

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

---

УТВЕРЖДЕНО

Заместитель директора по УПР  
ГБПОУ РК «РКИГ»

\_\_\_\_\_ Е.Ш. Булаш  
Приказ № \_\_ от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ 01. «ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИЙ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»  
Профессия 43.01.01 «Официант бармен»**



г. Симферополь, 20\_\_

Программа учебной практики по профессиональному модулю ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01.Официант бармен, входящей в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00. Сервис и туризм

**Организация-разработчик:** ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

**Разработчики:**

\_\_\_\_\_  
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

\_\_\_\_\_  
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

**Эксперты от работодателя(ей):**

**СОГЛАСОВАНО**

\_\_\_\_\_  
название предприятия/организации

\_\_\_\_\_  
подпись

\_\_\_\_\_  
инициалы, фамилия

\_\_\_\_\_  
должность

\_\_\_\_\_  
дата согласования

**РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО**

на заседании цикловой методической комиссии

\_\_\_\_\_  
наименование ЦМК  
протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_  
подпись

\_\_\_\_\_  
ФИО председателя ЦМК

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	-4-
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	-6-
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	-7-
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	-14-
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	-16-

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной практики профессионального модуля (далее - программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.01. Официант, бармен в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Обслуживание потребителей организаций общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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 обслуживания.

## 1.2. Цели и задачи практики

Направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального и практического опыта.

С целью овладения данным видом деятельности студент в ходе практики должен:

### **иметь практический опыт:**

- выполнение всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к специальным видам обслуживания;
- встречи, приветствия, размещение гостей 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 заказных блюд и напитков разными способами;
- расчета с посетителями согласно счету и проводов гостей;
- подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;
- обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;
- обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- применение 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 блюдо 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 ресторанный этикета при встрече и приветствии гостей, размещение гостей за столом, обслуживании и прощании 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.

### **1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики - 288 часов**

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы **учебной** практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ВПД: Обслуживание потребителей организаций общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ОК	Наименование результатов практики
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 информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	• Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 6	• Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 7	• Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

профессиональных компетенций (ПК):

ПК	Наименование результатов практики
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 обслуживания.

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. Содержание обучения по учебной практики профессионального модуля ПМ.01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания»

Наименование разделов профессиональных модулей (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Виды работ	Объем часов	Формирование компетенций (код, наименование)
<b>ПМ.01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания</b>		<b>288</b>	
<b>Тема 1. Вступление. Охрана труда и техника безопасности в работе официанта с применением стандартов WS</b>	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Инструктаж по противопожарной безопасности в учебном ресторане. Ознакомление с квалификационной характеристикой официанта ш разряда.	6	ПК 1.1
<b>Тема 2. Структура предприятий общественного питания. Виды ПОП.</b>	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Изучение структуры и оснащения ПОП (производственных, торговых, складских и др. типов помещений). Виды ПОП. Структура управления.	6	ПК 1.1
<b>Тема 3. Изучение ассортимента фарфоровой и фаянсовой посуды.</b>	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Изучение образцов (форма, размеры, назначение) имеющейся фарфоровой и фаянсовой посуды.	6	ПК 1.1
<b>Тема 4. Изучение ассортимента стеклянной и хрустальной посуды.</b>	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Изучение образцов (форма, размеры, объем, назначение) имеющейся стеклянной и хрустальной посуды.	6	ПК 1.1
<b>Тема 5. Изучение ассортимента металлической посуды.</b>	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Изучение образцов (форма, размеры, назначение) имеющейся металлической посуды.	6	ПК 1.1
<b>Тема 6. Изучение ассортимента столовых приборов.</b>	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего	6	ПК 1.1



	места. Изучение образцов имеющихся столовых приборов, их назначения.		
<b>Тема 7. Определение потребности ПОП в столовой посуде и приборах.</b>	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Расчет потребности в столовой посуде и приборах для конкретного ПОП по заданным параметрам.	6	ПК 1.2
<b>Тема 8. Изучение ассортимента столового белья.</b>	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Изучение образцов имеющегося столового белья. Расчет потребности в столовом белье различных видов для конкретного ПОП по заданным параметрам.	6	ПК 1.2
<b>Тема 9. Виды меню. Составление меню со свободным выбором блюд.</b>	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Изучение имеющихся образцов меню (оформление, последовательность блюд). Составление меню со свободным выбором блюд по заданным параметрам.	6	ПК 1.2.
<b>Тема 10. Составление меню комплексного завтрака, обеда, ужина.</b>	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Составление меню комплексного завтрака, обеда, ужина по заданным параметрам.	6	ПК 1.2
<b>Тема 11. Изучение винной и коктейльной карт.</b>	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Изучение имеющихся образцов карт напитков (оформление, последовательность).	6	ПК.1.1 ПК.1.2
<b>Тема 12. Подготовка зала к обслуживанию с применением стандартов WS . Техника работы со скатертью.</b>	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Подготовка зала к обслуживанию (уборка, расстановка мебели, накрытие стола скатертями) , в соответствии со стандартам WorldSkills Russia. Изучение приема замены грязной скатерти на чистую.	6	ПК 1.2
<b>Тема 13. Складывание салфеток различными способами с применением стандартов WS</b>	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Изучение техники складывания салфеток различными способами, в соответствии со стандартам WorldSkills Russia..	6	ПК 1.2

<b>Тема 14. Подготовка столовой посуды и приборов к обслуживанию.</b>	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Способы полирования столовой посуды и приборов. Организация рабочего места официанта на подсобном столе (серванте официанта, в соответствии со стандартам WorldSkills Russia.).	6	ПК 1.2
<b>Тема 15. Техника работы официанта в торговом зале.</b>	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Способы переноса столовой посуды и столовых приборов в торговом зале. Техника работы с подносом.	6	ПК 1.2
<b>Тема 16. Сервировка стола к завтраку.</b>	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Последовательность и техника сервировки стола к завтраку. Варианты сервировки, в соответствии со стандартам WorldSkills Russia..	6	ПК 1.2
<b>Тема 17. Сервировка стола к обеду.</b>	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Последовательность и техника сервировки стола к обеду. Варианты сервировки, в соответствии со стандартам WorldSkills Russia..	6	ПК 1.2
<b>Тема 18. Сервировка стола к ужину.</b>	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Последовательность и техника сервировки стола к ужину. Варианты сервировки, в соответствии со стандартам WorldSkills Russia..	6	ПК 1.2.
<b>Тема 19. Личная подготовка официанта к обслуживанию.</b>	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Соответствие внешнего вида официанта санитарно-гигиеническим требованиям, в соответствии со стандартам WorldSkills Russia.. Наличие предметов, необходимых для работы официанта. Инструктаж метрдотеля перед началом работы.	6	ПК 1.2.
<b>Тема 20. Методы подачи блюд. Русский метод.</b>	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Порядок сервировки стола и расположения блюд. Техника обслуживания.	6	ПК 1.2
<b>Тема 21. Французский метод подачи блюд.</b>	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Технология подачи основного блюда, гарнира, соуса. Техника обслуживания, в соответствии со стандартам WorldSkills Russia..	6	ПК 1.2

<b>Тема 22. Английский метод подачи блюд.</b>	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Технология подачи супа, основного блюда, гарнира, соуса. Техника обслуживания, в соответствии со стандартам WorldSkills Russia..	6	ПК 1.2.
<b>Тема 23. Американский и комбинированный метод подачи блюд.</b>	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Технология подачи супа, основного блюда, гарнира, соуса. Техника обслуживания, в соответствии со стандартам WorldSkills Russia..	6	ПК 1.1
<b>Тема 24. Правила подачи холодных и горячих закусок.</b>	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Подбор посуды для холодных и горячих закусок Используемые методы подачи. Характерные особенности подачи отдельных блюд, в соответствии со стандартам WorldSkills Russia..	6	ПК 1.3.
<b>Тема 25. Правила подачи супов.</b>	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Подбор посуды для различных видов супов. Используемые методы подачи. Характерные особенности подачи отдельных блюд.	6	ПК 1.3
<b>Тема 26. Правила подачи горячих блюд.</b>	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Подбор посуды для горячих вторых блюд. Используемые методы подачи. Характерные особенности подачи отдельных блюд, в соответствии со стандартам WorldSkills Russia..	6	ПК 1.3.
<b>Тема 27. Правила подачи десертов и кондитерских изделий.</b>	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Подбор посуды для десертных блюд и кондитерских изделий. Используемые методы подачи. Характерные особенности подачи отдельных блюд, в соответствии со стандартам WorldSkills Russia..	6	ПК 1.3.
<b>Тема 28. Правила подачи холодных и горячих напитков.</b>	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Подбор посуды для холодных и горячих напитков Используемые методы подачи. Техника налива холодных напитков из кувшина, бутылки. Характерные особенности подачи отдельных напитков, в соответствии со стандартам WorldSkills Russia..	6	ПК 1.3.
<b>Тема 29. Правила подачи вино-водочных изделий.</b>	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего	6	

	места. Краткая характеристика основных вино-водочных изделий. Техника разлива напитков в бокалы. Подача напитков порционно.		
<b>Тема 30. Правила подачи коллекционных и марочных вин.</b>	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Технология презентации и подачи вина. Отработка приема разлива напитков, в соответствии со стандартам WorldSkills Russia..	6	ПК 1.3.
<b>Тема 31. Правила подачи игристых вин.</b>	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Технология презентации игристого вина. Техника откупоривания бутылки и розлива напитка, в соответствии со стандартам WorldSkills Russia..	6	ПК 1.3.
<b>Тема 32. Встреча посетителей и прием заказа.</b>	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Отработка алгоритма встречи посетителей в торговом зале и посадки за стол. Техника приема заказа. Рекомендация блюд и напитков.	6	ПК 1.3
<b>Тема 33. Передача заказа на производство и в буфет. Работа с POS-терминалом.</b>	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Техника передачи заказа от официанта на производство и в буфет. Изучение алгоритма работы на компьютерно-кассовой системе.	6	ПК 1.3.
<b>Тема 34. Дополнительная сервировка стола.</b>	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Формирование умения анализировать заказ гостя. Отработка приемов досервировки стола в зависимости от заказа посетителя, в соответствии со стандартам WorldSkills Russia..	6	ПК 1.3
<b>Тема 35. Техника выполнения заказа. Уборка использованной посуды.</b>	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Отработка умения работы на компьютерно-кассовой системе, разлива напитков и подачи блюд разными способами. Изучение правил уборки использованной посуды, приборов, белья. Сбор посуды «в две тарелки», «в три тарелки».	6	ПК 1.3
<b>Тема 36. Расчет с посетителем. Использование POS-терминала.</b>	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Закрепление умения заполнять бланки счетов официанта и выбивать счета с использованием компьютерно-кассовой системы. Отработка техники подачи счета посетителю.	6	ПК 1.3.

<b>Тема 37. Техника уборки столов.</b>	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Закрепление правил уборки использованной посуды, приборов, белья. Сбор посуды «в две тарелки», «в три тарелки». Закрепление приемов замены грязной скатерти на чистую.	6	ПК 1.4.
<b>Тема 38. Технология обслуживания гостя в торговом зале.</b>	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Отработка приемов встречи гостя, приема заказа, обслуживания в соответствии с заказом и расчета с посетителем.	6	ПК 1.4.
<b>Тема 39. Подготовка к обслуживанию банкетов.</b>	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Отработка приемов расстановки мебели в зале для банкета, подготовки столовой посуды, приборов, белья. Формирование умения сервировки банкетных столов, в соответствии со стандартам WorldSkills Russia..	6	ПК 1.4.
<b>Тема 40. Приемы обслуживания банкета с частичным обслуживанием официантами.</b>	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Закрепление русского способа подачи блюд. Отработка приемов подачи алкогольных и безалкогольных напитков и блюд разными способами.	6	ПК 1.4
<b>Тема 41. Подготовка к банкету-фуршету.</b>	. Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Подготовка столовой посуды, приборов и белья к банкету. Формирование умений сервировки банкетного стола, изучение различных способов расстановки бокалов на столе.	6	ПК 1.1 ПК 1.4
<b>Тема 42. Приемы обслуживания банкета-фуршета.</b>	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Изучение алгоритма обслуживания банкета-фуршета. Отработка приемов подачи напитков и блюд гостям с подноса.	6	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК.1.4
<b>Тема 43. Подготовка и приемы обслуживания банкета-коктейля.</b>	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Изучение алгоритма подготовки и обслуживания банкета. Подготовка торгового зала к проведению банкета. Закрепление приемов подачи напитков и блюд с подноса.	6	ПК 1.2
<b>Тема 44. Подготовка и приемы обслуживания банкета-чая.</b>	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Изучение алгоритма подготовки и обслуживания банкета. Формирование	6	ПК 1.2

	умений по сервировки чайного стола. Закрепление различных способов подачи блюд и горячих напитков на банкете. Отработка приема разлива напитков по бокалам.		
<b>Тема 45. Организация питания по типу «шведский стол». Приемы обслуживания.</b>	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Изучение технологии организации «шведского стола», используемого оборудования, посуды. Отработка приемов сервировки столов для посетителей в торговом зале, обслуживания гостей при организации питания по типу «шведский стол».	6	ПК 1.2
<b>Тема 46. Организация обслуживания участников конференций, форумов, съездов.</b>	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Изучение алгоритма организации питания участников конференций, семинаров, симпозиумов. Составление меню для участников таких мероприятий. Отработка приемов сервировки столов для данного вида обслуживания. Закрепление способов подачи блюд и напитков, уборки использованной посуды. Порядок расчета с участниками мероприятий.	6	ПК 1.2
<b>Тема 47. Обслуживание в номерах гостиниц.</b>	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Закрепление технологии обслуживания в номерах гостиниц. Подбор посуды в соответствии с заказом, работа с сервировочной тележкой. Отработка приемов сервировки стола и обслуживания в номере гостиницы. Правила этикета. Расчет с гостем.	6	ПК 1.2
<b>Тема 48. Итоговое занятие</b>	Дифференцированный зачет	6	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **4.1. Требования к документации, необходимой для проведения 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 практики**

Реализация программы профессионального модуля предполагает прохождение учебной практики в лаборатории, мастерской или на базовых предприятиях в соответствии с заключенными договорами.

Реализация программы учебной практики предполагает наличие специально оборудованных помещений:

#### **учебных кабинетов:**

- Организация обслуживания в организациях общественного питания;

#### **Лаборатории:**

- Технологии обслуживания в общественном питании

#### **залов:**

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- актовый зал

#### **мастерской:**

- банкетный зал

#### **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
- компьютерно-кассовая система.
- телевизор

#### **Оборудование лаборатории, мастерской и рабочих мест:**

- обеденные столы

- стулья
- подсобный стол
- приставной стол
- компьютерно-кассовая система
- тележка сервировочная
- столовая посуда и приборы
- столовое белье.

#### **Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:**

- обеденные столы
- стулья
- подсобный стол или сервант официанта
- приставной стол
- барная стойка
- холодильник
- технологическое оборудование раздаточной или «шведской» линии
- компьютерно-кассовая система
- тележка сервировочная
- столовая посуда и приборы
- столовое белье.

#### **4.3. Требования к руководителям практики:**

##### **Требования к руководителям практики от образовательного учреждения**

Педагогические кадры, обеспечивающие обучение по производственной практике должны иметь среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля.

Преподаватель профессионального обучения должны иметь квалификационный разряд на 1-2 выше рабочей профессии, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.



## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Учебная практика проводится под руководством мастеров производственного обучения

Требования к руководителям практики определяются в соответствии с ФГОС профессии.

Непосредственно на местах прохождения практики организационное руководство обучающимися осуществляют опытные специалисты, назначаемые приказом руководителя данной организации (предприятия).

Старшие мастера, председатели цикловых комиссий руководителей практики

- осуществляют подбор мест прохождения практик совместно с мастерами производственного обучения;

- готовят проекты приказов о распределении обучающихся по местам практик, обеспечивают планирование, организацию и учет результатов практики;

- контролируют работу руководителей практик, устанавливают контакт с руководителями практики от организации и выборочно посещают места прохождения практик;

- принимают меры по устранению недостатков в организации практики и вносят предложения по ее совершенствованию;

- изучают отчетную документацию практикантов и отчеты мастеров производственного обучения,

- руководители практик, составляют общий годовой отчет по итогам всех видов и этапов практик.

### **5.1.Руководитель практики от колледжа:**

- участвует в разработке рабочей программы практики, календарного плана (графика) прохождения практики и индивидуальных заданий по практике;

- оказывает консультационно-методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий программы практики;

- посещает места прохождения практики и проверяет соответствие выполняемой работы обучающихся программе практики;

- анализирует отчетную документацию обучающихся и оценивает их работу по выполнению программы практики;

- составляет отчет по итогам проведения практики, отчитывается на заседании цикловой комиссии.

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

**ДНЕВНИК**

**прохождения учебной практики**

***ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания***

обучающегося 2 курса \_\_\_\_\_ ОБ группы профессия 43.01.01. Официант, бармен

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

Место прохождения практики: \_\_\_\_\_

Лаборатория \_\_\_\_\_ «Технологии \_\_\_\_\_ обслуживания \_\_\_\_\_ в \_\_\_\_\_ общественном  
питании \_\_\_\_\_

Сроки прохождения практики: \_\_\_\_\_

Симферополь, 20\_\_\_\_

## ГРАФИК (КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН) ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Дата	Планируемая работа	Наименование организации, предприятия, отдела (цеха) и рабочее место обучающегося
	Тема 1. Вступление. Охрана труда и техника безопасности в работе официанта.	
	Тема 2. Структура предприятий общественного питания. Виды ПОП.	
	Тема 3. Изучение ассортимента фарфоровой и фаянсовой посуды.	
	Тема 4. Изучение ассортимента стеклянной и хрустальной посуды.	
	Тема 5. Изучение ассортимента металлической посуды.	
	Тема 6. Изучение ассортимента столовых приборов.	
	Тема 7. Определение потребности ПОП в столовой посуде и приборах.	
	Тема 8. Изучение ассортимента столового белья.	
	Тема 9. Виды меню. Составление меню со свободным выбором блюд.	
	Тема 10. Составление меню комплексного завтрака, обеда, ужина.	
	Тема 11. Изучение винной и коктейльной карт.	
	Тема 12. Подготовка зала к обслуживанию. Техника работы со скатертью, в соответствии со стандартам WorldSkills Russia..	
	Тема 13. Складывание салфеток различными способами.	
	Тема 14. Подготовка столовой посуды и приборов к обслуживанию.	
	Тема 15. Техника работы официанта в торговом зале, в соответствии со стандартам WorldSkills Russia..	
	Тема 16. Сервировка стола к завтраку, в соответствии со стандартам WorldSkills Russia..	
	Тема 17. Сервировка стола к обеду, в соответствии со стандартам WorldSkills Russia..	
	Тема 18. Сервировка стола к ужину, в соответствии со стандартам WorldSkills Russia..	
	Тема 19. Личная подготовка официанта к обслуживанию.	
	Тема 20. Методы подачи блюд. Русский метод.	
	Тема 21. Французский метод подачи блюд, в соответствии со стандартам WorldSkills Russia..	
	Тема 22. Английский метод подачи блюд, в соответствии со стандартам WorldSkills Russia..	
	Тема 23. Американский и комбинированный метод подачи блюд, в соответствии со стандартам WorldSkills Russia..	
	Тема 24. Правила подачи холодных и горячих закусок, в соответствии со стандартам WorldSkills Russia..	
	Тема 25. Правила подачи супов, в соответствии со стандартам WorldSkills Russia..	
	Тема 26. Правила подачи горячих блюд.	

	Тема 27. Правила подачи десертов и кондитерских изделий, в соответствии со стандартам WorldSkills Russia.	
	Тема 28. Правила подачи холодных и горячих напитков, в соответствии со стандартам WorldSkills Russia.	
	Тема 29. Правила подачи вино-водочных изделий, в соответствии со стандартам WorldSkills Russia.	
	Тема 30. Правила подачи коллекционных и марочных вин, в соответствии со стандартам WorldSkills Russia.	
	Тема 31. Правила подачи игристых вин, в соответствии со стандартам WorldSkills Russia.	
	Тема 32. Встреча посетителей и прием заказа, в соответствии со стандартам WorldSkills Russia.	
	Тема 33. Передача заказа на производство и в буфет. Работа с POS-терминалом.	
	Тема 34. Дополнительная сервировка стола, в соответствии со стандартам WorldSkills Russia.	
	Тема 35. Техника выполнения заказа. Уборка использованной посуды.	
	Тема 36. Расчет с посетителем. Использование POS-терминала.	
	Тема 37. Техника уборки столов.	
	Тема 38. Технология обслуживания гостя в торговом зале, в соответствии со стандартам WorldSkills Russia..	
	Тема 39. Подготовка к обслуживанию банкетов, в соответствии со стандартам WorldSkills Russia..	
	Тема 40. Приемы обслуживания банкета с частичным обслуживанием официантами, в соответствии со стандартам WorldSkills Russia..	
	Тема 41. Подготовка к банкету-фуршету, в соответствии со стандартам WorldSkills Russia..	
	Тема 42. Приемы обслуживания банкета-фуршета.	
	Тема 43. Подготовка и приемы обслуживания банкета-коктейля.	
	Тема 44. Подготовка и приемы обслуживания банкета-чая.	
	Тема 45. Организация питания по типу «шведский стол». Приемы обслуживания.	
	Тема 46. Организация обслуживания участников конференций, форумов, съездов.	
	Тема 47. Обслуживание в номерах гостиниц.	
	Тема 48. Дифференцированный зачет	

1. Обучающийся \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.) (подпись)

2. Руководитель практики от колледжа

\_\_\_\_\_  
(должность) (Ф.И.О.) (подпись)

3. Руководитель практики от предприятия, организации

\_\_\_\_\_  
(должность) (Ф.И.О.) (подпись)

## ЕЖЕДНЕВНЫЕ ЗАПИСИ СТУДЕНТА

[illegible]

Обучающийся \_\_\_\_\_ (Ф.И.О.) \_\_\_\_\_ (подпись)

Руководитель практики от колледжа

\_\_\_\_\_  
(должность)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Руководитель практики от предприятия, организации

\_\_\_\_\_

(должность) (Ф.И.О.) (подпись)

Дата \_\_\_\_\_

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ**  
обучающиеся

(фамилия, имя, отчество обучающегося)

профессии: 43.01.01. Официант, бармен

группа \_\_\_\_\_ курс \_\_\_\_\_ форма обучения \_\_\_\_\_

с \_\_\_\_\_ 201\_\_ г. по \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

прошел \_\_\_\_\_ практику  
(вид практики: учебная / производственная / преддипломная)

по профессиональному модулю \_\_\_\_\_

в колледже / в организации \_\_\_\_\_  
(нужное подчеркнуть)

(наименование организации, предприятия, юридического адрес, телефон)

под руководством \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество, должность руководителя практики)

1. За время практики выполнены следующие виды работ:

№	Виды работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ*		
		высокое	среднее	низкое
1.	выполнение всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к специальным видам обслуживания;			
2.	встречи, приветствия, размещение гостей за столом, подачи меню;			
3.	приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;			
4.	рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;			
5.	подачи к столу заказных блюд и напитков разными способами;			
6.	расчета с посетителями согласно счету и проводов гостей;			
7.	подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;			
8.	обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;			
9.	обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания;			
10.	применение передовых, инновационных методов и форм организации труда;			

\* отметить знаком «+» в нужной графе

2. За время прохождения практики у обучающегося были сформированы профессиональные компетенции (элементы компетенций):

Наименование компетенции	Сформированность компетенции (элемента компетенции)*		
	сформирована полностью	сформирована частично	не сформирована
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 обслуживания.			

\* отметить знаком «+» в нужной графе

Результат практики: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (Программа практики выполнена в полном объеме)  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Руководитель практики \_\_\_\_\_

М.П.

(подпись)

(должность, Ф.И.О.)

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

**ХАРАКТЕРИСТИКА**  
обучающиеся

профессии: 43.01.01. Официант, бармен  
группа \_\_\_\_\_ курс \_\_\_\_\_ форма обучения \_\_\_\_\_  
с \_\_\_\_\_ 201\_\_ г. по \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.  
прошел \_\_\_\_\_ практику  
(вид практики: учебная / производственная / преддипломная)  
по профессиональному модулю \_\_\_\_\_  
в колледже / в организации \_\_\_\_\_  
(нужное подчеркнуть)  
(наименование организации, предприятия, юридический адрес, телефон)  
под руководством \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество, должность руководителя практики)

***За время практики обучающийся сформировал умения***

- 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 блюдо 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, размещение гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;
- соблюдать личную гигиену;

***Приобрел первоначальный практический опыт***

- выполнение всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к специальным видам обслуживания;
- встречи, приветствия, размещение гостей 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 заказных блюд и напитков разными способами;
- расчета с посетителями согласно счету и проводов гостей;
- подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;



- обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;
- обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- применение передовых, инновационных методов и форм организации труда;

***Для последующего освоения компетенций по избранной профессии  
общих***

- Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

***профессиональных***

- Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.
- Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
- Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
- Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации обслуживания.

1. Общая характеристика обучающегося:

1.1. Отношение к работе


1.2. Выполнение правил трудового распорядка


1.3. Соблюдение правил техники безопасности


1.4. Проявление инициативы и заинтересованности при выполнении основной работы и дополнительных поручений


1.5. Взаимоотношение с коллегами по работе, готовность к поддержанию партнерских отношений


1.6. Дополнительно (при необходимости)

А) Отношение к клиентам компании, готовность к компромиссу с потребителем

Б) Способность к социальному взаимодействию, проявление уважения к людям, толерантность к другой культуре

В) Соблюдение принятых в обществе, в компании моральных и правовых норм, социальных и корпоративных стандартов

Г) Адекватное отношение к критике, умение и желание исправлять свои ошибки, стремление к совершенствованию своих практических умений

Д) Другое


Результат практики


(Программа практики выполнена успешно в полном объеме)

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель практики

--	--	--

М.П.

(подпись)

(должность, Ф.И.О.)

РЕКОМЕНДАЦИИ И ПОЖЕЛАНИЯ (при необходимости)

1. Замечания к обучающемуся во время прохождения практики:

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are approximately 20 lines visible. The paper has a slight shadow on its right side, suggesting it is resting on a surface.

2. Пожелания и рекомендации для обучающемуся:

[illegible]

для образовательной организации:

[illegible]

Руководитель практики \_\_\_\_\_

М.П.

(подпись)

(должность, Ф.И.О.)