

Приложение 3.3.29.
к ОПОП по специальности
43.02.01 Организация обслуживания
в общественном питании

Министерство образования Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Областной многопрофильный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УП. 05. УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ(16399 Официант)**
для специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
(заочное обучение)

Рассмотрено на заседании методической комиссии
преподавателей спец дисциплин и мастеров п/о

Протокол № 1
Ермакова Т.М.Ермакова
08 2017

Разработчик:

-Красавина Е.Ю. – преподаватель спец.дисциплин ГБПОУ Областной многопрофильный техникум

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Содержание

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Область применения программы учебной практики по ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.**

ВПД	Практический опыт работы
ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.	Выполнение работ по профессии Официант

Обучающиеся с целью приобретения навыков практической работы проходят учебной практики по профессиональному модулю ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих на предприятиях.

Количество часов на освоение программы учебной практики по специальности:

В рамках освоения профессионального модуля ПМ.05 продолжительность учебной практики 72 часа.

Практика обучающихся имеет продолжительность 2 недели. Отчет должен быть сдан в течении трех дней после прохождения практики.

В соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании»** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): ПМ.05. «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Официант должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 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.

ПК 5.1 Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.

ПК 5.2 Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

ПК 5.3 Обслуживать массовые банкетные мероприятия.

ПК 5.4 Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации

питания.

Цели и задачи учебной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен по профессии **Официант: 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 организации 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, крепким спиртным и прочим напиткам, 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, размещения гостей за столом, обслуживания и прощания с гостями;
- соблюдать личную гигиену;

знать:

- виды, типы и классы организаций общественного питания;
- основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;
- материально-техническую и информационную базу обслуживания;
- 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.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности по рабочей профессии **Официант – Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.
ПК 5.2	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК 5.3	Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
ПК 5.4	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 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.

2. Структура и содержание учебной практики

Тематический план

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10. ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4.	ПМ.05. «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих»	2 недели 72 часа	
---	--	---------------------	--

Содержание программы практики (перечень видов работ)

Наименова	Содержание	Кол-во
Раздел 1. Подгото	Выполнение всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме.	6
Раздел 2. Оформление заказа	Встреча, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню Прием, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания рекомендация блюд и напитков гостям при оформлении	12
Раздел 3. Сервировка столов	Сервировка столов для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях в том числе	12
Раздел 4. Обслуживание банкетов	Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания с применением передовых, инновационных методов и форм организации труда Обслуживание массовых банкетных	12
Раздел 5. Бронирование заказа и расчёт с	Осуществление приёма заказа на бронирование столика и продукцию на вынос Осуществление приёма заказа на блюда и напитки	6
Раздел 6. Массовы	Обслуживание потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях	6
Раздел 7. Рекомендации посетителям	Консультирование гостей по составу и методам. Приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, квасцов, напитков и другим напиткам их сочетаемости с	6
Раздел 8. Способы подачи блюд	Осуществление подачи блюд и напитков гостям различными способами	6
Раздел 9. Требования к готовой	Соблюдение требований к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей. Контроль качества готовой продукции.	6
	Всего часов	72

2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Требования к условиям проведения учебной практики

Реализация программы предполагает проведение учебной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся

общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится концентрировано в рамках профессионального модуля ПМ 05.

обеспечение образовательного процесса

Руководство учебной практики осуществляют преподаватели, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Преподаватели должны иметь высшее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Информационное обеспечение обучения

Основная литература

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие/Г.М.Зайко, Т.А.Джум.-М.: Магистр: НИЦИНФРАМ, 2013 (электронный учебник) <http://znanium.com/catalog/product>
2. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. (электронный учебник) <http://znanium.com/catalog/product>

Дополнительная литература

1. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. Код доступа <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=512131>

Журналы:

- 1.«Ресторановед». Режим доступа: <https://issuu.com>
- 2.«Современный ресторан» . Режим доступа: <https://issuu.com>
- 3.« Империя вкуса». Режим доступа: <https://issuu.com>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется преподавателем-руководителем практики в форме проверки и защиты отчетов по учебной практике, проводимой в рамках профессионального модуля ПМ 05.

По завершению изучения междисциплинарных курсов и прохождения учебной практики по ПМ. 05 обучающийся сдает экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю.

Результаты обучения (освоенные умения (практический опыт) в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.	Экспертное наблюдение и оценка во время учебной практики дифференцированный зачет.

