

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЕНАКИЕВСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ТОРГОВО - КУЛИНАРНЫЙ ЛИЦЕЙ»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

Государственного профессионального
образовательного учреждения
«Енакиевский профессиональный
торгово – кулинарный лицей»

_____ М.Г.Огородняя
« ___ » _____ 2016 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

код и наименование специальности/профессии ***43.01.01 Официант, бармен***

код и наименование ПМ:

ПМ.01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания»

г. Енакиево, 2016

ОДОБРЕНА

Методической комиссией мастеров п\о

Протокол № _____
от «__» _____ 20__ г.

РАЗРАБОТАНА

на основе Государственного образовательного стандарта по профессии/специальности среднего профессионального образования **43.01.01 «Официант, бармен»**, утвержденного приказом МОН ДНР от «26» октября 2015 № 709

Председатель методической комиссии мастеров п\о

_____ Н.П. Тимофеева

Заместитель директора по учебно – производственной части

_____ И.Г.Гудкова

Составители (авторы):

Чернова Ирина Владиславовна,

мастер производственного обучения

Государственного профессионального торгово – кулинарного лицея

«Енакиевский профессиональный торгово – кулинарный лицей»

Программа согласована:

(ФИО, должность, наименование организации)

Содержание

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ
ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И
ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место учебной практики в структуре образовательной программы среднего профессионального образования (далее – ОП СПО).

Рабочая программа учебной практики к профессиональному модулю ПМ.01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ГОС СПО по профессии **43.01.01 Официант, бармен** в части освоения вида профессиональной деятельности – «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия

ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания

1.2. Цели и задачи учебной практики.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в результате изучения профессионального модуля должен:

1.2.1. Вид профессиональной деятельности:

–обслуживание потребителей организаций общественного питания

Иметь практический опыт:

- выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;
- встречи, приветствия, размещения гостей организации общественного питания, за столом, подачи меню;
- приёма, выполнения и оформления 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;
- расчётов с потребителями согласно счёту 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:

- подготовить зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;
- осуществлять приём 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 счёт и производить расчёт с потребителями;
- 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 расчёта 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. Распределение учебной и производственной практики по модулям

	<i>1 семестр</i>		<i>2 семестр</i>	
	УП	ПП	УП	ПП
ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания	204	0	0	144
ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетов с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	0	0	186	144
ИТОГО: - 11 недель учебной практики (390 часов) - 8 недель производственной практики (288 часов)	204	0	186	288
ВСЕГО: 19 недель (678 часов)	204	0	186	288

2. РЕЗУЛЬТАТЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения профессионального модуля ПМ.01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Обслуживание потребителей организаций общественного питания», в том числе профессиональными и общими компетенциями:

- общих компетенций (ОК):

Код	Наименование результатов практики
<i>ОК 1</i>	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
<i>ОК 2</i>	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.
<i>ОК 3</i>	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
<i>ОК 4</i>	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
<i>ОК 5</i>	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
<i>ОК 6</i>	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
<i>ОК 7</i>	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением изученных профессиональных знаний (для юношей).

- профессиональных компетенций (ПК):

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов практики
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 питания

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план

Коды формируемых компетенций	Номер, наименование профессионального модуля, виды работ	Объем времени, отведенный на практику (в часах)	Сроки проведения
	1 семестр Профессиональный модуль ПМ.01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания».	204	
ПК 1.1	Выполнение подготовки зала к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.	<u>54</u>	
ПК 1.2	Обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов, классов	<u>66</u>	
ПК 1.3	Обслуживание массовых банкетных мероприятий	<u>48</u>	
ПК 1.4	Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания	<u>30</u>	
	Дифференцированный зачёт	6	

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие документации:

- ✓ учебный план;
- ✓ программа учебной практики;
- ✓ перечень видов учебно – производственных работ;
- ✓ перечень, протокол (ведомость) практической проверочной работы по учебной практике (для проведения дифференцированного зачета);
- ✓ журнал учета практики.

Документация, необходимая для проведения учебной практики, должна быть рассмотрена и одобрена методической комиссией мастеров производственного обучения.

4.2. Требования к учебно – методическому обеспечению практики:

Учебно – методическое обеспечение учебной практики предусматривает наличие:

- ✓ перечень утвержденных заданий по видам и этапам практики;
- ✓ перечень методических рекомендаций (указаний) для студентов по выполнению видов работ, видов и этапов практики;
- ✓ рекомендации по выполнению практики, дифференцированного зачета.

4.3 Требования к материально – техническому обеспечению:

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие:

1) оборудованные современными техническими средствами рабочие места:

рабочее место мастера п\о

- комплект посуды, инвентаря, инструментов, столового белья;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (плакаты)

оборудование и технологическое оснащение рабочих мест студентов:

- комплект нормативной документации;
- наглядные пособия (плакаты);
- столовая посуда;
- стеклянная посуда;
- столовые приборы;
- комплекты столового белья;
- аксессуары для декора столов.

Рабочие места: организация с учетом использования современных информационных технологий.

2) комплект нормативно – технической документации.

Учебная практика проводится при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями, при условии обеспечения связи между содержанием практики и результатами обучения.

Учебная практика проводится в учебной мастерской «Учебный ресторан», может проводиться в организациях общественного питания на основе прямых договоров между организацией общественного питания и образовательным учреждением.

Учебная практика проводится мастером производственного обучения.

Формой промежуточной аттестации студентов по учебной практике является дифференцированный зачет.

4.4 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Закон «Об образовании»
2. Государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 «Официант, бармен»
3. Барановский В.А., Справочник официанта-бармена, Ростов н/Д:«Феникс»,2003 - 221с
4. Ахрапоткова Н.Б., Справочник официанта, бармена, Москва:»Издательский центр «Академия», 2009 – 270 с
5. Усов В.В.,Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Издательский центр «Академия», 2009 – 432с.
6. Мельников И.В., Официант-бармен, Ростов н/Д: «Феникс», 2009. – 427с. 3..

7. Ермакова И.В., Официант, бармен, М издательский центр, : «Академия» 2007. -272с.
8. Кучер Л.С., Технология приготовления коктейлей и напитков, М издательский центр «Академия», 2009 – 352с.
9. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М., Официант: начальный уровень. М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 64с.
10. Чалова Н.В., Практикум для официантов, барменов по обслуживанию посетителей в ресторанах: учебное пособие, Ростов н/Д: «Феникс», 2002 - 352с

Электронные ресурсы:

1. www.cooke.ru
2. www.3to.ru
3. www.eda.ru
4. www.menu.ru
5. www.ресторан.ru
6. www.cooking.ru
7. www.praktika.df.ru
8. deli@deli.ru
9. gotovim.ru
10. kuking.net
11. Ресторан. UA
12. PestoRus.com
13. Kulina.ru
14. Restoranoff.ru

Периодические издания:

1. «Ресторатор», Москва;
2. «Империя вкуса» (журнал о напитках и ресторанном бизнесе), г. Санкт-Петербург;
3. «Питание и общество», Москва;

4.5. Требования к руководителям практики от образовательного учреждения и организации.

Требования к руководителям практики от образовательного учреждения: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников; проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к руководителям практики от организации: наличие квалификационного разряда с опытом работы на предприятии не менее шести месяцев.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения каждого занятия. Промежуточная аттестация проводится в форме выполнения практической проверочной работы по окончании каждого семестра в форме дифференцированного зачета. Содержание работы должно соответствовать уровню получаемой квалификации.

Для проведения практической проверочной работы формируется комиссия, в состав которой включаются представители образовательного учреждения, результаты практической проверочной работы оформляются протоколом.

Перечень документов, представляемых студентом после прохождения учебной практики для допуска его к дифференцированному зачету:

-дневник по учебной практике.

<i>Результаты (основные профессиональные компетенции)</i>	<i>Основные показатели оценки результата</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки</i>
1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	<ul style="list-style-type: none">▪ выполнение всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;▪ подготовить зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;	Уроки учебной практики, промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета; практическая проверочная работа, квалификационная выпускная работа на установленный или повышенный разряд
2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	<ul style="list-style-type: none">▪ выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;▪ встречи, приветствия, размещения гостей в организации общественного питания, за столом, подачи меню;	

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ приёма, выполнения и оформления 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; ▪ расчётов с потребителями согласно счёту и проводов гостей; 	
3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий; ▪ обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера; 	
4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ подготовки залов и инвентаря к обслуживанию потребителей при использовании специальных форм организации питания; ▪ обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания; 	