

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания

По профессии 43.01.01 «Официант, бармен»



Судак
2022

Рабочая программа 1 Учебной практики по профессиональному модулю
 ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» разработа-
 нана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего
 профессионального образования по профессии:

43.01.01 Повар, официант
код наименование профессии

входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм
код наименование укрупненной группы

Организация-разработчик: Судакский филиал Государственное бюджетное профессио-
 нальное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индуст-
 рии гостеприимства»

Разработчик:

Кононенко Валентина Алексеевна – мастер производственного обучения Судакского фи-
 лиала ГБПОУ РК «РКИГ»

Разработчик:

Кононенко Валентина Алексеевна – мастер производственного обучения Судакского фи-
 лиала ГБПОУ РК «РКИГ»

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий Судакским
 филиалом ГБПОУ РК «РКИГ»

С.С. Колыхалин

«__» _____ 2022 г.

СОГЛАСОВАНО

с работодателем ОАО «ТОК «Судак»

Заведующий отделом торговли

Н.В. Ушатова

подпись, должность инициалы, фамилия

«__» _____ 2022 г.

Кононенко В.А.- автор-составитель

Содержание

	Стр.
1. Паспорт рабочей программы учебной практики	4
2. Результаты освоения программы учебной практики	6
3. Тематический план и содержание учебной практики	7
4. Условия реализации программы учебной практики	12
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.01. Официант, бармен** в части освоения профессионального модуля

ПМ 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания

1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения практики

С целью овладения данным видом деятельности обучающийся в ходе учебной практики должен:

иметь практический опыт:

- 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

уметь:

- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;
- осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
- обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
- консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;

- предоставлять счет и производить расчет с потребителем;
- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;
- соблюдать личную гигиену.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики: 288 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися следующими профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.
ПК 1.2	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК 1.3	Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
ПК 1.4	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Освоение профессионального модуля обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 14 Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Учебная практика, часов
ПК 1.1	Раздел 1 Подготовка залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	78
ПК 1.2	Раздел 2 Обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов	84
ПК 1.3	Раздел 3 Обслуживание массовых банкетных мероприятий	60
ПК 1.4	Раздел 4 Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания	66
	Итого	288

3.2. Содержание учебной практики

Формируемые компетенции (код, наименование)	Наименование МДК, входящих в состав ПМ, с указанием разделов (тем), обеспечивающих выполнение видов работ	Содержание и виды работ	Кол- во часов
1	2	3	4
ПМ 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания			
ПК 1.1 Подготовка залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	Тема 1.1 Охрана труда и пожарная безопасность	Содержание	78
		1. Инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности, санитарии.	6
	Тема 1.2 Подготовка столовой посуды, приборов, столового белья к обслуживанию	Содержание	30
		2. Виды фарфоровой, фаянсовой посуды, подготовка к работе.	6
		3. Виды столовых приборов, подготовка к работе.	6
		4. Виды стеклянной и хрустальной посуды, подготовка к работе.	6
		5. Виды металлической посуды, подготовка к работе.	6
		6. Подготовка столового белья к работе	6
	Тема 1.3. Подготовка зала к обслуживанию		42
		Содержание	
		1. Уборка помещений. Расстановка мебели.	6
		2. Расчет необходимого количества посуды, столовых приборов, столового белья к работе.	6
		3. Отработка приемов накрытия стола скатертью.	6
		4. Изучения складывания салфеток простыми способами.	6
		5. Изучения складывания салфеток сложными способами.	
		6. Предварительная и исполнительная сервировка стола.	6

		Сервировка стола для обслуживания в обычном режиме	
		7. Подготовка персонала к обслуживанию	6
ПК 1.2 Обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов	Тема 2.1. Организация обслуживания потребителей в зале		84
		Содержание	
		1. Составление меню для различных типов предприятия, составление различных видов меню.	6
		2. Составление карты вин и коктейлей, оформление меню и карты вин.	6
		3. Встреча потребителей, размещение гостей за столом, осуществление приема заказа, правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет. Прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос. Правила работы с подносом.	6
		4. Подача продукции из сервис-бара (буфета). Правила подачи. Выполнение техники откупоривания бутылок, разлива безалкогольных и алкогольных напитков. Подача вин.	6
		5. Выполнение подачи блюд и напитков различными способами. Выполнение работ по соблюдению требований безопасности при подаче готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей.	6
		6. Выполнение рекомендаций по подбору вина, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами.	6
		7. Последовательность подачи блюд и напитков. Правила и способы подачи холодных блюд и закусок. Соблюдение требований к качеству и температуре подачи блюд и закусок.	6
		8. Правила и способы подачи горячих закусок и супов. Соблюдение требований к качеству и температуре подачи горячих закусок и супов.	6
		9. Правила подачи вторых блюд. Соблюдение требований к качеству и температуре подачи блюд	6
		10. Правила и способы подачи сладких блюд и фруктов. Соблюдение требований к качеству и температуре подачи блюд.	6

		11. Правила и способы подачи горячих и холодных напитков. Соблюдение требований к качеству и температуре подачи .	6
		12. Расчет с потребителями. Оформление платежей по счетам и ведение кассовой документации.	6
		13. Соблюдение правил ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями.	6
		14. Выполнение уборки стола и ознакомление с техникой уборки использованной посуды при посетителях и после их ухода. Замена использованной посуды и скатерти.	6
ПК 1.3 Обслуживание массовых банкетных мероприятий	Тема 3.1. Общие требования к организации банкетов и приемов		60
		Содержание	
		1. Исполнительная сервировка стола тарелками, приборами и стеклянной посудой к банкетным мероприятиям	6
		2. Правила и порядок обслуживания банкетного торжества	6
		3. Выполнение техники работы на банкет с полным обслуживанием официанта.	6
		4. Выполнение техники работы на банкете с частичным обслуживанием официанта.	6
		5. Подготовка зала к банкету. Подготовка столовой посуды, приборов. Подготовка столового белья и салфеток.	6
		6. Сервировка стола для банкета – чая.	6
		7. Сервировка стола для банкета - фуршета.	6
		8. Сервировка стола для банкета- коктейля.	6
		9. Сервировка столов и подготовка зала для комбинированного банкета.	6
		10. Сервировка стола для выездных мероприятий.	6
			66
ПК 1.4 Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания	Тема 4.1. Специальные формы обслуживания потребителей		
			42
		Содержание	
		1. Составление меню банкета	6
		2. Расчет количества официантов для различных видов банкета.	6

		Расчет длины стола и столового белья для банкетов.	
		3. Расчет количества посуды, приборов. Составление заявки в сервизную к банкету.	6
		4. Сервировка стола и подготовка зала к обслуживанию участников конференций, совещаний, съездов.	6
		5. Сервировка стола и подготовка зала к обслуживанию свадеб.	6
		6. Сервировка стола и подготовка зала к обслуживанию праздничных мероприятий в День 8 марта.	6
		7. Подготовка зала к новомуднему банкету. Сервировка новогоднего стола.	6
	Тема4.2. Современные формы обслуживания		24
		Содержание	
		1. Формы ускоренного обслуживания. Особенности подготовки зала к обслуживанию шведского стола.	6
		2.Формы ускоренного обслуживания: бизнес-ланч, воскресный бранч, кофе-брейк.	6
		3. Особенности выездного обслуживания по системе кейтеринг.	6
		4. Подготовка к обслуживанию пикника и барбекю.	6
		Дифференцированный зачёт.	
		Итого	288

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Перечень документации, необходимой для проведения учебной практики

- Федеральный государственный образовательный стандарт по профессии 43.01.01 Официант, бармен
- Положение об учебной и производственной практике обучающихся/студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования
 - Рабочий учебный план по профессии 43.01.01 «Официант, бармен»
 - Программа профессионального модуля ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания»
 - Приказ
 - Программа практики ПМ 01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания»
 - Бланк дневника обучения
 - Бланк аттестационного листа
 - Бланк характеристики

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению учебной практики

Реализация программы профессионального модуля предполагает прохождение учебной практики в учебной лаборатории или на базовых предприятиях в соответствии с заключенными договорами и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием ФГОС СПО.

Профессиональная лаборатория «Учебный бар»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- учебные стенды
- стенды со столовой посудой и барным инвентарем.

Технические средства обучения:

- компьютер
- переносной мультимедийный проектор и экран

Оборудование мастерской и рабочих мест:

- обеденные столы
- стулья
- столовая посуда и приборы
- столовое белье.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- обеденные столы
- стулья
- барная стойка

столовая, стеклянная посуда, приборы

- столовое белье.

4.3.Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы Основные источники:

1. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для начального и среднего профессионального образования – М.: КНОРУС, 2016. – 328 с.
2. Кучер Л.С. Официант, бармен: учебное пособие/Л.С.Кучер, Л.М. Шкуратова – Ростов н/Д: Феникс 2017. -540с.- (Среднее профессиональное образование).ISBN 978-5-222-27707-2
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для начального профессионального образования - 11 изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2013.-432 с.
4. Оробейко Е.С. Организация обслуживания рестораны и бары: учебное пособие – М.: Альфа-М: ИНФРА –М, 2015. – 320 с.
5. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие- 7-е изд.стер.- Ростов н/Д: Феникс, 2013.-318.
6. Харченко Н.Э, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.Э Харченко – 10-е изд. стер.- Москва: Издательский центр «Академия», 2017. - 512 с. - ISBN 978-5-4468 -3916-2
7. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/З.П. Матюхина - 11-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. - 336с. - ISBN 978-5-4468-8552-7
8. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2014.-320 с.
9. Калинин В.М. Охрана труда и организация питания:для студ. учреждений сред. п роф. образования роф.
- 10.Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд – М.: Издательский центр «Академия», 2014 г.

Дополнительные источники:

1. Шеламова Г.М. Этикет делового общения: Издательский центр «Академия» 2014 г.
2. Потапова И.И. Калькуляция и учет: Издательский центр «Академия», 2013 г.

Электронные источники:

1. Денисович Ю.Ю. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Часть 1 [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Денисович Ю.Ю., Осипенко Е.Ю.— Электрон. текстовые данные.— Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015.— 178 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/55904>.— ЭБС «IPRbooks»

2. Пасько О.В. Организация обслуживания на предприятиях общественного

питания [Электронный ресурс].
4.3. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

11. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для начального и среднего профессионального образования – М.: КНОРУС, 2016. – 328 с.

12. Кучер Л.С. Официант, бармен: учебное пособие/Л.С.Кучер, Л.М. Шкуратова – Ростов н/Д: Феникс 2017. -540с.- (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-222-27707-2

13. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для начального профессионального образования - 11 изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2013.-432 с.

14. Оробейко Е.С. Организация обслуживания рестораны и бары: учебное пособие – М.: Альфа-М: ИНФРА –М, 2015. – 320 с.

15. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие- 7-е изд.стер.- Ростов н/Д: Феникс, 2013.-318.

16. Харченко Н.Э, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/Н.Э Харченко – 10-е изд. стер.- Москва: Издательский центр «Академия», 2017. - 512 с. - ISBN 978-5-4468 -3916-2

17. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/З.П. Матюхина - 11-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. - 336с. - ISBN 978-5-4468-8552-7

18. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2014.-320 с.

19. Калинин В.М. Охрана труда и организация питания: для студ. учреждений сред. п проф. образования проф.

20. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд – М.: Издательский центр «Академия», 2014 г.

Дополнительные источники:

1. Шеламова Г.М. Этикет делового общения: Издательский центр «Академия» 2014 г.

2. Потапова И.И. Калькуляция и учет: Издательский центр «Академия», 2013 г.

Электронные источники:

1. Денисович Ю.Ю. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Часть 1 [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Денисович Ю.Ю., Осипенко Е.Ю.— Электрон. текстовые данные.— Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015.— 178 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/55904>.— ЭБС «IPRbooks»

2. Пасько О.В. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Пасько О.В., Бураковская Н.В., Кулагина Е.В.— Электрон. текстовые данные.— Омск: Омский государственный институт сервиса, 2014.— 211 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/26711>.— ЭБС «IPRbooks»

3. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2015.— 416 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/52284>.— ЭБС «IPRbooks»

4. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Главчева С.И., Коваленко Е.И.— Электрон. текстовые данные.— Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2011.— 404 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/47706>.— ЭБС «IPRbooks»

5. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник/ И.Р. Смирнова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2013.— 232 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40878>.— ЭБС «IPRbooks»

6. Мглинец А.И. Технология приготовления ресторанной продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Мглинец А.И.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2014.— 206 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40911>.— ЭБС «IPRbooks»

7. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебник/ Позняковский В.М.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 453 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4175>.— ЭБС «IPRbooks»

8. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Главчева С.И., Чередниченко Л.Е.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2014.— 206 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40877>.— ЭБС «IPRbooks»

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

4.3.1. Требования к руководителям практики от образовательного учреждения:

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности/профессии среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.3.2. Требования к руководителям практики от организации:

Руководителем практики от организации может быть:

1. Руководитель предприятия
2. Заместитель руководителя
3. Руководитель структурного подразделения

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии:

- аттестационного листа по практике об уровне освоения профессиональных компетенций;
- наличия положительной характеристики организации на обучающегося, по освоению общих компетенций в период прохождения практики;
- полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Критериями оценки являются уровень теоретического осмысления обучающимися своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов); степень и качество приобретенных обучающимися профессиональных умений, общих и профессиональных компетенций, уровень подготовленности обучающихся к самостоятельной профессиональной деятельности.

«Отлично» ставится обучающемуся, который выполнил в срок и на высоком уровне весь намеченный объем работы, требуемый планом практики, обнаружил умение правильно определять и эффективно решать основные задачи, оформленный пакет отчетной документации по практике.

«Хорошо» ставится обучающемуся, который полностью выполнил намеченную на период практики программу работы, обнаружил умение определять основные задачи и способы их решения, проявил инициативу в работе, но не смог вести творческий поиск или не проявил потребность в творческом росте, допустил ошибки при оформлении отчетной документации по практике.

«Удовлетворительно» ставится обучающемуся, который выполнил программу работы, но не проявил глубоких знаний теории и умения применять ее на практике, допускал ошибки в планировании и решении задач и в оформлении отчетной документации.

«Неудовлетворительно» ставится обучающемуся, который не выполнил программу практики, не подготовил отчета, допускал ошибки в ходе проведения практики.

.