


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


УТВЕРЖДАЮ

Заведующий Судакским филиалом
ГБПОУ РК «РКИГ»


А.Н. Загорюлькин
«20» 6 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 01. ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

Для программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих
По профессии 43.01.01 «Официант, бармен»
На базе среднего общего образования

Рассмотрено и одобрено на заседании
методической комиссии
профессиональной подготовки
Протокол № 10 от «20» июня 2016 г.
Председатель МК
 Э.М. Аблямитова

Судак
2016

Рабочая программа производственной практики разработана на основании следующих нормативных документов:

Приказ Министерства образования Российской Федерации от 02.08.2013 г. № 731 (редактирован 09.04.2015 г.) «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01. Официант, бармен»;

Приказ Минтруда России от 01.12.2015 г. № 910 н «Об утверждении профессионального стандарта «Официант, бармен» (зарегистрировано в Минюсте России 25.12.2015 № 40269)

Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 № 291.

Организация-разработчик: Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчики:

Барна Светлана Николаевна - мастер производственного обучения.

Содержание

	Стр.
1. Паспорт рабочей программы производственной практики	4
2. Результаты освоения программы производственной практики	5
3. Тематический план и содержание производственной практики	7

4.	Условия реализации программы производственной практики	11
5.	Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	12
6.	Список используемых источников	13

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Область применения программы:

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01. Официант, бармен в части освоения квалификаций: Официант, бармен, буфетчик и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

Обслуживание потребителей организаций общественного питания

1.2. Место проведения производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный цикл.

Цели и задачи производственной практики:

Формирование у обучающихся умений и приобретение первоначального практического опыта в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии

- производственная практика по профессии **43.01.01** Официант, бармен направлена на углубление первоначального практического опыта обучающихся, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку их готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Требования к результатам освоения производственной практики.

В результате прохождения производственной практики по каждому из видов профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

Вид профессиональной деятельности	Требования к умениям
1. Обслуживание потребителей организаций общественного питания	<ul style="list-style-type: none">- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;- осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;- осуществлять приём 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 счёт и производить расчёт с потребителем;- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;- соблюдать личную гигиену;

2.2. Результаты освоения производственной практики

Производственная практика по профессии 43.01.01. Официант, бармен результатом освоения рабочей программы, которой является углубление первоначального практического опыта обучающихся, развитие общих и профессиональных компетенций, готовность к самостоятельной трудовой деятельности, разработка письменной экзаменационной работы, а также выполнение выпускной практической квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

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).

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Количество часов производственной практики
ПК 1.1	Раздел 1 МДК01.01. Подготовка залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	36
ПК 1.2	Раздел 2 МДК01.02. Обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов	42
ПК 1.3	Раздел 3 МДК01.03. Обслуживание массовых банкетных мероприятий	48
ПК 1.4	Раздел 4 МДК01.04. Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания	54
	Итого	180

3.2. Содержание производственной практики

Наименование разделов профессиональных модулей (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
Раздел 1 Подготовка залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания		36	
Тема 1.1. Подготовка зала к обслуживанию			
	Содержание:	36	
	1. Знакомство с предприятием.	6	
	2. Проведение инструктажей по охране труда и технике безопасности.	6	
	3. Выполнение всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме	6	
	4. Выполнение работ по сервировки столов.	6	
	5. Выполнение работ по складыванию салфеток простым и сложным способом.	6	
	6. Выполнение работ по расчету столовой посуды, приборов, белья.	6	
Раздел 2 Обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.		42	
Тема 2.1. Организация обслуживания потребителей в зале			
	Содержание:	42	

	1. Встреча, приветствие, размещение гостей организаций общественно-го питания за столом, подача меню;	6	
	2. Приём, оформление и выполнение заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;	6	
	3. Выполнение работ по эксплуатации программы R-Kiper	6	
	4.Рекомендация блюд и напитков гостям при оформлении заказов	6	
	5. Подача к столу заказных блюд и напитков разными способам	6	
	6. Обслуживание потребителей алкогольными и прочими напитками	6	
	7. Расчёт с потребителями согласно счёту в наличной и безналичной форме и проводы гостей	6	
Раздел 3. Обслуживание массовых банкетных мероприятий		48	
Тема: 3.1. Специальные формы обслуживания потребителей в зале			
	Содержание:	48	
	1. Выполнение работ по подготовке зала к обслуживанию массовых банкетных мероприятий.	6	
	2. Выполнение работ по технике сервировке столов с применением декоративных приемов оформления столов.	6	
	3. Выполнение работ при подготовке зала к обслуживанию банкета-коктейль.	6	
	4. Выполнение работ при подготовке зала к обслуживанию банкета-фуршет	6	
	5. Выполнение работ при подготовке зала к обслуживанию банкета-чай.	6	
	6. Выполнение работ при подготовке зала к обслуживанию банкета по типу «Буфет»	6	
	7. Выполнение работ по подготовке зала к обслуживанию комбинированных банкетов.	6	
	8. Выполнение работ при подготовке зала к обслуживанию новых форм	6	

	и приемов обслуживания.		
Раздел 4. Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания		54	
Тема 4.1. Специальные формы обслуживания потребителей			
	Содержание:	30	
	1. Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания;	6	
	2. Применение передовых, инновационных методов и форм организации труда	6	
	3. Выполнение работ по проведению подготовительных мероприятий при обслуживании проживающих в гостинице.	6	
	4. Выполнение работ по проведению подготовительных мероприятий при обслуживании участников конференций, съездов, приемов, делегаций.	6	
	5. Выполнение работ по проведению подготовительных мероприятий при обслуживании свадеб и торжественных банкетов	6	
Тема 4.2. Специальные формы обслуживания			
	Содержание:	24	
	1. Выполнение работ по проведению подготовительных работ и зала к обслуживанию шведского стола	6	
	2. Подготовка к обслуживанию выездного мероприятия;	6	
	3. Соблюдение правил профессионального этикета;	6	
	4. Соблюдение правил личной гигиены. Дифференцированный зачет.	6	
Итого:		180	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся по профессии 43.01.01. «Официант бармен». Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проводить практику концентрированно в соответствии с рабочей программой профессионального модуля, предполагая наличие на предприятии общественного питания:

- торговый и банкетный зал, оборудован соответствующей мебелью;
- инструменты и приспособления: натуральные образцы столовой посуды и столового белья;
- организация рабочего места с учетом использования современных информационных технологий, с соответствующими требованиями санитарных и противопожарных норм, требований охраны труда и техники безопасности.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится мастерами производственного обучения или преподавателями профессионального цикла образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется концентрированно.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики Барна Светланой Николаевной и Воротиловой Ириной Викторовной в процессе самостоятельного выполнения обучающимся заданий и выполнения выпускной практической квалификационной работы.

В результате освоения производственной практики, в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме зачета /дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Основные показатели оценки результатов обучения
1. Обслуживание потребителей организаций общественного питания	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил личной гигиены и подготовки официанта к работе - осуществление подготовки столового белья, столовой посуды и приборов к работе - соблюдение правил и техники последовательности выполнения сервировки стола, правильность расчета предметов сервировки в соответствии с видом обслуживания - соблюдение правил культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официанта с гостями (встреча, приветствие, размещение гостей, подача меню, прием, оформление и выполнение заказа на продукцию, расчет согласно счета и проводов гостей). - умение пояснения кулинарной характеристики, правил сочетаемости требований к качеству, температуре и техники подачи, способов оформления блюд и напитков. - соблюдение правил техники уборки использованной посуды; - правильность расчета столового белья, посуды и приборов при подготовке зала к обслуживанию. - соблюдение техники безопасности в процессе обслуживания потребителей.

Список использованных источников

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. Ермакова В.И. Официант, бармен: учебное пособие для начального профессионального образования – 2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2012.-272 с.
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 рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: МЦ «Академия», 2013.-112 с.
7. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2014.-320 с.
8. 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»