

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 №145 от 31 августа 2023 г.

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

г. Симферополь, 2023



Рабочая 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: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: А.В. Николаенко, преподаватель ГБПОУ РК «РКИГ».

Фамилия, инициалы

Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю «ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии «ОООП»

Протокол № 1 от «31» августа 2023 г.

Председатель ЦМК _____ А.В. Николаенко

Инициалы, фамилия

Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю «ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания » рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.01.Официант бармен

Протокол № 1 от «31» августа 2023 г.

Методист _____ Я.А. Донченко

СОГЛАСОВАНО с работодателем

наименование предприятия / организации

подпись, должность, инициалы, фамилия

«__» ____ 20__ г.

М.П.

©) А.В. Николаенко – автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. Паспорт программы производственной практики	4
2. Результаты освоения производственной практики	7
3. Структура и содержание производственной практики	10
4. Условия реализации программы производственной практики	15
5. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики	18

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) профессии 43.01.01 Официант бармен в части освоения профессионального «ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания»

1.2. Цели и задачи производственной практики - требования к результатам освоения практики

С целью овладения данным видом деятельности обучающийся в ходе производственной 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. Количество часов на освоение программы производственной практики: 360 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися следующими профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код компетенции	Содержание общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекст
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

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 производственной практики обеспечивает достижение обучающимися

следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
ЛР 13	Принимающий осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; проявляющий отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 14	Демонстрирующий готовность и способность к продолжению образования, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 15	Проявляющий способность самостоятельно реализовать свой потенциал в профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план производственной практики

ПМ.01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания»

№ п/п	Наименование тем практики	Кол-во часов
1	Выполнение работ по подготовке торгового зала предприятия питания	6
2	Получение первичных знаний по изучению посуды,	6
3	Закрепление приемов складывания салфеток простым и	6
4	Прием заказа, рекомендация блюд и напитков гостям.	6
5	Минимальная предварительная сервировка стола к	6
6	Отработка приема получения блюд и напитков из кухни и буфета.	6
7	Подача к столу блюд «французским» способом с применением	6
8	Подача к столу блюд «американским» способом.	6
9	Отработка приема откупоривания бутылки игристого вина.	6
10	Подача и разлив алкогольных напитков в соответствии со стандартам	6
11	Заполнение бланка счета официанта. Правила расчета с посетителем.	6
12	Отработка сбора использованной посуды разными способами.	6
13	Отработка умений и навыков при проведении банкета с полным	6
14	Отработка умений и навыков при обслуживании VIP- гостей.	6
15	Отработка умений и навыков по проведению и обслуживанию	6
16	Отработка умений и навыков при обслуживании банкета-фуршета	6
17	Отработка умений и навыков при обслуживании банкета-коктейль.	6
18	Отработка умений и навыков при обслуживании банкета –чай.	6
19	Отработка первичных умений и навыков при особенностях	6
20	Отработка умений и навыков по организации обслуживания	6
21	Отработка умений и навыков по организации обслуживания	6
22	Отработка умений и навыков по организации обслуживания	6
23	Отработка умений и навыков по организации обслуживания	6
24	Отработка умений и навыков по организации и обслуживанию	6
25	Получение первичных навыков по организации питания участников	6
26	Получение первичных навыков по организации питания участников	6
27	Отработка знаний и умений по обслуживанию гостей в кофейном	6
28	Отработка умений и навыков по организации обслуживания по типу	6
29	Отработка умений и навыков по организации обслуживания по типу	6
30	Отработка умений и навыков по организации обслуживания по типу	6
31	Получение первичных навыков по организации питания гостей в	6
32	Получение первичных навыков по организации питания туристов в	6
33	Отработка умений и навыков по организации питания в номерах.	6
34	Отработка умений и навыков по организации питания в номерах.	6
35	Получение первичных навыков по организации питания иностранных	6
36	Получение первичных навыков по организации питания иностранных	6
37	Получение первичных навыков в ускоренных формах обслуживания.	6
38	Получение первичных навыков по организации питания в торговых,	6
39	Отработка основных приемов по подаче блюд английским способом	6

40	Отработка основных приемов по подаче блюд с использованием	6
41	Отработка основных приемов по подаче блюд используя французский	6
42	Отработка основных приемов по подаче блюд методом	6
43	Отработка основных приемов по подаче блюд методом	6
44	Отработка основных приемов по подаче блюд методом	6
45	Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд	6
46	Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд	6
47	Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд	6
48	Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд	6
49	Отработка основных приемов по подаче элитных вин методом	6
50	Отработка основных приемов по подаче напитков методом	6
51	Отработка основных приемов по подаче шампанских и игристых вин.	6
52	Подбор вина к блюду. Эногастрономия.	6
53	Закрепление основных приемов по подаче сигар /сигарный сервис/	6
54	Отработка основных приемов по обслуживанию гостей на банкетах -	6
55	Отработка умений и навыков по уборке и замене столовой посуды,	6
56	Отработка знаний и умений в подготовке торгового зала к закрытию.	6
57	Отработка знаний и умений по сдаче выручки в кассу предприятия.	6
58	Отработка знаний и умений в составлении калькуляционных карт.	6
59	Отработка умений в составлении акта на бой посуды, порчу приборов.	6
60	Обслуживание по типу "геридон" в соответствии со стандартам	6
Всего		360

ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ НА ПЕРИОД ПРАКТИКИ

1. Выполнение работ по подготовке торгового зала предприятия питания к приему потребителей .

Получение первичных навыков по размещению мебели и оборудования для транспортировки посуды, блюд в залах заведений ресторанного хозяйства.

2. 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.

3. Закрепление приемов складывания салфеток простым и сложным способом.

Встреча, приветствие и размещение гостей организаций общественного питания за столом, подача меню .

4. Прием заказа, рекомендация блюд и напитков гостям.

Передача заказа на кухонную и барную продукцию, в т. ч. с использованием компьютерно-кассовой системы.

5. Минимальная предварительная сервировка стола к завтраку, обеду, ужину.

Дополнительная сервировка стола в соответствии с заказом гостя.

6. Отработка приема получения блюд и напитков из кухни и буфета.

Подача к столу блюд «русским» способом.

7. подача к столу блюд «французским» способом.

Подача к столу блюд «английским» способом.

8. подача к столу блюд «американским» способом.

Закрепление приема откупоривание бутылки вина с использованием «помощника официанта».

9. Отработка приема откупоривания бутылки игристого вина.

Подача и разлив вина. Декантация вина.

10. подача и разлив алкогольных напитков.

Подача и разлив безалкогольных напитков.

11. Заполнение бланка счета официанта. Правила расчета с посетителем.

Отработка приема расчета с посетителями, в т. ч. с использованием компьютерно-кассовой системы, проводов гостей.

12. Отработка сбора использованной посуды разными способами.

Отработка умений и навыков при подготовке к проведению банкет.

13. Отработка умений и навыков при проведении банкета с полным обслуживанием официантами.

Отработка умений и навыков при проведении банкета с частичным обслуживанием официантами.

14. Отработка умений и навыков при обслуживании VIP- гостей.

15. Отработка умений и навыков по проведению и обслуживанию дипломатического приема.

16. Отработка умений и навыков при обслуживании банкета-фуршета.

17. Отработка умений и навыков при обслуживании банкета-коктейль.

18. Отработка умений и навыков при обслуживании банкета –чай.

19. Отработка первичных умений и навыков при особенностях организации банкетов-приемов.

20. Отработка умений и навыков по организации обслуживания тематических мероприятий «День России» банкет-обед.

21. Отработка умений и навыков по организации обслуживания тематических мероприятий. «Праздник моря» банкет-коктейль.

22. Отработка умений и навыков по организации обслуживания тематических мероприятий «день рождения»

23. Отработка умений и навыков по организации обслуживания тематических мероприятий «День ВДВ» фуршет

24. Отработка умений и навыков по организации и обслуживанию выездного банкета «День города».

25. Получение первичных навыков по организации питания участников конференций, семинаров, симпозиумов, в гостинице. Организация завтрака.

26. Получение первичных навыков по организации питания участников конференций, семинаров, симпозиумов, во время перерыва. Организация кофе-паузы.

27. Отработка знаний и умений по обслуживанию гостей в кофейном зале.

Отработка умений в поддержании положительного имиджа предприятия.

28. Отработка умений и навыков по организации обслуживания по типу «шведский стол». Правила расстановки мебели в зале, сервировка «шведского стола» необходимой посудой на завтрак.

29. Отработка умений и навыков по организации обслуживания по типу «шведский стол». Правила расстановки мебели в зале, сервировка «шведского стола» необходимой посудой на обед.

30. Отработка умений и навыков по организации обслуживания по типу «шведский стол». Правила расстановки мебели в зале, сервировка «шведского стола» необходимой посудой на ужин.

31. Получение первичных навыков по организации питания гостей в отеле.

32. Получение первичных навыков по организации питания туристов в дороге.

33. Отработка умений и навыков по организации питания в номерах. Обслуживание завтрака.

34. Отработка умений и навыков по организации питания в номерах. Обслуживание романтического ужина.

35. Получение первичных навыков по организации питания иностранных гостей из Европы в отеле.

36. Получение первичных навыков по организации питания иностранных гостей из Азии в отеле.

37. Получение первичных навыков в ускоренных формах обслуживания. Зал-экспресс.

Получение первичных навыков в ускоренных формах обслуживания. Экспресс-обед.

38. Получение первичных навыков по организации питания в торговых, торгово-развлекательных центрах.

39. 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 «Профессионалы» Russia ".

40. Отработка основных приемов по подаче блюд с использованием русского сервиса.

Отработка основных приемов по подаче блюд с использованием немецкого сервиса.

41. Отработка основных приемов по подаче блюд используя французский сервис.
42. Отработка основных приемов по подаче блюд методом транширования. Транширование курицы.
43. Отработка основных приемов по подаче блюд методом транширования. Транширование судака в соответствии со стандартам «Профессионалы» Russia.
44. Отработка основных приемов по подаче блюд методом транширования. Транширование окорока в соответствии со стандартам «Профессионалы» Russia.
45. Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд методом фламбирования. Приготовление десерта «*ФРУКТЫ В КОНЬЯКЕ*».
46. Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд методом фламбирования. Приготовление десерта «*Фламбированные блинчики СЮЗЕТТ*».
47. 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.
48. Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд методом фондю. Приготовление десертного фондю.
Отработка основных приемов подачи хлеба /хлебный сервис/
49. Отработка основных приемов по подаче элитных вин методом декантации.
50. Отработка основных приемов по подаче напитков методом фразирования
Отработка основных приемов по подаче напитков методом шамбрирования.
51. Отработка основных приемов по подаче шампанских и игристых вин.
52. Подбор вина к блюду. Эногастрономия.
Закрепление основных приемов по оформлению и подаче сырной тарелки /сырный сервис/ .
53. Закрепление основных приемов по подаче сигар /сигарный сервис/
54. Отработка основных приемов по обслуживанию гостей на банкетах - приемах.
55. Отработка умений и навыков по уборке и замене столовой посуды, столовых приборов.
Отработка умений и навыков по замене скатерти.
56. Отработка знаний и умений в подготовке торгового зала к закрытию.
Составление анкеты для изучения потребительского спроса.
57. Отработка знаний и умений по сдаче выручки в кассу предприятия.
Оформление отчетной документации.
58. Отработка знаний и умений в составлении калькуляционных карт.
Отработка знаний и умений в составлении технологических карт.
59. Отработка умений в составлении акта на бой посуды, порчу приборов.
60. Обслуживание по типу "геридон. Итоговое занятие.

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Перечень документации, необходимой для проведения производственной практики

1. ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант бармен
2. Положение «О практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования в ГБПОУ РК «РКИГ».
3. Учебный план.
4. Программа профессионального модуля ПМ.01
5. Программа практики.
6. Договор с предприятием.
7. Приказ на практику.
8. Направление на практику.
9. Отчет по производственной практике.
10. Характеристика обучающегося.
11. Аттестационный лист.
12. Дневник для прохождения практики.

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению производственной практики

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

- организации обслуживания в организациях общественного питания;
- организации и технологии обслуживания в барах;
- менеджмента и управления персоналом; маркетинга;
- психологии и этики профессиональной деятельности;

залов:

- банкетный зал

лабораторий:

- информационно-коммуникационных технологий;
- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: учебные стенды, стенды со столовой посудой и барным инвентарем.

Технические средства обучения: телевизор, компьютер, переносной мультимедийный проектор и экран, компьютерно-кассовая система.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: обеденные столы, стулья, подсобный стол, приставной стол, компьютерно-кассовая система, тележка сервировочная, столовая посуда и приборы, столовое белье.

4.3. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Любецкая Т.Р. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах: учебное пособие / Любецкая, Т.Р.. – Москва : КНОРУС, 2022. – 248 с. – (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный.
2. Радченко Л.А. Организация обслуживания в общественном питании: учебное пособие / Л.А. Радченко. – Москва : КНОРУС, 2022. – 322 с. – (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный.

Дополнительные источники:

1. Академия гостеприимства : журнал для владельцев ресторанного и гостиничного бизнеса / учредитель и издатель: ООО "МедиаПро". – Москва : МедиаПро. – 1 р. в 2 мес.
2. Анурова, Н.И. Персонал в ресторане. Как создать профессиональную команду: учебное пособие / Н.И. Анурова. – Москва : ООО «Современные розничные и ресторанные технологии», 2007 . – 216 с. – (Современные ресторанные технологии). – Текст (визуальный) : непосредственный.
3. Артемова, Е.Н. Планирование на предприятиях ресторанного бизнеса : учебное пособие / Е.Н. Артемова, О.Г. Владимирова. – Москва : Академия, 2011. – 176 с. – (Индустрия питания) – Текст (визуальный) : непосредственный.
4. Волгогонова, А.Т. Управленческая психология: учеб. пособие для студ. СПО. - Москва.: «Форум - ИНФРА-М», 2014. - 352 с. Текст (визуальный) : непосредственный.
5. Жабина, О.М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: Москва: Издательский центр «Академия», 2018 Текст (визуальный) : непосредственный.
6. Карнаухова, В.К. Сервисная деятельность : учебное пособие / В.К. Карнаухова. – Ростов на Дону : Феникс, 2010. – 254 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.
7. Кучер, Л.С. Официант-бармен: учебное пособие / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. – Ростов на Дону : Феникс, 2017. – 540 с.: – (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный.
8. Мальгина, С.М. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания»: Москва, Издательский центр «Академия», 2017 Текст (визуальный) : непосредственный.
9. Саак, А.А. Менеджмент в индустрии гостеприимства (гостиницы и рестораны): учебное пособие / А.А. Саак, М.В. Якименко. – Москва : ПИТЕР, 2007. – 428 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.
10. Полевая М.В., Менеджмент и управление персоналом в гостиничном сервисе: учебник. – Москва.: - «Академия», 2017. – 224с. Текст (визуальный) : непосредственный.
11. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Л.А. Радченко. – Ростов на Дону : Феникс, 2017. – 398 с. – (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный.
12. Трофимова Н.Б., Психология: учебное пособие. – М.: «Воронеж», 2014. - 192 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.
13. Сологубова, Г.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Г.С. Сологубова – Москва : Юрайт, 2018. – 379 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.
14. *Стрижак Л.Н. Психология и педагогика: учебное пособие.* - М.: «МГИУ», 2014. – 335 с.
15. Столяренко Л.Д., Самыгин С.И. Психология общения: учебник для СПО. – Ростов н/Д: Феникс, 2017, - 317
16. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / В.В. Усов. – Москва : Издательский центр «Академия», 2017. – 432 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.

Интернет-ресурсы

1. Блог о кофе и шоколаде [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://chocomocco.ru/>
2. Всероссийский портал Restorantte <http://www.horeca.ru/>
3. Журнал Школа гастронома [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://pressa-vsem.ru/culinary/9407-shkola-gastronoma-6-iyun-2017.html>
4. Журнал Хлеб&Соль [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.breadsalt.ru/>
5. Журнал Гастрономъ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.gastronom.ru/>
6. Информационно-поисковая система www.restoran.ru
7. Портал “Новости и технологии ресторанного бизнеса” <http://restorus.com/>
8. Психология делового общения [Сайт]: http://www.salestraining.ru/cor_com5.html.
9. Психология делового общения – наука о секретах успеха в общении [Сайт]: <http://sam-sebe-psycholog.ru>
10. Рецепты стран мира [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://travelfood.ru/>
11. Сайт “HoReCa: hotel, restaurant, cafe” <http://www.horeca.ru/>
12. Сайт компании “Restcon: ресторанный консалтинг” <http://restcon.ru/>
13. Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса www.restoranoff.ru
14. Федерация Рестораторов и Отельеров www.new.frio.ru
15. Электронная кулинарная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://cook-alliance.ru/library/>
16. Энциклопедия специй. От аниса до шалфея [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eknigi.org/kulinarija/>
17. Электронный журнал «Еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eda.ru/> Режим доступа: <http://www.ria-stk.ru/mos/detail.php>
18. Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса www.restoranoff.ru

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

4.4.1. Требования к руководителям практики от образовательного учреждения:

Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии / специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

5.1. Условия завершения производственной практики

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии:

- наличия положительного аттестационного листа по практике об уровне освоения профессиональных компетенций;
- наличия положительной характеристики организации на обучающегося, по освоению общих компетенций в период прохождения практики;
- полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

5.2. Критериями оценки:

- уровень теоретического осмысления обучающимися своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов);
- степень и качество приобретенных обучающимися профессиональных умений, общих и профессиональных компетенций, уровень подготовленности обучающихся к самостоятельной профессиональной деятельности.

«Отлично» ставится обучающемуся, который выполнил в срок и на высоком уровне весь намеченный объем работы, требуемый планом практики, обнаружил умение правильно определять и эффективно решать основные задачи, оформленный пакет отчетной документации по практике.

«Хорошо» ставится обучающемуся, который полностью выполнил намеченную на период практики программу работы, обнаружил умение определять основные задачи и способы их решения, проявил инициативу в работе, но не смог вести творческий поиск или не проявил потребность в творческом росте, допустил ошибки при оформлении отчетной документации по практике.

«Удовлетворительно» ставится обучающемуся, который выполнил программу работы, но не проявил глубоких знаний теории и умения применять ее на практике, допускал ошибки в планировании и решении задач и в оформлении отчетной документации.

«Неудовлетворительно» ставится обучающемуся, который не выполнил программу практики, не подготовил отчета, допускал ошибки в ходе проведения практики.