении пожара.<br>Ознакомление с предприятием, его типом, классом, контингентом питающихся, режимом работы, ассортиментом выпускаемой продукции, перечнем услуг, формами обслуживания, материально – технической базой.<br>Ознакомление с видами, формами и правилами расчета за питание, с порядком оплаты счетов через кассу.<br>Изучение действующих инструкций о порядке расчетов с гостями, оформления предварительных заказов, бронирования столиков, оформления заказов на вынос. | 6 |
| **Тема 2. . Изучение меню и карты вин** | *Обучающийся должен иметь практический опыт:*<br>• подачи меню;<br>• приема заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;<br>• рекомендаций блюд и напитков гостям при оформлении заказов;<br>*Обучающийся должен уметь:*<br>• консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;<br>• производить расчёт с потребителем; | **6** |
| | Ознакомление с меню и картой вин: видами, последовательностью расположения блюд, напитков;<br>изучение ассортимента продукции предприятия;<br>изучение кулинарной характеристики продукции предприятия;<br>изучение цен на продукцию | 6 |
| **Тема 3. Подготовка торгового зала к обслуживанию** | *Обучающийся должен иметь практический опыт:*<br>• выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;<br>*Обучающийся должен уметь:* | **6** |

| | | |
|---|---|---|
| | • подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме<br>• соблюдать личную гигиену; | |
| | Совершенствование навыков подготовки торгового зала к обслуживанию гостей для обслуживания массовых банкетных мероприятий: подготовки и расстановки банкетных и подсобных столов; накрытие столов скатертями, подбора столовой посуды и приборов, расчет необходимого количества столовой посуды и приборов; подготовки и подачи приправ и специй, складывания салфеток, сервировки стола согласно меню, оформления стола цветами, аксессуарами, размещения кувертных карт и карт меню.<br>Освоение основных приемов сервировки стола для банкета «фуршет»: оформления «юбкой». | 6 |
| **Тема 4. Обслуживание потребителей в торговом зале** | *Обучающийся должен иметь практический опыт:*<br>• встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;<br>• приема, рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;<br>• подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;<br>• расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;<br>*Обучающийся должен уметь:*<br>• осуществлять приём заказа на блюда и напитки;<br>• обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме;<br>• консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;<br>• осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;<br>• соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;<br>• предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем;<br>• соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями; | **18** |
| | Совершенствование навыков обслуживания гостей в залах предприятия: встречи гостей (в вестибюле, торговом зале, у стола), подхода официанта к столу, подачи меню и карты вин, рекомендации в выборе блюд и напитков. Совершенствование техники приема заказа от индивидуального гостя, от нескольких гостей, при групповом обслуживании. Проверка сервировки стола, ее изменение и дополнение в соответствии с полученным заказом. Передача заказа на производство. | 6 |
| | Совершенствование навыков подачи холодных блюд, холодных и горячих закусок; подачи супов; вторых горячих блюд, сладких блюд и фруктов, горячих напитков; расстановка на столе,: подбор посуды и приборов. | 6 |

| | | |
|---|---|---|
| | Совершенствование навыков подачи напитков: водок, ликеро-водочных, вин, пива, прохладительных напитков, соков.. освоение приемов подачи шампанского, навыков откупоривания бутылок и разлива шампанского в бокалы. | |
| | Совершенствование навыков расчета с посетителями. Освоение специальных приемов работы официанта по повышению эффективности продаж. | 6 |
| **Тема 5. Обслуживание массовых банкетных мероприятий** | *Обучающийся должен иметь практический опыт:*<br>• подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;<br>• обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;<br>*Обучающийся должен уметь:*<br>• подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;<br>• обслуживать потребителей организаций общественного питания на различных массовых банкетных мероприятиях; | **18** |
| | Совершенствование навыков обслуживания гостей на банкетах: встречи и размещения гостей, подачи аперитива, правил подачи блюд и напитков (подхода к столу при подаче блюд и напитков, техники подачи хлеба и масла; приемов показа блюд и напитков гостю. | 6 |
| | Совершенствование навыков раскладывания порционных блюд на тарелки на подсобном столе, расстановки блюд и напитков на столе; соблюдения последовательности подачи блюд | 6 |
| | Освоение приемов подачи на подносе фужеров. рюмок, стаканов с напитками, некоторых горячих закусок в кокотницах и кокильницах, шампанского. десерта при обслуживании гостей на банкетах типа «фуршет» и «коктейль». | 6 |
| **Тема 6. Специальные виды услуг и формы обслуживания** | *Обучающийся должен иметь практический опыт:*<br>• обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;<br>*Обучающийся должен уметь:*<br>• подготавливать зал и сервировать столы для специальных форм обслуживания;<br>• обслуживать потребителей организаций общественного питания специальных форм обслуживания | **12** |
| | Совершенствование правил обслуживания участников симпозиумов, конференций, совещаний, проживающих в гостиницах, по типу «шведского стола», бизнес –ланча и др. | 6 |
| | Совершенствование правил организации и обслуживания торжеств, тематических, ритуальных мероприятий. | 6 |
| | *Дифференцированный зачет* | **6** |
| | **Всего часов** | **72** |

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (по профилю специальности)

### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Программа учебной практики реализуется на организациях ООО «Кравченко групп», ООО «Ян», ООО «Империал» на основе прямых договоров с техникумом.

Для реализации рабочей программы учебной практики в техникуме имеется:

- учебная лаборатория: кабинет №8 Учебный банкетный зал.

**Оборудование:**

– рабочие места по количеству обучающихся;
– рабочее место мастера производственного обучения;
– Банкетные столы (круглые, прямоугольные, квадратные);
– банкетные стулья;
– кухонное оборудование.

**Инструменты и приспособления:**

– посуда (столовый сервиз, чайный сервиз, кофейный сервиз);
– стекло (стакан, фужер, рюмка, графин, бокал для напитков, мартинка, хайбол);
– приборы (нож поварской, столовые приборы в ассортименте, нож, ложка барменская);
– текстиль для сервировки (принадлежность для сервировки стола, скатерть текстильная, салфетка текстильная, рушник);
– поднос;
– штопор;
– миксер;
– блендер;
– лопатка для подачи;
– щипцы в ассортименте;
– доска разделочная;
– наборы для специй;
– кольца для салфеток;
– ведерко для льда;
– набор кондитерский.

**Средства обучения:**

– компьютер с лицензионным программным обеспечением;
– мультимедиапроектор;
– компьютерное обеспечение (Р-Киппер или Айка);
– видеоматериал «Разновидность предприятий общественного питания»;
– комплект учебно-наглядных пособий по учебной практике.

**3.2. Общие требования к организации образовательного процесса**

Производственная практика (по профилю специальности) проводится концентрированно в рамках каждого профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике (по профилю специальности) является освоенная учебная практика.

Производственная практика (по профилю специальности) проводится в форме:

- занятий производственного обучения;
- практических занятий;
- производственной деятельности, которая отвечает требованиям программы практики.

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении производственной практики составляет для обучающихся в возрасте от 16 до 18 лет - не более 36 часов в неделю, в возрасте от 18 лет и старше - не более 40 часов в неделю (ст. 92 ТК РФ).

Обучающимся очной формы обучения и их родителям (законным представителям) предоставляется право самостоятельного подбора организации - базы практики по месту жительства, с целью трудоустройства. Заявление обучающегося и заявка организации предоставляются на имя заместителя директора по учебно-производственной работе не позднее, чем за 1 месяц до начала практики.

Обучающиеся, заключившие с организациями индивидуальный договор (контракт) обязаны предоставить один экземпляр договора заместителю директора по учебно-производственной работе не позднее, чем за неделю до начала практики.

**Обучающиеся заочного отделения** самостоятельно обеспечивают себя местом для прохождения всех видов практики. Учреждение может оказывать содействие обучающимся в подборе мест практики. Обучающиеся, имеющие договоры на обучение, как правило, проходят практику на предприятиях, заключивших такие договоры с Учреждением. Допускается прохождение практики за рубежом.

Производственная практика (по профилю специальности) реализуются обучающимся самостоятельно с предоставлением и последующей защитой отчета в форме собеседования.

Учреждение не несет финансовых обязательств перед предприятием, предоставляющим место для прохождения практики обучающимся – заочникам.

Обучающиеся, имеющие стаж работы по профилю специальности (родственной ей) или работающие на должностях, соответствующих получаемой квалификации, освобождаются от прохождения всех видов практики, кроме производственной практики – преддипломной. Для освобождения обучающийся предоставляет в Учреждение справку-характеристику с основного места работы.

В период прохождения практики с момента зачисления обучающихся на них распространяются требования охраны труда и правила внутреннего распорядка, действующие в организации, а также трудовое законодательство, в том числе и в части государственного социального страхования.

Предусматривается установленная форма отчетности для обучающихся по итогам прохождения производственной практики:

- дневник;
- отчет;
- лист-характеристика. Итогом практики является дифференцированный зачет, который выставляется

руководителем практики от Учреждение на основании:

- наблюдений за работой практиканта;
- выполнения индивидуального задания;
- качества отчета по программе практики;
- предварительной оценки руководителя практики от организации- базы практики;
- характеристики, составленной руководителем практики от организации. Результаты прохождения производственной практики учитываются при итоговой

аттестации.

**3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Руководство производственной практикой (по профилю специальности) осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций - баз практики.

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС СПО, высшее или среднее профессиональное образование по профилю
профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1 -го раза в 3 года.

Реализация программы производственной практики осуществляется преподавателями профессионального цикла, имеющими высшее образование, соответствующее профилю профессионального модуля, опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Руководители практики и руководители-наставники от организации являются руководителями структурных подразделений и ведущими квалифицированными специалистами по профилю специальности ПМ. 05 Выполнение работ по профессии «Официант»

**3.4 Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литерату

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»).
6. Богушева, В. И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания. [Текст] Учебное пособие. /В.И. Богушева – Ростов н/Д.: изд-во «Феникс», 2006.- 352 с.
7. Ермакова, В. И. Официант, бармен / В.И. Ермакова. - М.: Академия, 2012. - 272 с.
8. Кучер, Л. С. Бармен. Базовый уровень[Текст]/ Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. - М.: Академия, 2011. - 630 с.

9. Кучер, Л. С. Бармен. Повышенный уровень / Л.С. Кучер, Л.Н. Шкуратова. - М.: Академия, 2011. - 794 с.
7. 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.
9. 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.
Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. [Текст]/ В.В. Усов Учебник. Изд. 2-ое. М.: «Академия», 2006.- 416

Дополнительные источники:

11. «Услуги общественного питания. Термины и определения». [Текст]: ГОСТ Р 31985-2013– Введ. 01. 01. 2015.- М.: Госстандарт России: ФГУП «Стандартинформ».- 20 с.
12. «Услуги общественного питания. Общие требования». [Текст]: ГОСТ Р 31984-2012– Введ. 01. 01. 2015.- М.: Госстандарт России: ФГУП «Стандартинформ».- 20 с.
13. «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». [Текст]: ГОСТ Р 30524-2013– Введ. 01. 01. 2015.- М.: Госстандарт России: ФГУП «Стандартинформ».- 20 с.
14. «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.
15. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (утв. Приказом Ростехрегулирования от 27.12.2007 № 473-ст.

16. Закон РФ «О защите прав потребителей».
17. СанПиН 2. 2. 4. 548-96 «Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы».
18. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
19. Азбука ресторатора. М.: Современные ресторанные технологии, Изд-во Жигулевского, 2003.
20. Ридель, Х. Бары и рестораны. Техники обслуживания [Текст]: Х. Ридель. - М.: Феникс, **2015**. - 351 с.

Интернет-ресурсы:

4. 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.
5. Книгосайт [Электронный ресурс] Режим доступа: http://knigosite.org/свободный.
6. Электронная библиотека bookz.ru [Электронный ресурс] Режим доступа: http://bookz.ru/authors/ol_ga-6amkut_/professi_197.html/свобод

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

(по профилю специальности)

По результатам практики руководителями практики от организации и от Учреждения формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается руководителем практики от учреждения или организации.

В качестве приложения к дневнику практики обучающийся оформляет графические, аудио-, фото-, видео-материалы, пользовательское приложение, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

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

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и Учреждения об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики руководителя организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности предоставления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Результаты прохождения практики представляются обучающимися в колледж и учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации.

Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

| **Результаты обучения (освоенный практический опыт)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
|---|---|---|
| *практический опыт:*<br>• выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;<br>• применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;<br>*уметь:*<br>• подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме<br>соблюдать личную гигиену<br>**ПК 1.1.** | Владение навыками подготовки зала к обслуживанию: получения столовой посуды, столовых приборов, столового белья; подготовки посуды, специй; расстановки мебели; сервировки стола в соответствие с профессиональными стандартами обслуживания. Владение навыками сервировки стола для разных видов обслуживания | - наблюдение и оценка выполнения практических действий;<br>- анализ отчета |

| | | |
|---|---|---|
| *практический опыт:*<br>• встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;<br>• приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;<br>• рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;<br>• подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;<br>• расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;<br>• применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;<br>*уметь:*<br>• осуществлять приём заказа на блюда и напитки;<br>• обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме;<br>• консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;<br>• осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;<br>• соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей; | Знание ассортимента продукции, реализуемой на предприятии питания.<br>Знание кулинарной характеристики блюд по составу и методам приготовления.<br>Знание характеристики винно-водочной продукции.<br>Умение рекомендовать гостям блюда и напитки.<br>Умение рекомендовать гостям вина, крепкие спиртные и прочие напитки в сочетании с блюдами.<br>Применение методов подачи блюд при обслуживании в обычном режиме предприятия.<br>Применение приемов сбора и замены использованной посуды.<br>Умение производить расчет с гостем. | наблюдение и оценка выполнения практических действий;<br>- анализ отчета |

| | | |
|---|---|---|
| • предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем<br>• соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;<br>**ПК 1.2.** | | |
| *практический опыт:*<br>• подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;<br>• обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;<br>*уметь:*<br>• подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;<br>• обслуживать потребителей организаций общественного питания на различных массовых банкетных мероприятиях;<br>**ПК 1. 3.** | Владение навыками сервировки стола к банкету в соответствие с профессиональными стандартами обслуживания.<br>Применение методов подачи блюд и напитков на банкетах в соответствие с профессиональными стандартами обслуживания.<br>Применение приемов сбора использованной посуды в соответствие с профессиональными стандартами обслуживания. | наблюдение и оценка выполнения практических действий;<br>- анализ отчета |
| *практический опыт:*<br>• обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;<br>*уметь:*<br>• подготавливать зал и сервировать столы для специальных форм обслуживания;<br>• обслуживать потребителей организаций общественного питания | Самостоятельное осуществление обслуживания потребителей при использовании специальных форм организаций питания в соответствие с профессиональными стандартами обслуживания. | наблюдение и оценка выполнения практических действий;<br>- анализ отчета |

| | | |
|---|---|---|
| специальных форм обслуживания<br>**ПК 1.4** | | |
| **Итоговый контроль** | **Дифференцированный зачет** | |