

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



г. Симферополь, 2023

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

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

Фамилия, инициалы

Рабочая программа учебной 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 учебной 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 учебной практики	4
2. Результаты освоения учебной практики	7
3. Структура и содержание учебной практики	10
4. Условия реализации программы учебной практики	15
5. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики	18

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа учебной 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 учебной практики - требования к результатам освоения практики

С целью овладения данным видом деятельности обучающийся в ходе учебной 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 учебной практики:
216 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной 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	• 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 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики ПМ.01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания»

№ п/п	Наименование тем практики	Кол-во часов
1	Тема 1. Вступление. Охрана труда и техника безопасности в работе	6
2	Тема 2. Структура предприятий общественного питания. Виды ПОП.	6
3	Тема 3. Изучение ассортимента фарфоровой и фаянсовой посуды.	6
4	Тема 4. Изучение ассортимента стеклянной и хрустальной посуды.	6
5	Тема 5. Изучение ассортимента металлической посуды.	6
6	Тема 6. Изучение ассортимента столовых приборов.	6
7	Тема 7. Определение потребности ПОП в столовой посуде и приборах.	6
8	Тема 8. Изучение ассортимента столового белья.	6
9	Тема 9. Виды меню. Составление меню со свободным выбором блюд.	6
10	Тема 10. Составление меню комплексного завтрака, обеда, ужина.	6
11	Тема 11. Изучение винной и коктейльной карт.	6
12	Тема 12. Подготовка зала к обслуживанию с применением стандартов	6
13	Тема 13. Складывание салфеток различными способами с	6
14	Тема 14. Подготовка столовой посуды и приборов к обслуживанию.	6
15	Тема 15. Техника работы официанта в торговом зале.	6
16	Тема 16. Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину	6
17	Тема 17. Личная подготовка официанта к обслуживанию	6
18	Тема 18. Методы подачи блюд. Русский метод.	6
19	Тема 19. Французский метод подачи блюд.	6
20	Тема 20. Английский метод подачи блюд.	6
21	Тема 21. Американский и комбинированный метод подачи блюд.	6
22	Тема 22. Правила подачи холодных и горячих закусок.	6
23	Тема 23. Правила подачи супов	6
24	Тема 24. Правила подачи горячих блюд.	6
25	Тема 25. Правила подачи десертов и кондитерских изделий.	6
26	Тема 26. Правила подачи холодных и горячих напитков.	6
27	Тема 27. Правила подачи вино-водочных изделий.	6
28	Тема 28. Правила подачи игристых вин.	6
29	Тема 29. Встреча посетителей и прием заказа.	6
30	Тема 30 Техника выполнения заказа. Уборка использованной посуды.	6
31	Тема 31. Расчет с посетителем. Использование POS-терминала	6
32	Тема 32. Подготовка к обслуживанию банкетов.	6
33	Тема 33. Приемы обслуживания банкета с частичным обслуживанием	6
34	Тема 34. Приемы обслуживания банкета-фуршета.	6
35	Тема 35. Подготовка и приемы обслуживания банкета-коктейля.	6
36	Тема 36. Подготовка и приемы обслуживания банкета-чая.	6
Всего		216

3.2. Содержание учебной практики

Формируемые компетенции (код, наименование)	Наименование МДК, входящих в состав ПМ, с указанием разделов (тем), обеспечивающих выполнение видов работ	Содержание и виды работ	Кол-во часов
	ПМ.01. Обслуживание потребителей организаций общественного питания		216
ПК 1.1-ПК 1.4	Тема 1. Вступление. Охрана труда и техника безопасности в работе официанта с применением стандартов WS	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-ПК 1.4	Тема 2. Структура предприятий общественного питания. Виды ПОП.	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-ПК 1.4	Тема 3. Изучение ассортимента фарфоровой и фаянсовой посуды.	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-ПК 1.4	Тема 4. Изучение ассортимента стеклянной и хрустальной посуды.	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	6

		хрустальной посуды.	
ПК 1.1-ПК 1.4	Тема 5. Изучение ассортимента металлической посуды.	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-ПК 1.4	Тема 6. Изучение ассортимента столовых приборов.	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Изучение образцов имеющихся столовых приборов, их назначения.	6
ПК 1.1-ПК 1.4	Тема 7. Определение потребности ПОП в столовой посуде и приборах.	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 1.1-ПК 1.4	Тема 8. Изучение ассортимента столового белья.	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 1.1-ПК 1.4	Тема 9. Виды меню. Составление меню со свободным выбором блюд.	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 1.1-ПК 1.4	Тема 10. Составление меню комплексного завтрака, обеда, ужина.	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 1.1-ПК 1.4	Тема 11. Изучение винной и коктейльной карт.	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 1.4	Тема 12. Подготовка зала к обслуживанию с применением стандартов WS . Техника работы со скатертью.	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 «Профессионалы» Russia. Изучение приема замены грязной скатерти на чистую.	6
ПК 1.1-ПК 1.4	Тема 13. Складывание салфеток различными способами с применением стандартов WS	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 «Профессионалы» Russia..	6
ПК 1.1-ПК 1.4	Тема 14. Подготовка столовой посуды и приборов к обслуживанию.	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 «Профессионалы» Russia.).	6
ПК 1.1-ПК 1.4	Тема 15. Техника работы официанта в торговом зале.	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	6

		работы с подносом.	
ПК 1.1-ПК 1.4	Тема 16. Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину	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 «Профессионалы» Russia..	6
ПК 1.1-ПК 1.4	Тема 17. Личная подготовка официанта к обслуживанию.	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 «Профессионалы» Russia.. Наличие предметов, необходимых для работы официанта. Инструктаж метрдотеля перед началом работы.	6
ПК 1.1-ПК 1.4	Тема 18. Методы подачи блюд. Русский метод.	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 1.1-ПК 1.4	Тема 19. Французский метод подачи блюд.	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 «Профессионалы» Russia..	6
ПК 1.1-ПК 1.4	Тема 20. Английский метод подачи блюд.	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 «Профессионалы» Russia..	6
ПК 1.1-ПК 1.4	Тема 21. Американский и комбинированный метод подачи блюд.	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Технология подачи супа,	6

		основного блюда, гарнира, соуса. Техника обслуживания, в соответствии со стандартам «Профессионалы» Russia..	
ПК 1.1-ПК 1.4	Тема 22. Правила подачи холодных и горячих закусок.	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 «Профессионалы» Russia..	6
ПК 1.1-ПК 1.4	Тема 23. Правила подачи супов.	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 1.1-ПК 1.4	Тема 24. Правила подачи горячих блюд.	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 «Профессионалы» Russia..	6
ПК 1.1-ПК 1.4	Тема 25. Правила подачи десертов и кондитерских изделий.	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 «Профессионалы» Russia..	6
ПК 1.1-ПК 1.4	Тема 26. Правила подачи холодных и горячих напитков.	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	6

		соответствии со стандартам «Профессионалы» Russia..	
ПК 1.1-ПК 1.4	Тема 27. Правила подачи вино-водочных изделий.	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Краткая характеристика основных вино-водочных изделий. Техника разлива напитков в бокалы. Подача напитков порционно.	6
ПК 1.1-ПК 1.4	Тема 28. Правила подачи игристых вин.	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 разлива напитка, в соответствии со стандартам «Профессионалы» Russia..	6
ПК 1.1-ПК 1.4	Тема 29. Встреча посетителей и прием заказа.	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 1.1-ПК 1.4	Тема 30 Техника выполнения заказа. Уборка использованной посуды.	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 1.1-ПК 1.4	Тема 31. Расчет с посетителем. Использование POS-терминала.	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	6

		техники подачи счета посетителю.	
ПК 1.1-ПК 1.4	Тема 32. Подготовка к обслуживанию банкетов.	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 «Профессионалы» Russia..	6
ПК 1.1-ПК 1.4	Тема 33. Приемы обслуживания банкета с частичным обслуживанием официантами.	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 1.1-ПК 1.4	Тема 34. Приемы обслуживания банкета-фуршета.	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 1.4	Тема 35. Подготовка и приемы обслуживания банкета-коктейля.	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 1.1-ПК 1.4	Тема 36. Подготовка и приемы обслуживания банкета-чая.	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 умений по сервировки чайного стола. Закрепление различных способов подачи блюд и горячих напитков на банкете. Отработка приема	6

		разлива напитков по бокалам.	
--	--	------------------------------	--

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Перечень документации, необходимой для проведения учебной 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 учебной практике.
10. Характеристика обучающегося.
11. Аттестационный лист.
12. Дневник для прохождения практики.

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению учебной 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 Restorante <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.

4.4.2. Требования к руководителям практики от организации:

Руководителем практики от организации может быть:

- 1.
- 2.
- 3.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

5.1. Условия завершения учебной 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.

