ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВОЛОГОДСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ КОЛЛЕДЖ

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля

ПМ. 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания

Профессия
43.01.01 Официант, бармен

2017

Программа учебной практики разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии 100114.01 Официант, бармен и рабочей программой профессионального модуля ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания

Рассмотрена цикловой комиссией
Технологии и сервиса
Протокол № 1 от «06 сентября» 2017г.
Председатель цикловой комиссии
_____ М.И. Гадаева

Утверждают
Зам. директора по учебной работе
_____ А.А.Дроздова

Организация-разработчик: ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Разработчики: Комарова А.И., преподаватель ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Программа практики профессионального модуля составлена в соответствии с требованиями ФГОС и потребностям рынка труда. Рекомендуется для использования в учебном процессе.

ПК «Вологодская трапеза» председатель _____ подпись _____ Ф.И.О.

МП

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4-5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6-8
3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРАКТИКИ	9-10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная практика является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии **100114.01 Официант, бармен** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Обслуживание потребителей организаций общественного питания.

Уровень образования: основное общее образование, начальное профессиональное образование

1.2. Цели и задачи практики:

Основная задача учебной практики является освоение видов профессиональной деятельности, т.е. систематизация, обобщение, закрепление и углубление знаний и умений, формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в рамках профессионального модуля **Обслуживание потребителей организаций общественного питания** по профессии **100114.01 Официант, бармен.**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;

встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;

приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;

рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;

подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;

расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;

подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;

обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;

обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;

применения передовых, инновационных методов и форм организации труда.

уметь:

подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;

осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос; осуществлять прием заказа на блюда и напитки;

обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;

консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, 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, размещении 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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики профессионального модуля:

Всего – 5 недель – 180 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план

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 питания.

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	*Учебная практика*	
		дней	*часов*
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	Раздел 1. Ознакомление с предприятием	1	6
	Раздел 2. Подготовительный этап	3	18
	Раздел 3. Организация обслуживания потребителей в торговом зале	13	78
	Раздел 4. Обслуживание банкетов и приёмов	8	48
	Раздел 5. Специальные виды услуг и формы обслуживания	5	30
	Всего:	***30***	***180***

2.2. Содержание практики (виды работ)

Наименование разделов	Наименование лабораторно-практических работ		Объем часов	ПК
Раздел 1. Ознакомление с предприятием	**Содержание**		**6**	ОК 1-7
	1	Ознакомление с видами услуг, предоставляемых рестораном, баром или кафе (зависит от базы практики). Дать характеристику всем методам и формам обслуживания, применяемым на предприятии	6	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4
Раздел 2. Подготовительный этап	**Содержание**		**18**	ПК 1.1
	1	Виды торговых и вспомогательных помещений, их назначение и оснащение на предприятии	6	ПК 1.2 ПК 1.3
	2	Ознакомление с видами меню и картой вин, с другими средствами информации для потребителей имеющиеся на предприятии.	6	ПК 1.4
	3	Ознакомление с оборудованием залов, характеристикой, видами, назначением современными требованиями к мебели, используемой на предприятии.	6	
Раздел 3. Организация обслуживания потребителей в торговом зале	**Содержание**		**78**	ПК 1.1
	1	Подготовка персонала к обслуживанию. Личная гигиена, форменная одежда	6	ПК 1.2 ПК 1.3
	2	Совершенствование навыков обслуживания посетителей в залах предприятия: досервировка стола в соответствии с принятым заказом, передача заказа на производство.	6	ПК 1.4
	3	Освоение общих правил подачи блюд и напитков: правила подхода к столу при подаче блюд и напитков.	6	

	4	Расстановка блюд и напитков на столе; организация подачи блюд и напитков при коллективных заказах; соблюдение последовательности подачи блюд.	6	
	5	Отработка приемов и порядка подачи холодных блюд, холодных и горячих закусок. Освоение приемов и порядка подачи супов: подбор посуды и приборов, подача посетителям.	6	
	6	Освоение приемов и порядка подачи вторых горячих блюд. Подбор посуды и приборов в зависимости от вида второго блюда.	6	
	7	Отработка навыков подачи сладких блюд: подбор посуды и приборов, приемы подачи сладких блюд.	6	
	8	Расстановка на столе кондитерских изделий, лимона, молока, сливок, ликера; общие правила и способы подачи горячих напитков.	6	
	9	Отработка навыков подачи напитков: водок, ликеро-водочных, вин, пива, прохладительных напитков, соков.	6	
	10	Расчет с посетителями. Освоение правил заполнения счета и подачи его гостю.	6	
	11	Освоение правил уборки столов после ухода посетителей и в конце рабочего дня.	6	
	12	Освоение способов и приемов обслуживания гостей в дневное время по комплексному меню	6	
	13	Знакомство с особенностями, режимами питания иностранных туристов. Оказание помощи в выборе блюд, рекомендации фирменных блюд.	6	
Раздел 4. Обслуживание банкетов и приёмов	**Содержание**		**48**	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4
	1	Ознакомление с различными видами банкетов, общими правилами и способами обслуживания	6	
	2	Отработка последовательности сервировки столов согласно меню обслуживания банкетов за столом с полным обслуживанием официантами.	6	
	3	Рассадка гостей за банкетным столом. Освоение техники обслуживания гостей.	6	
	4	Освоение основных этапов обслуживания банкетов за столом с частичным обслуживанием официантами: Отработка последовательности сервировки столов согласно меню.	6	
	5	Ознакомление с организацией обслуживания различных приемов, общими правилами и способами обслуживания.	6	
	6	Ознакомление с особенностями организации, сервировки и обслуживания банкетов по типу «коктейль».	6	
	7	Особенности обслуживания банкета-чая.	6	
	8	Изучение особенностей обслуживания гостей на банкетах «Юбилей».	6	
Раздел 5. Специальные виды услуг и формы	**Содержание**		**30**	
	1	Ознакомление с различными видами специальных услуг и формами обслуживания.	6	
	2	Ознакомление с особенностями оказания услуг по	6	

обслуживания		обслуживанию торжеств, семейных обедов, ритуальных л тематических мероприятий.		
	3	Освоение правил организации и порядка обслуживания, проживающих в гостинице (в номерах гостиницы).	6	
	4	Овладение навыками обслуживания по типу «шведского стола»	6	
	5	Ознакомление с современными видами услуг (при условии их предоставления на данном предприятии): бизнес-ланч, стол-экспресс, зал-экспресс, воскресный бранч, кофе-брейк и др.	6	
		Итого:	**180**	

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля учебной практики предполагает наличие:

Лаборатории – Технологии обслуживания в общественном питании.

Оборудование лаборатории:

- Столы банкетные со стульями, серванты официантов, моечные раковины, водонагреватель, блендер, соковыжималка, кофемашина, контрольно-кассовое оборудование
- инструменты и инвентарь: столовая посуда и приборы для сервировки, столовое бельё

3.2. Информационное обеспечение обучения

а) Нормативно-правовые акты

1. ГОСТ Р 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения [Электронный ресурс]. – Введ. 2015-01-01 / СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
2. ГОСТ Р 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. [Электронный ресурс]. – Введ. 2016-01-01 / СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
3. ГОСТ Р 50763-2007 Продукция общественного питания, реализуемая населению общие технические условия. [Электронный ресурс]. – Введ. 2009-01-01 / СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
4. ГОСТ Р 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. [Электронный ресурс]. – Введ. 2015-01-01. / СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
5. ГОСТ Р 50935-2007 Требования к персоналу. [Электронный ресурс]. – Введ. Дата введения 2010-01-01 / СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
6. ГОСТ Р 31986-2012 Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. [Электронный ресурс]. – Введ. 2015-01-01/ СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
7. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. [Электронный ресурс]. – Введ. 2015-01-01/ СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
8. ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования. [Электронный ресурс]. – Введ. 2001-07-01/ СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
9. ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции. [Электронный ресурс]. –/ СПС «КонсультантПлюс» // ЗАО «КонсультантПлюс». – Электрон. текстовые дан. – Еженед. обновление.
10. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, Составители: В. Ананина, С. Ахиба, В. Лапшина, Р. Мальгина, В. Соколов,А. Рубан, З. Ясюченя, 1996 – 618с.
11. Ковалев Ю. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативные документы для предприятий общественного питания Издательство: Дело и Сервис, 2013 – 1064с.
12. Могильный М. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания Издательство: ДеЛи плюс, 2011 – 1008с.
13. Васюкова А.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания.- ИТК Дашков и К, 2012

б) Основные источники

1. Радченко, Лидия Александровна. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : учебник для спо / Л. А. Радченко. - М. : Кнорус, 2013. - 321 с.
2. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / С.И. Главчева, Е.И. Коваленко ; МО РФ, НГТУ. - 2-е изд. - Новосибирск : НГТУ, 2013. - 404 с. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-7782-1766-9 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=229006

в) Дополнительные источники

1. Радченко, Лидия Александровна. Обслуживание на предприятиях общественного питания [Текст] : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. А. Радченко. - Изд. 7-е, стер. - Ростов н/Д : Феникс, 2013. - 318 с. : ил.
2. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учебное пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - 2-е изд. - Новосибирск : НГТУ, 2011. - 204 с. - ISBN 978-5-7782-1767-6 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=229007

г) Периодические издания:

1. Ежемесячный информационный журнал «Общепит: бизнес и искусство»
2. Ежемесячный рекламно-информационный журнал «Современный ресторан»

д) Интернет-ресурсы:

Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания	http://www.horeca.ru/
Всё для общепита	www.pitportal.ru
Портал ресторанного, гостиничного и туристического бизнеса	www.mir-restoratora.ru

3.3. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

Проводится инструктаж студентов по ознакомлению с требованиями охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в учебной лаборатории.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения производственной практики (по профилю специальности) является овладение общими (ОК) компетенциями и профессиональными (ПК) (отражены в экспертном заключении):

Код	Наименование результата обучения
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 питания.
ОК.01	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК.02	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК.03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК.04	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК.05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК.07	Исполнять воинскую обязанность <*>, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

По окончании учебной практики студенты сдают отчет (рабочую тетрадь).