

Государственное профессиональное образовательное учреждение
Ярославской области
Ярославский торгово-экономический колледж

УТВЕРЖДАЮ
Зам.директора по УР
ГПОУ ЯО Ярославского
торгово-экономического
колледжа
_____ О. С. Смирнова

27.08.2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.05 «Выполнение работ по рабочей профессии официант»
«название профессионального модуля»

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Ярославль, 2021

	Стр.
1.паспорт рабочей программы учебной практики	4
2. Результаты освоения учебной практики ПМ.05	8
3.структура и содержание учебной практики профессионального модуля ПМ.05	9
4. Условия реализации рабочей программы учебной практики	19
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)	21
6. Приложения:	
Приложение 1	титульный лист отчета по практике.
Приложение 2	аттестационный лист
Приложение 3	лист дневника практики

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена ГПОУ ЯО Ярославский торгово-экономический колледж по специальности 43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании» базового уровня подготовки, разработанной в соответствии с ФГОС СПО третьего поколения в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и соответствующих компетенций по рабочим профессиям СПО «Официант» (ПК; ОК):

5.2.1 Обслуживание потребителей организаций общественного питания.

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 классов.

ПК 1.3 Обслуживать массовые банкетные мероприятия.

ПК 1.4 Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.

5.2.2. Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.

ПК 2.1 Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.

ПК 2.2 Обслуживание потребителей бара, буфета.

ПК2.3 Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.

ПК 2.6 Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.

ПК 2.7 Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

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 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 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

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

Цель учебной практики – формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, необходимых для выполнения работ по рабочей профессии «Официант», обучение трудовым приемам, операциям, приобретение практического опыта работы для освоения соответствующей профессии.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе прохождения учебной практики должен:

иметь практический опыт (ПО):

- ПО1 - выполнение всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;
- ПО2 - встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;
- ПО3 - приема и оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;

Уметь (У):

- У1 - подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе, выездных;
- У2 - осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос; -
- У3 - осуществлять прием заказа на блюда и напитки;;
- У4 - обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
- У5 - консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепким спиртным и прочим напиткам, их сочетаемости с блюдами;
- У6 - осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- У7 - соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания

потребителей;

- У8 - предоставлять счет и производить расчет с потребителем;
- У9 - соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещения гостей за столом, обслуживания и прощания с гостями;
- У10 - соблюдать личную гигиену;

знать:

- виды, типы и классы организаций общественного питания;
- основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;
- правила личной подготовки официанта к обслуживанию;
- виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;
- способы расстановки мебели в торговом зале;
- правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;
- методы организации труда официантов;
- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- способы подачи блюд;
- правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;
- правила и технику уборки использованной посуды;
- порядок оформления счетов и расчета с потребителем;
- кулинарную характеристику блюд;
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики -

Всего 468 часов.

1.4. Место и время проведения учебной практики

Местом прохождения учебной практики являются организации и учреждения различных форм собственности и правового статуса, осуществляющие коммерческую деятельность.

Время прохождения учебной практики определяется графиком учебного процесса и расписанием занятий.

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении учебной практики – 6 часов и не более 36 академических часов в неделю.

На обучающихся, проходящих учебную практику на базах практической подготовки, распространяются правила охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, действующие на базе практической подготовки.

1.5. Отчетная документация:

В период прохождения учебной практики обучающиеся ведут дневник – отчет по практике и аттестационный лист.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ.05

Результатом освоения учебной практики профессионального модуля является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности (ВПД): 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 классов.
ПК 1.3.	Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
ПК 1.4.	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.
ПК 2.1	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.
ПК 2.2	Обслуживание потребителей бара, буфета.
ПК 2.3	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово– технологическое оборудование в процессе обслуживания.
ПК 2.6	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.
ПК 2.7	Изготавливать смешенные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей 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 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 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05

3.1. Тематический план учебной практики ПМ.05

Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
ПМ 05. «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» «Официант»	468	<i>Общая характеристика процесса обслуживания</i>	180
		Тема 1 Общая характеристика организации и ее организационно правовой формы.	12
		Тема 2 Организация обслуживания в организации общественного питания.	12
		Тема 3 Виды столовой посуды и приборов, белье в организации общественного питания.	54
		Тема 4 Назначения и принципы составления меню, карты вин и напитков в организации общественного питания.	18
		Тема 5 Этапы организации обслуживания на предприятиях общественного питания.	12
		Тема 6 Основной этап процесса обслуживания потребителей в организации общественного питания.	6
		Тема 7 Прием, оформление и выполнение заказа на продукцию и услуги организации общественного питания.	66
		<i>Обслуживание потребителей в организациях общественного питания.</i>	216
		Тема 8 Подготовительный этап процесса обслуживания потребителей в организации общественного питания.	6
		Тема 9 Рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов.	6
		Тема 10 Подача к столу заказных блюд.	84
Тема 11 Организация и проведения обслуживания приемов и банкетов.	30		
Тема 12 Прием - фуршет	6		

	Тема 13 Прием – коктейль.	30
	Тема 14 Обслуживания неофициальных банкетов.	18
	Тема 15 Специальные виды услуг и формы обслуживания.	18
	Тема 16 Организация обслуживания гостей на высшем уровне	18
	<i>Организация обслуживания в барах</i>	72
	Тема 17 Общие сведения о барах, смешанных напитках и коктейлей.	12
	Тема 18 Организация рабочего места бармена, бариста.	12
	Тема 19 Приготовление горячих смешанных напитков; холодные смешанные напитки и коктейлей на основе кофе.	12
	Тема 20 Специальные формы обслуживания.	6
	Тема 21 Приготовление групповых смешанных напитков	6
	Тема 22 Приготовление коктейлей аперитивов.	6
	Тема 23 Организация обслуживания в баре.	6
	Всего часов	468

3.2 Содержание учебной практики профессионального модуля ПМ.05

№ п/п	Тема	Время		Виды и содержание работ	Коды компетенций		ПО, У
					ОК	ПК	
1	Общая характеристика организации и ее организационно-правовой формы.	1 день	6 час	Вводный инструктаж. Инструктаж по охране труда. Ознакомление с целями и задачами практики, знакомство с руководителями практики от организации, решение организационных вопросов. Овладение правилами заполнения дневника. Ознакомление с основными категориями обслуживающего персонала, общими требованиями к нему, организацией и планированием его труда, правилами личной гигиены. Изучение квалификационной характеристики профессии официант. Личная подготовка официантов к работе	ОК 1.		
		1 день	6 час	Составление характеристики организации (наименование организации, местонахождение, режим работы организации; организационно-правовая форма). Характеристика видов предоставляемых услуг.		ПК 1.1	
2	Организация обслуживания в организации общественного питания.	2 дня	6 час	Ознакомление с режимом труда и отдыха работников торговой группы предприятия. Ознакомление с формами и условиями труда работников торговой группы (менеджеры торговых залов, официанты, бармены, уборщицы торговых залов, мойщицы столовой посуды).		ПК 1.1 ПК 1.4	У 1 У 2
			6 час	Характеристика торговых помещения для обслуживания потребителей: виды, назначение. Сервизная, моечная столовой посуды: назначение, характеристика, организация работы.		ПК 1.1	ПО1
3	Виды столовой посуды, приборов, белье в организации общественного питания	9 дней	6 час	Виды фарфоровой посуды. Требования к качеству фарфоровой посуды. Виды фарфоровой посуды для индивидуального использования, используемая для подачи блюд и напитков.		ПК 1.2	У 1
			6 час	Отработка техники полировки фарфоровой посуды; сервировки стола фарфоровой посудой			

			6 час	Классификация хрустальной и стеклянной посуды. Характеристика хрустальной и стеклянной посуды: для индивидуального использования, для использования подачи блюд и напитков, сервировки стола.			
			6 час	Способы сервировки и отработка техники полировки хрустальной и стеклянной посуды.			
			6 час	Стеклянная посуда, используемая в барах: виды, назначение, емкость, дизайн, размеры, характеристика.			
			6 час	Классификация металлической посуды на предприятии общественного питания.			
			6 час	Характеристика столовых приборов: их назначение и классификация; основные и вспомогательные.			
			6 час	Характеристика столового белья: виды ассортимент, размеры, назначения. Отработка техники складывания салфеток различными способами.			
			6 час	Отработка техники складывания салфеток различными способами при различных видах обслуживания.			
5.	Назначение и принципы составления меню, карты вин и напитков в организации общественного питания	9 дней	6 час	Анализ меню предприятия общественного питания. Последовательность расположение блюд и закусок в меню; выход блюд; состав блюд.	ОК2	ПК 1.2	
			6 час	Основные правила составления меню: характеристика и виды меню. Обновление меню, информирование потребителей об изменениях в меню.			
			6 час	Анализ карты вин предприятия общественного питания; укажите ассортимент кофейной и чайной карты.			
6.	Этапы организации обслуживания на предприятиях общественного питания.	2 дня	6 час	Выполнение всех видов работ по подготовке торговых залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме. Характеристика способов расстановки столов в зале: составление схемы их расстановки в зале.	ОК2 ОК6 ОК10	ПК1.1 ПК 1.2	У1
			6 час	Подготовка посуды и приборов к сервировке столов: полирование посуды и приборов; подготовка приборов со специями.			
7.	Основной этап	1 день	6 час	Встреча, приветствие, размещение гостей организаций общественного	ОК2	ПК 1.2	У9

	процесса обслуживания потребителей в организации общественного питания.			питания за столом, подача меню. Овладение навыками встречи гостей; в вестибюле, торговом зале, у стола. Принять участие в приветствии и встрече посетителей. Размещение гостей за столом; подача меню.			
8.	Прием, оформление и выполнение заказа на продукцию и услуги организации общественного питания.	11 дней	6 час	Выполнение приема и составление схем оформления заказа. Отработка техники приема заказа: точность приема; выбор подходящего уровня коммуникации и взаимодействия для каждого гостя или группы; эффективное общение с гостями, в соответствии с текущей ситуацией и запросами гостей; вежливость и учтивость приобщение с гостями.	ОК 10 ОК 2	ПК 1.2 ПК1.1	У4 У2 У7 У9 ПО1 ПО2
			6 час	Отработка приемов работы официанта с ручником. Отработка приемов работы с подносом.			
			6 час	Выполнение предварительной сервировки стола для завтрака; Отработка техники предварительной сервировки стола для завтрака.			
			6 час	Выполнение предварительной сервировки стола для бизнес-ланча. Отработка техники сервировки стола для бизнес - ланча.			
			6 час	Выполнение предварительной сервировки стола для обеда; Отработка техники предварительной сервировки стола для обеда.			
			6 час	Выполнение предварительной сервировки стола для комплексного обеда. Отработка техники сервировки стола для комплексного обеда.			
			6 час	Выполнение предварительной сервировки стола для ужина; Отработка техники предварительной сервировки стола для ужина.			
			6 час	Выполнение предварительной сервировки стола для ужина; Отработка техники предварительной сервировки стола для заказного ужина.			
			6 час	Отработка техники накрытия скатертями подсобного стола способом «коробка».			
			6 час	Овладение техникой уборки со стола и замены использованной посуды, приборов.			
			6 час	Подготовка персонала к обслуживанию: стандарты внешнего вида обслуживающего персонала. Подготовка подсобного стола официанта к работе.			

9	Подготовительный этап процесса обслуживания потребителей в организациях общественного питания.	1 день	6 час	Составление характеристики предприятия: тип предприятия, класс, адрес, состав помещений, перечень предоставляемых услуг.		ПК 1.1	
10	Рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов.	1 день	6 час	Осуществление рекомендаций по выбору блюд; консультирование потребителей; рекомендации по выбору и подаче вин. Овладение техникой подачи продукции сервис-бара. Овладение техникой подачи шампанского и игристых вин.		ПК 1.2	У5 У9
11	Подача к столу заказанных блюд	14дней	6 час	Отработка приемов работы официанта с ручником: при подаче напитков, блюд.	ОК2 ОК6	ПК1.1 ПК 1.2 ПК 1.4	У6 У7 У9
			6 час	Отработка техники работы с подносом: перенос стеклянной посуды на подносах; фарфоровой посуды; посуды с блюдами и напитками, подача счета на подносах.			
			6 час	Выполнение сервировки стола для холодных блюд и закусок. Овладение техникой подачи холодных блюд и закусок: русским.			
			6 час	Выполнение сервировки стола для холодных блюд и закусок. Овладение техникой подачи холодных блюд и закусок: европейским способом.			
			6 час	Выполнение сервировки стола для холодных блюд и закусок. Овладение техникой подачи холодных блюд и закусок: геридон.			
			6 час	Выполнение сервировки стола для горячих закусок. Овладение техникой подачи горячих закусок: русским способом.			
			6 час	Выполнение сервировки стола для горячих закусок. Овладение техникой подачи горячих закусок: европейским способом.			
			6 час	Выполнение сервировки стола для первых блюд. Овладение техникой подачи первых блюд: прозрачных супов; заправочных; супов в горшочках.			

			6 час	Выполнение сервировки стола для вторых горячих блюд. Овладение техникой подачи вторых горячих блюд: способами силвер сервис.			
			6 час	Выполнение сервировки стола для десерта. Овладение техникой подачи десерта.			
			6 час	Выполнение сервировки стола для вторых горячих блюд. Овладение техникой подачи вторых горячих блюд: способами геридон.			
			6 час	Выполнение сервировки стола для горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Овладение техникой подачи горячих и холодных напитков, кондитерских изделий различными способами.			
			6 час	Овладение техникой уборки со стола и замены использованной посуды, приборов: двухтарелочным, трехтарелочным способами. Осуществление расчета с потребителями согласно счету и проводы гостей.			
12	Организация и проведения обслуживания приемов и банкетов.	7 дней	6 час	Подготовка торговых залов к банкетам за столом с полным обслуживанием официантом. Расчет количества банкетных столов. Составление схемы их расстановки. Составление заявок на столовую посуду, приборы, белье. Подготовка посуды к сервировке столов.	ОК10	ПК1.2 ПК 1.4	У4 У6 У9
			6 час	Отработка техники синхронной сервировки банкетных столов, раскладки хлебобулочных изделий. Отработка приемов сбора используемой посуды.			
			6 час	Овладение приемами синхронной подачи прохладительных напитков.			
			6 час	Овладение приемами синхронной подачи алкогольных напитков.			
			6 час	Овладение приемами синхронной подачи холодных блюд, горячих закусок. Овладение приемами синхронной подачи супов и горячих блюд.			
			6 час	Выполнение сервировки стола к подаче десерта. Отработка техники синхронной подачи десерта.			
			6 час	Отработка техники подачи горячих напитков.			

13.	Прием - фуршет	1 день	6 час	Расчет количества столов и составление схемы их расстановки. Составление заявок на столовую посуду, приборы, белье. Сервировка фуршетного стола. Организация обслуживания приема - фуршет.	OK2	ПК 1.1 ПК 1.4	
14.	Прием - коктейль	5 дней	6 час	Составление плана обслуживания. Отработка вариантов расстановки стеклянной посуды с напитками на подносе.	OK2	ПК1.2	У1 У4 У6 У7
			6 час	Отработка техники подачи напитков четырех блюд на подносе. Отработка техники одновременной подачи напитков парами официантов.			
			6 час	Отработка техники одновременной подачи холодных и горячих закусок. Отработка техники одновременной подачи холодных и горячих закусок парами официантов.			
			6 час	Отработка техники одновременной подачи десерта и горячих напитков.			
			6 час	Отработка техники одновременной подачи десерта и горячих напитков парами официантов. Отработка приемов уборки использованной посуды			
16	Обслуживание неофициальных банкетов	2 дня	6 час	Выполнение сервировки стола для банкета «свадьба».	OK2 OK6	ПК 1.2	У6 У7 У9
			6 час	Выполнение сервировки стола для банкета «Встречи друзей». Отработка техники обслуживания банкета «Встреча друзей».			
17	Специальные виды услуг и формы обслуживания.	3 дня	6 час	Характеристики видов услуг: определение, классификация. Составление меню дневного рациона для участников семинара, конференции с завтраком, обедом, ужином.	OK2	ПК 1.2	У1 У2 У3
			6 час	Выполнит сервировку стола по составленному меню. Составление обслуживающего плана обеда участникам семинара, конференции.			
			6 час	Составит меню шведского стола (завтрак) в ресторане при гостинице, отеле.			
18	Организация обслуживания гостей на высшем уровне	3 дня	6 час	Оформление и подача сырной тарелки. Фламбирование горячих закусок, десертов.	OK2	ПК1.4	У6 У7 У9
			6 час	Транширование мяса, рыбы.			
			6 час	Дифференцированный зачет			

20	Общие сведения о барах, смешанных напитках и коктейлей.	3 дня	6 час	Правила и последовательность подготовки бара к работе, оформление барной стойки. Соблюдение инструкции по подготовке оборудования к работе. Оформление карты бара.	OK1 OK2	ПК2.1	
			6 час	Характеристика и виды барной посуды. Учет барной посуды, аксессуаров и инструментов, соблюдение правил хранения. Соблюдение правил мойки барной посуды.			
			6 час	Организация и отработка техники обслуживания посетителей за барной стойкой и в торговом зале.			
21	Организация рабочего места бармена, бариста	2 дня	6 час	Отработка техники подготовки и наливания алкогольных и безалкогольных напитков. Применение посуды и инвентаря для приготовления основных заготовок. Правила хранения алкогольных и безалкогольных напитков.	OK2	ПК2.7 ПК2.3	У3 У4
			6 час	Ознакомление с правилами подачи и приготовления минеральных вод, прохладительных напитков и соков.			
22	Приготовление горячих смешанных напитков. Холодные смешанные напитки и коктейли на основе кофе	2 дня	6 час	Способы приготовления и подачи горячих смешанных напитков: горячие смешанные напитки (hot drinks) смешанные напитки на основе чая, горячие и холодные напитки на основе кофе.	OK2	ПК 2.3 ПК2.7	У3 У4
			6 час	Отработка техники подачи простых закусок			
23	Специальные формы обслуживания	1 день	6 час	Приемы сервировки и техника обслуживания «кофе-брейк». Подача хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов. подача чая и кофе. Соблюдение температурного режима подачи чая, кофе, десертов, хлебобулочных и кондитерских изделий. Соблюдение инструкций по эксплуатации специализированного оборудования	OK2 OK10	ПК2.2 ПК2.3	У3 У9 У10
24	Приготовление групповых смешанных напитков.	1 день	6 час	Технология приготовления групповых смешанных напитков: пунши, крюшоны, глинтвейны, сангрия. Отработка техники подачи смешанных напитков.	OK2 OK10	ПК2.2 ПК2.3	У 3 У9 У10

25	Приготовление коктейлей-аперитивов.	2 дня	6 час	Технология приготовления коктейлей-аперитивов. Способы подачи.	OK2 OK10	ПК2.2 ПК2.3	У 3 У9 У10
			6 час	Технология приготовления коктейлей-диджестивов. Способы подачи.			
26	Организация обслуживания в баре.	2 дня	6 час	Методы и обслуживания потребителей в барах разных типов. Правила профессионального поведения бармена.	OK2 OK10	ПК2.2 ПК2.3 ПК2.6	У 3 У9 У10
			6 час	Способы расчета с посетителями, заключительный этап обслуживания в барах: уборка в зале; уборка барной стойки, подсчет выручки.			

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики предусматривает наличие учебных кабинетов:

Кабинет организации и обслуживания в организации общественного питания, кабинет организации обслуживания и технологии обслуживания в барах.

Оборудование кабинетов:

Доска, плакаты, компьютер (Windows XP, Office 03), проектор, экран.

Кабинет организации обслуживания и технологии обслуживания в барах:

Стойка барная, стол банкетный, набор стеклянной посуды, набор скатертей, подносы.

Банкетный зал

Стойка барная, стол банкетный, набор стеклянной посуды, набор скатертей, подносы.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень нормативно-правовых документов, учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы при изучении раздела

Основные источники:

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания:

1. Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2018 Код доступа <http://znaniim.com/catalog.php?bookinfo=389895>
2. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2019. Код доступа <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=504888>

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия

Дополнительная литература

1. Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие / Л.Н. Рождественская, С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 179 с., [4] с. цв. ил. —

(Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016163-1. -
Текст : электронный. Код доступа:
<https://znanium.com/catalog/product/1084916>

2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
Код доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107325>
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания.
Термины и определения.
Код доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107325>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов прохождения производственной практики осуществляется руководителем практики в форме дифференцированного зачета. В результате прохождения производственной практики в рамках профессионального модуля обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме итогового (квалификационного) экзамена по профессиональному модулю.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1.1 Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.</p>	<p>Демонстрация знаний определения вида, типа и класса организации общественного питания. Демонстрация знаний и умений проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов. Демонстрация знаний и умений принимать участие в составлении и заключении договоров на поставку товаров. Демонстрация знаний и умений проведения приемки продукции по количеству и качеству.</p>	<p>Текущий контроль в форме защиты отчётов по практическим занятиям. Контрольная работа Текущий контроль в форме защиты отчётов по практическим занятиям. Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных практических заданий.</p>
<p>ПК 1.2 Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов</p>	<p>Демонстрация знаний и умений оперативного планирования работы производства. Демонстрация знаний и умений получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования. Демонстрация знаний этапов технологического цикла, способов кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правил оформления и отпуска, условий и сроков хранения продукции. Демонстрация знаний и умений готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания. Демонстрация умений участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного</p>	

	питания.	
ПК 1.3 Обслуживать массовые банкетные мероприятия.	Обслуживает мероприятия	Выполнение лабораторных работ
ПК 1.4 Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.	Обслуживает потребителей	Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных практических заданий.
ПК 2.1 Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.	Демонстрация знаний и умений проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов. Демонстрация знаний и умений принимать участие в составлении и заключении договоров на поставку товаров. Демонстрация знаний и умений проведения приемки продукции по количеству и качеству.	Текущий контроль в форме защиты отчётов по практическим занятиям. Контрольная работа Текущий контроль в форме защиты отчётов по практическим занятиям. Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных практических заданий
ПК 2.2 Обслуживание потребителей бара, буфета.	Демонстрация знаний и умений принимать участие в обслуживании потребителей.	Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных практических заданий
ПК 2.3 Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-	Эксплуатирует оборудование и инвентарь	Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных практических заданий

технологическое оборудование в процессе обслуживания.		
ПК 2.6 Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.	Производит расчеты с потребителями	Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных практических заданий
ПК 2.7 Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.	Изготавливать смешанные напитки	Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных практических заданий

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность 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
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация интереса к будущей специальности. Положительная динамика результатов учебной деятельности.	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения образовательной программы.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	Выбор и применение методов и способов решения поставленных учебных задач. Своевременность сдачи практических и самостоятельных работ. Соответствие выполненных заданий условиям и рекомендациям по их выполнению.	Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Решение поставленных стандартных и нестандартных учебных задач. Проявление ответственности за результаты своей работы.	Оценка результативности работы обучающегося при выполнении практических и индивидуальных занятий.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Нахождение, анализ и использование информации для эффективного решения поставленных задач, профессионального и личностного развития. Соответствие составления запроса и найденной по запросу информации на официальных сайтах по поставленным задачам.	Оценка практической деятельности, выполнения индивидуальных заданий, рефератов с использованием различных источников информации.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Успешность применения коммуникативных способностей на практике (умение работать в малых группах). Соблюдение норм деловой культуры: речевой этикет; конструктивное сотрудничество.	Экспертное наблюдение
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий	Понимание общей цели; применение навыков командной работы; использование конструктивных способов общения с коллегами, руководством, клиентами	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях.
ОК 10 Соблюдать действующее законодательство и	Организация профессиональной деятельности на основе действующего законодательства и	Ориентация в нормативно-правовой документации

обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов	нормативной базы	
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------	--

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Государственное профессиональное образовательное учреждение
Ярославской области
Ярославский торгово-экономический колледж

УТВЕРЖДАЮ
Зав.практикой
_____ О.С. Смирнова
«__» _____ 20__ г.
М.П.

ОТЧЕТ
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

по модулю ПМ. 05
«Выполнение работ по рабочей профессии официант»

специальность 430201 «Организация обслуживания в общественном питании».

Студента(тки) группы _____

(Ф.И.О.)

(база практики)

Руководитель от учебного
заведения:

_____ А.С Ермолова
Руководитель от организации:

М.П.

Дата регистрации:

Оценка: _____

Ярославль, 202_

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

(Ф.И.О.)

обучающийся(аяся) на ___ курсе по специальности СПО 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании», прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю «Выполнение работ по рабочей профессии официант» в объеме 288 часов с «__» _____ 202_ г. по «__» _____ 202_ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес)

Виды и качество выполненных работ

Профессиональные компетенции	Вид и объем работ	Количество часов	Качество выполнения в соотв.с технологией или требованиями организации, где проходила практика
ПК 1.1 Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.	выполнение всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме встреча, приветствие, размещение гостей организаций общественного питания за столом, подача меню, прием, оформление и выполнение заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания	12	
ПК 1.2 Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов классов.	подача к столу заказанных блюд и напитков разными способами; обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера; обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания; обслуживание потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях осуществление подачи блюд и напитков гостям различными способами	90	
ПК 1.3 Обслуживать массовые банкетные мероприятия.	подготовка зала и сервировка столов для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе, выездных обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем; соблюдение правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещения гостей за столом, обслуживания и прощания с гостями; соблюдение личной гигиены	72	
ПК 1.4 Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.	Организовывание и осуществление процесса обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания с применением передовых, инновационных методов и форм организации труда	54	
ПК 2.1 Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.	Выполнение всех видов работ по подготовке бара и буфета к обслуживанию в организациях общественного питания: правила и	12	

	последовательность подготовки бара к работе, оформление барной стойки. Соблюдение инструкции по подготовке оборудования к работе. Оформление карты бара.		
ПК 2.2 Обслуживание потребителей бара, буфета.	Организация и отработка техники обслуживания посетителей за барной стойкой и в торговом зале	12	
ПК2.3 Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово–технологическое оборудование в процессе обслуживания.	Использование инвентаря, весоизмерительного и торгово – технологического оборудования при приготовлении смешанных напитков.	12	
ПК 2.6 Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.	предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем (наличный и без наличный расчет)	12	
ПК 2.7 Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.	Отработка техники приготовления и наливания алкогольных и безалкогольных напитков.	12	

Итоговая оценка по практике _____

Профессиональная деятельность обучающегося во время учебной практики
(характеристика дается в произвольной форме)

Руководитель практики
от учебного заведения

_____ (подпись)

_____ (Ф.И.О.)

_____ (Должность ответственного лица базы практики)

_____ (подпись)

_____ (Ф.И.О.)

М.П.

« _____ » _____ 202__ г.

ДНЕВНИК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

№ п/п	Дата	К-во отработ. часов	Краткое описание выполненной работы	Оценка	Подпись руководитель от организации

Руководитель практики
от предприятия

_____ (подпись)

_____ (Ф.И.О.)

М.П.

