

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) СКФУ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования

федерального университета

Дата подписания: 17.10.2023 16:51:37

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования**

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ
Т.А. Шебзухова

**Рабочая программа практики
УП.01.01 Учебная практика**

| | | |
|----------------|----------|------------------|
| Профессия СПО | 43.01.01 | Официант, бармен |
| Форма обучения | | очная |

Рабочая программа учебной практики разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.01.01 «Официант, бармен», утвержденного приказом Минобрнауки России от 02.08.2013 N 731 (ред. от 09.04.2015), примерной основной образовательной программы по специальности 43.01.01 «Официант, бармен» с учетом направленности на удовлетворение потребностей регионального рынка труда и работодателей.

Рабочая программа учебной практики разработана:

- 1 Луста Светлана Станиславовна, преподаватель колледжа Пятигорского института (филиал) СКФУ

фамилия, имя, отчество, ученая степень, ученое звание, место работы преподавателя

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель службы питания ООО «Русь»,
г. Ессентуки

должность представителя работодателя, наименование
организации и город ее расположения

Коломийцева Н.Г.

подпись

Фамилия, инициалы

М.П.

1. Паспорт программы практики

1.1. Место учебной практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена (далее ПССЗ)

Учебная практика УП.01.01 принадлежит к профессиональному циклу, проводится в 1 семестре.

1.2 Цели и задачи учебной практики

Цели учебной практики:

- закрепление и углубление знаний полученных студентами в процессе теоретического обучения;

- приобретение необходимых умений и навыков и опыта практической работы по изучаемой специальности.

Задачи учебной практики

Задачами учебной практики являются:

- формирование у студента общих и профессиональных компетенций;

- приобретение практического опыта, реализуемого в рамках ООП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по профессии 43.01.01 «Официант, бармен».

- проверка знаний, полученных при изучении профессионального модуля ПМ.01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания».

Вид профессиональной деятельности: Обслуживание потребителей организаций общественного питания.

В ходе прохождения практики обучающийся должен

иметь практический опыт в:

– 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 ресторанный 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.
- обладать общими и профессиональными компетенциями

1.3. Трудоемкость освоения программы учебной практики:

Трудоемкость освоения учебной практики УП.01.01 составляет 2 недели (72 часа).

2. Результаты практики

Результатом учебной практики является:

освоение общих компетенций (ОК)

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

профессиональных компетенций (ПК):

| Код | Наименование результата 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 питания. |

3. Структура и содержание программы практики

3.1 Структура практики

| Коды формируемых компетенций | Наименование профессионального модуля | Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах) | Период проведения практики |
|---|---|--|----------------------------|
| ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 | ПМ.01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» | 2 недели, 72 часа. | 1 семестр |

| | | | |
|--------|--|--|--|
| ОК 06 | | | |
| ОК 07 | | | |
| ПК 1.1 | | | |
| ПК 1.2 | | | |
| ПК 1.3 | | | |
| ПК 1.4 | | | |

3.2 Содержание практики

| Виды деятельности | Виды работ | Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ | Наименование дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием тем, обеспечивающих выполнение видов работ | Количество часов (недель) |
|---|--|---|---|---------------------------|
| Обслуживание потребителей организаций общественного питания | Охрана труда и пожарная безопасность. | Тема 1. Подходы к классификации предприятий общественного питания. | МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании | 6 |
| | Изучение санитарно-эпидемиологических требований к продукции общественного питания | Тема 1. Подходы к классификации предприятий общественного питания. | МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании | 6 |
| | Изучение торговых помещений предприятия общественного питания | Тема 2. Торговые помещения. | МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании | 6 |
| | Изучение столовой посуды, приборов, столового белья | Тема 3. Столовая посуда и приборы. Столовое белье | МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании | 6 |
| | Изучение информационного обеспечения процесса обслуживания | Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания | МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании | 6 |
| | Подготовка к обслуживанию потребителей | Тема 5. Подготовка к обслуживанию потребителей | МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании | 6 |
| | Организация обслуживания потребителей в ресторане | Тема 6. Организация обслуживания потребителей в ресторане | МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании | 6 |
| | Организация | Тема 7. | МДК.01.01 Организация | 6 |

| | | | |
|--|--|--|---|
| банкетов | Банкеты и приемы | и технология обслуживания в общественном питании | |
| Изучение специальных видов услуг и форм обслуживания | Тема 8. Специальные виды услуг и формы обслуживания | МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании | 6 |
| Изучение прогрессивных технологий обслуживания | Тема 9. Прогрессивные технологии обслуживания. | МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании | 6 |
| Организация социального питания | Тема 10. Организация социального питания. | МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании | 6 |
| Организация труда обслуживающего персонала | Тема 12. Организация труда обслуживающего персонала. | МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании | 6 |

4. Условия организации и проведения практики

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

- программа учебной практики;
- договор об организации практики;
- направление на практику;
- индивидуальное задание;
- дневник практики;
- аттестационный лист;
- характеристика работы обучающегося;
- отчет по практике.

4.2. Требования к учебно-методическому обеспечению практики

Практика имеет целью комплексное освоение студентами ПМ.01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания», формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и практического опыта.

Учебная практика проходит в лабораториях кафедры Технологии продуктов питания и товароведения Школы Кавказского гостеприимства СКФУ Лаборатории технологии обслуживания в общественном питании и в мастерской «Банкетный зал».

Для написания отчета студентам выдаются Методические указания по организации и проведению учебной практики и индивидуальные задания.

Индивидуальные задания по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:

1. Типы и назначение предприятий общественного питания.
2. Характеристика торговых и производственных помещений.

3. Характеристика фарфоровой, фаянсовой посуды, емкость и назначение.
4. Санитарные требования к посуде, приборам, стеклу.
5. Характеристика хрустальной и стеклянной посуды.
6. Характеристика металлической посуды.
7. Характеристика столовых приборов.
8. Характеристика столового белья.
9. Виды складывания салфеток.
10. Правила работы с системой «Telepat».
11. Назначение и принципы составления меню.
12. Виды меню.
13. Назначение и принципы составления карты коктейлей.
14. Назначение и принципы составления карты вин.
15. Этапы организации обслуживания.
16. Подготовительный этап.
17. Основной этап.
18. Заключительный этап.
19. Уборка торговых помещений.
20. Расстановка мебели в зале.
21. Порядок получения и подготовка посуды, приборов.
22. Работа с подносом.
23. Накрытие столов скатертями и их замена.
24. Общие правила сервировки стола.
25. Сервировка стола к завтраку полная.
26. Сервировка стола к завтраку минимальная.
27. Сервировка стола к обеду полная.
28. Сервировка стола к обеду минимальная.
29. Сервировка стола к ужину.
30. Основные элементы обслуживания.
31. Встреча и размещение гостей.
32. Прием и оформление заказа.
33. Порядок получения продукции с производства.
34. Порядок получения продукции с бара.
35. Последовательность подачи холодных блюд и закусок.
36. Правила подачи холодных блюд и закусок.
37. Последовательность подачи горячих закусок.
38. Правила подачи горячих закусок.
39. Правила подачи первых блюд.
40. Последовательность подачи вторых блюд.
41. Правила подачи вторых блюд.
42. Правила подачи сладких блюд и кондитерских изделий.
43. Правила подачи горячих напитков.
44. Правила подачи холодных напитков.

45. Правила подачи вино - водочных изделий .
46. Температура подачи вино - водочных изделий.
47. Рекомендуемые блюда и закуски.
48. Работа сомелье. Рекомендации по выбору и подаче вин.
49. Работа бариста. Рекомендации по выбору и подаче кофе
50. Учет столов под конец рабочего дня (реестр).
51. Уборка использованной посуды.
52. Расчёт с посетителем.
53. Правила откупоривания шампанского.
54. Принадлежности официанта.
55. Основные принципы профессионального поведения официанта.
56. Определение ресторан.
57. Требования к интерьеру мебели, освещению торговых помещений
58. Особенности подачи различных видов фондю
59. Организация детских праздников
60. Организация шведского стола
61. Организация питания спортсменов
62. Обслуживание в гостиницах
63. Обслуживание в номерах гостиниц
64. Услуги по организации обслуживанию торжеств, тематических мероприятий
65. Обслуживание пассажиров на железнодорожном транспорте
66. Обслуживание пассажиров водного транспорта
67. Обслуживание пассажиров воздушного транспорта
68. Роль менеджера в организации обслуживания праздничных мероприятий
69. Встреча нового года
70. Кейтеринг в помещении и в не ресторана.
71. Разъездной кейтеринг и розничная продажа

4.3. Требования к материально-техническому обеспечению

По Реализация программы учебной практики УП 01.01 осуществляется в учебных помещения, лаборатории кафедры Технологии продуктов питания и товароведения Школы Кавказского гостеприимства СКФУ соответствуют требованиям техники безопасности и противопожарной безопасности при проведении учебной практики., предусмотренных ФГОС СПО.

Материально-техническое обеспечение соответствует профессиональной деятельности и дает возможность овладеть установленными компетенциями по всем осваиваемым видам деятельности, предусмотренным программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Все помещения соответствуют требованиям техники безопасности и противопожарной безопасности при проведении учебной практики.

4.4. Перечень основной и дополнительной литературы, интернет-ресурсов, необходимых для проведения практики

Основные источники:

1. Кучер, Л.С. Официант-бармен : учебное пособие / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2017. – 562 с. : ил. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486040>

2. Сологубова Г.С. Организация обслуживания в организациях общественного питания: учебник для СПО / Г.С. Сологубова. 2-е изд., испр. и доп., - М. : Издательство: Юрайт, 2017-379с.

3. Организация обслуживания в индустрии питания / Любецкая Т.Р. Издательство «Лань», 2019г. – 308с.

Дополнительные источники:

1. Культура ресторанного сервиса: Учебное пособие / В. Г. Федцов. 3-е изд. М.: Дашков и К, 2017. - 248 с.

Интернет-ресурсы:

1. www.chefs.ru – сайт Национальной Гильдии Шеф - поваров

2. www.foodservice-info.ru – журнал индустрии общественного питания

3. www.hotres.ru – ресторанный и гостиничный бизнес

4. www.pitportal.ru - Вестник индустрии питания

5. www.frio.ru – федерация рестораторов и отельеров России

4.5. Требования к руководителям практики от образовательного учреждения

Руководителем практики является преподаватель, осуществляющий обучение студентов в рамках профессиональной подготовки.

Требования к уровню квалификации руководителя практики определяются ФГОС СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

5. Контроль и оценка результатов практики

По завершении практики в 1 семестре студент пишет отчет по практике и сдает дифференцированный зачет (защита отчета по практике).