

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



г. Симферополь, 20__

Программа производственной 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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	стр. -4-
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	-6-
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	-7-
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	-11-
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	-13-

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1.1. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) по профессии СПО 43.01.01 Официант бармен буфетчик в частности освоения профессиональной деятельности: ПМ 01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания.

ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.

ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов 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

Формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение 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 ресторанного 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. Продолжительность практики: 504 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ВПД: Организация обслуживания в общественном питании и соответствующих профессиональных компетенций, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ОК	Наименование результатов практики
ОК1	<ul style="list-style-type: none"> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	<ul style="list-style-type: none"> Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	<ul style="list-style-type: none"> Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	<ul style="list-style-type: none"> Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	<ul style="list-style-type: none"> Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 6	<ul style="list-style-type: none"> Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 7	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.
ПК 1.2.	<ul style="list-style-type: none"> Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК 1.3.	<ul style="list-style-type: none"> Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
ПК 1.4.	<ul style="list-style-type: none"> 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. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

1. Выполнение работ по подготовке торгового зала предприятия питания к приему потребителей с применением стандартов WS .
2. Получение первичных навыков по размещению мебели и оборудования для транспортировки посуды, блюд в залах заведений ресторанного хозяйства.
3. Получение первичных знаний по изучению посуды, приборов, столового белья. Получение столовой посуды, столового белья, столовых приборов.
4. Отработка приема расстилания и замены скатерти в торговом зале.
5. Закрепление приемов складывания салфеток простым и сложным способом с применением стандартов WS.
6. Встреча, приветствие и размещение гостей организаций общественного питания за столом, подача меню с применением стандартов WS.
7. Прием заказа, рекомендация блюд и напитков гостям.
8. Передача заказа на кухонную и барную продукцию, в т. ч. с использованием компьютерно-кассовой системы.
9. Минимальная предварительная сервировка стола к завтраку, обеду, ужину, в соответствии со стандартам WorldSkills Russia.
10. Дополнительная сервировка стола в соответствии с заказом гостя.
11. Отработка приема получения блюд и напитков из кухни и буфета.
12. Подача к столу блюд «русским» способом.
13. Подача к столу блюд «французским» способом с применением стандартов WS.
14. Подача к столу блюд «английским» способом в соответствии со стандартам WorldSkills Russia.
15. Подача к столу блюд «американским» способом.
16. Закрепление приема откупоривание бутылки вина с использованием «помощника официанта».
17. Отработка приема откупоривания бутылки игристого вина.
18. Подача и разлив вина. Декантация вина в соответствии со стандартам WorldSkills Russia.
19. Подача и разлив алкогольных напитков в соответствии со стандартам WorldSkills Russia.
20. Подача и разлив безалкогольных напитков в соответствии со стандартам WorldSkills Russia.
21. Заполнение бланка счета официанта. Правила расчета с посетителем.
22. Отработка приема расчета с посетителями, в т. ч. с использованием компьютерно-кассовой системы, проводов гостей.
23. Отработка сбора использованной посуды разными способами.
24. Отработка умений и навыков при подготовке к проведению банкет в соответствии со стандартам WorldSkills Russia a.
25. Отработка умений и навыков при проведении банкета с полным обслуживанием официантами.
26. Отработка умений и навыков при проведении банкета с частичным обслуживанием официантами.
27. Отработка умений и навыков при обслуживании VIP- гостей.

28. Отработка умений и навыков по проведению и обслуживанию дипломатического приема.
29. Отработка умений и навыков при обслуживании банкета-фуршета.
30. Отработка умений и навыков при обслуживании банкета-коктейль.
31. Отработка умений и навыков при обслуживании банкета –чай.
32. Отработка первичных умений и навыков при особенностях организации банкетов-приемов.
33. Отработка умений и навыков по организации обслуживания тематических мероприятий «День России» банкет-обед.
34. Отработка умений и навыков по организации обслуживания тематических мероприятий. «Праздник моря» банкет-коктейль.
35. Отработка умений и навыков по организации обслуживания тематических мероприятий «день рождение»
36. Отработка умений и навыков по организации обслуживания тематических мероприятий «День ВДВ» фуршет
37. Отработка умений и навыков по организации и обслуживании выездного банкета «День города».
38. Получение первичных навыков по организации питания участников конференций, семинаров, симпозиумов, в гостинице. Организация завтрака.
39. Получение первичных навыков по организации питания участников конференций, семинаров, симпозиумов, во время перерыва. Организация кофе-паузы.
40. Отработка знаний и умений по обслуживанию гостей в кофейном зале.
41. Отработка умений в поддержании положительного имиджа предприятия.
42. Отработка умений и навыков по организации обслуживания по типу «шведский стол». Правила расстановки мебели в зале, сервировка «шведского стола» необходимой посудой на завтрак.
43. Отработка умений и навыков по организации обслуживания по типу «шведский стол». Правила расстановки мебели в зале, сервировка «шведского стола» необходимой посудой на обед.
44. Отработка умений и навыков по организации обслуживания по типу «шведский стол». Правила расстановки мебели в зале, сервировка «шведского стола» необходимой посудой на ужин.
45. Получение первичных навыков по организации питания гостей в отеле.
46. Получение первичных навыков по организации питания туристов в дороге.
47. Отработка умений и навыков по организации питания в номерах. Обслуживание завтрака.
48. Отработка умений и навыков по организации питания в номерах. Обслуживание романтического ужина.
49. Получение первичных навыков по организации питания иностранных гостей из Европы в отеле.
50. Получение первичных навыков по организации питания иностранных гостей из Азии в отеле.

51. Получение первичных навыков в ускоренных формах обслуживания. Зал-экспресс.
52. Получение первичных навыков в ускоренных формах обслуживания. Экспресс-обед.
53. Получение первичных навыков по организации питания в торговых, торгово-развлекательных центрах.
54. Отработка основных приемов по подаче блюд английским способом "с предварительным переключиванием закусок и блюд в тарелки посетителей на подсобном или приставном столе в соответствии со стандартам WorldSkills Russia".
55. Отработка основных приемов по подаче блюд с использованием русского сервиса.
56. Отработка основных приемов по подаче блюд с использованием немецкого сервиса.
57. Отработка основных приемов по подаче блюд используя французский сервис в соответствии со стандартам WorldSkills Russia.
58. Отработка основных приемов по подаче блюд методом транширования. Транширование курицы.
59. Отработка основных приемов по подаче блюд методом транширования. Транширование судака в соответствии со стандартам WorldSkills Russia.
60. Отработка основных приемов по подаче блюд методом транширования. Транширование окорока в соответствии со стандартам WorldSkills Russia.
61. Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд методом фламбирования. Приготовление десерта *«ФРУКТЫ В КОНЬЯКЕ» в соответствии со стандартам WorldSkills Russia.*
62. Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд методом фламбирования. Приготовление десерта *«Фламбированные блинчики СЮЗЕТТ» в соответствии со стандартам WorldSkills Russia.*
63. Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд методом фондю. Приготовление сырного фондю.
64. Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд методом фондю. Приготовление мясного фондю.
65. Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд методом фондю. Приготовление десертного фондю.
66. Отработка основных приемов подачи хлеба /хлебный сервис/
67. Отработка основных приемов по подаче элитных вин методом декантации в соответствии со стандартам WorldSkills Russia.
68. Отработка основных приемов по подаче напитков методом фразирования
69. Отработка основных приемов по подаче напитков методом шамбирования.
70. Отработка основных приемов по подаче шампанских и игристых вин.
71. Подбор вина к блюду. Эногастрономия.
72. Закрепление основных приемов по оформлению и подаче сырной тарелки /сырный сервис/ в соответствии со стандартам WorldSkills Russia.

73. Закрепление основных приемов по подаче сигар /сигарный сервис/
 74. Отработка основных приемов по обслуживанию гостей на банкетах - приемах в соответствии со стандартам WorldSkills Russia.
 75. Отработка умений и навыков по уборке и замене столовой посуды, столовых приборов.
 76. Отработка умений и навыков по замене скатерти.
 77. Отработка знаний и умений в подготовке торгового зала к закрытию.
 78. Составление анкеты для изучения потребительского спроса.
 79. Отработка знаний и умений по сдаче выручки в кассу предприятия.
- Оформление отчетной документации.
80. Отработка знаний и умений в составлении калькуляционных карт.
 81. Отработка знаний и умений в составлении технологических карт.
 82. Отработка умений в составлении акта на бой посуды, порчу приборов.
83. Обслуживание по типу "геридон" в соответствии со стандартам WorldSkills Russia.
84. Итоговое занятие.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики

- Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 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 производственной практики в лаборатории, мастерской или на базовых предприятиях в соответствии с заключенными договорами.

Реализация программы производственной 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.

Требования к руководителям производственной практики:

К руководителям производственной практики относятся: директор, управляющий рестораном, метрдотель /менеджер торгового зала/.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Производственная 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 производственной 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: _____

Сроки прохождения практики: _____

Симферополь, 20__

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА ПЕРИОД ПРАКТИКИ

Индивидуальное задание по производственной практике

Дата	Виды выполняемой работы	Оценки, замечания руководителя практики
	Выполнение работ по подготовке торгового зала предприятия питания к приему потребителей в соответствии со стандартам WorldSkills Russia.	
	Получение первичных навыков по размещению мебели и оборудования для транспортировки посуды, блюд в залах заведений ресторанного хозяйства.	
	Получение первичных знаний по изучению посуды, приборов, столового белья. Получение столовой посуды, столового белья, столовых приборов.	
	Отработка приема расстилания и замены скатерти в торговом зале.	
	Закрепление приемов складывания салфеток простым и сложным способом.	
	Встреча, приветствие и размещение гостей организаций общественного питания за столом, подача меню.	
	Прием заказа, рекомендация блюд и напитков гостям.	
	Передача заказа на кухонную и барную продукцию, в т. ч. с использованием компьютерно-кассовой системы.	
	Минимальная предварительная сервировка стола к завтраку, обеду, ужину, в соответствии со стандартам WorldSkills Russia.	
	Дополнительная сервировка стола в соответствии с заказом гостя.	
	Отработка приема получения блюд и напитков из кухни и буфета.	
	Подача к столу блюд «русским» способом.	
	Подача к столу блюд «французским» способом.	
	Подача к столу блюд «английским» способом в соответствии со стандартам WorldSkills Russia.	
	Подача к столу блюд «американским» способом.	
	Закрепление приема откупоривание бутылки вина с использованием «помощника официанта».	
	Отработка приема откупоривания бутылки игристого вина.	

	Подача и разлив вина. Декантация вина в соответствии со стандартам WorldSkills Russia.	
	Подача и разлив алкогольных напитков в соответствии со стандартам WorldSkills Russia.	
	Подача и разлив безалкогольных напитков в соответствии со стандартам WorldSkills Russia.	
	Заполнение бланка счета официанта. Правила расчета с посетителем.	
	Отработка приема расчета с посетителями, в т. ч. с использованием компьютерно-кассовой системы, проводов гостей.	
	Отработка сбора использованной посуды разными способами.	
	Отработка умений и навыков при подготовке к проведению банкет в соответствии со стандартам WorldSkills Russia a.	
	Отработка умений и навыков при проведении банкета с полным обслуживанием официантами.	
	Отработка умений и навыков при проведении банкета с частичным обслуживанием официантами.	
	Отработка умений и навыков при обслуживании VIP- гостей.	
	Отработка умений и навыков по проведению и обслуживанию дипломатического приема.	
	Отработка умений и навыков при обслуживании банкета-фуршета.	
	Отработка умений и навыков при обслуживании банкета-коктейль.	
	Отработка умений и навыков при обслуживании банкета –чай.	
	Отработка первичных умений и навыков при особенностях организации банкетов-приемов.	
	Отработка умений и навыков по организации обслуживания тематических мероприятий «День России» банкет-обед.	
	Отработка умений и навыков по организации обслуживания тематических мероприятий. «Праздник моря» банкет-коктейль.	
	Отработка умений и навыков по организации обслуживания тематических мероприятий «день рождение»	
	Отработка умений и навыков по организации обслуживания тематических мероприятий «День ВДВ» фуршет	

	Отработка умений и навыков по организации и обслуживанию выездного банкета «День города».	
	Получение первичных навыков по организации питания участников конференций, семинаров, симпозиумов, в гостинице. Организация завтрака.	
	Получение первичных навыков по организации питания участников конференций, семинаров, симпозиумов, во время перерыва. Организация кофе-паузы.	
	Отработка знаний и умений по обслуживанию гостей в кофейном зале.	
	Отработка умений в поддержании положительного имиджа предприятия.	
	Отработка умений и навыков по организации обслуживания по типу «шведский стол». Правила расстановки мебели в зале, сервировка «шведского стола» необходимой посудой на завтрак.	
	Отработка умений и навыков по организации обслуживания по типу «шведский стол». Правила расстановки мебели в зале, сервировка «шведского стола» необходимой посудой на обед.	
	Отработка умений и навыков по организации обслуживания по типу «шведский стол». Правила расстановки мебели в зале, сервировка «шведского стола» необходимой посудой на ужин.	
	Получение первичных навыков по организации питания гостей в отеле.	
	Получение первичных навыков по организации питания туристов в дороге.	
	Отработка умений и навыков по организации питания в номерах. Обслуживание завтрака.	
	Отработка умений и навыков по организации питания в номерах. Обслуживание романтического ужина.	
	Получение первичных навыков по организации питания иностранных гостей из Европы в отеле.	
	Получение первичных навыков по организации питания иностранных гостей из Азии в отеле.	
	Получение первичных навыков в ускоренных формах обслуживания. Зал-экспресс.	
	Получение первичных навыков в ускоренных формах обслуживания. Экспресс-обед.	
	Получение первичных навыков по организации питания в торговых, торгово-развлекательных центрах.	
	Отработка основных приемов по подаче блюд английским способом "с предварительным	

	перекладыванием закусок и блюд в тарелки посетителей на подсобном или приставном столе в соответствии со стандартам WorldSkills Russia".	
	Отработка основных приемов по подаче блюд с использованием русского сервиса.	
	Отработка основных приемов по подаче блюд с использованием немецкого сервиса.	
	Отработка основных приемов по подаче блюд используя французский сервис в соответствии со стандартам WorldSkills Russia.	
	Отработка основных приемов по подаче блюд методом транширования. Транширование курицы.	
	Отработка основных приемов по подаче блюд методом транширования. Транширование судака в соответствии со стандартам WorldSkills Russia.	
	Отработка основных приемов по подаче блюд методом транширования. Транширование окарока в соответствии со стандартам WorldSkills Russia.	
	Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд методом фламбирования. Приготовление десерта «ФРУКТЫ В КОНЬЯКЕ» в соответствии со стандартам WorldSkills Russia.	
	Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд методом фламбирования. Приготовление десерта «Фламбированные блинчики СЮЗЕТТ» в соответствии со стандартам WorldSkills Russia.	
	Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд методом фондю. Приготовление сырного фондю.	
	Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд методом фондю. Приготовление мясного фондю.	
	Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд методом фондю. Приготовление десертного фондю.	
	Отработка основных приемов подачи хлеба /хлебный сервис/	
	Отработка основных приемов по подаче элитных вин методом декантации в соответствии со стандартам WorldSkills Russia.	
	Отработка основных приемов по подаче напитков методом фραппирования	
	Отработка основных приемов по подаче напитков методом шамбирования.	
	Отработка основных приемов по подаче шампанских и игристых вин.	

	Подбор вина к блюду. Эногастрономия.	
	Закрепление основных приемов по оформлению и подаче сырной тарелки /сырный сервис/ в соответствии со стандартам WorldSkills Russia.	
	Закрепление основных приемов по подаче сигар /сигарный сервис/	
	Отработка основных приемов по обслуживанию гостей на банкетах - приемах в соответствии со стандартам WorldSkills Russia.	
	Отработка умений и навыков по уборке и замене столовой посуды, столовых приборов.	
	Отработка умений и навыков по замене скатерти.	
	Отработка знаний и умений в подготовке торгового зала к закрытию.	
	Составление анкеты для изучения потребительского спроса.	
	Отработка знаний и умений по сдаче выручки в кассу предприятия. Оформление отчетной документации.	
	Отработка знаний и умений в составлении калькуляционных карт.	
	Отработка знаний и умений в составлении технологических карт.	
	Отработка умений в составлении акта на бой посуды, порчу приборов.	
	Обслуживание по типу "геридон" в соответствии со стандартам WorldSkills Russia.	
	Итоговое занятие.	

Руководитель практики от колледжа

(должность)

(Ф.И.О.)

(подпись)

ЕЖЕДНЕВНЫЕ ЗАПИСИ СТУДЕНТА

Дата	Виды выполняемой работы	Оценки, замечания руководителя практики

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 _____ 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)

1. За время прохождения практики у обучающегося сформированы профессиональные компетенции:

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 _____ 20__ г. по _____ 20__ 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 проявил(а) личностные, деловые качества и продемонстрировал(а) способности:

№	Наименование	Степень проявления*		
		Проявлял(а) регулярно	Проявлял(а) эпизодически	Не проявлял(а)
1.	ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.			
2.	ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.			
3.	ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы..			
4.	ОК.4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач			
5.	ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.			
6.	ОК.6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.			
7.	ОК.7 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.			

* отметить знаком «+» в нужной графе

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.)