

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

СОГЛАСОВАНО

ИП Брюксова (ИП «Бранд»)

Наименование организации/ предприятия

директор Т.В. Брюксова

Должность Подпись И.О. Фамилия

«20» июня 2016 г.



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий Судакским филиалом
ГБПОУ РК «РКИГ»

А.Н. Загорюлькин
2016 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания.

Для программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

По профессии 43.01.01. «Официант, бармен»

На базе среднего общего образования

Рассмотрено на заседании методической комиссии профессиональной подготовки
Протокол № 10
от «20» июня 2016 г.

Председатель МК

Э.М. Аблямитова Э.М. Аблямитова

Судак, 2016

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»