

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце: **МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
ФИО: Фурсов Владимир Алексеевич
Должность: И.о. директора Пятигорского института (филиал) СКФУ
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ
федерального университета
Дата подписания: 10.06.2026 14:10:06 Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ
Уникальный программный ключ:
1c378726a41fd0143ae5bcc8ba81860b00daa62

УТВЕРЖДАЮ

И. о. директора Пятигорского института
(филиал) СКФУ

Канд. юрид. наук, доцент В.А. Фурсов

Рабочая программа практики

ПП.01.01 Производственная практика по модулю «Обслуживание потребителей организаций общественного питания»

Профессия 43.01.01 Официант, бармен

Форма обучения очная

Рабочая программа производственной 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 производственной практики разработана:

1 Магомедова Яна Владимировна, 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 производственной практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена (далее ПССЗ)

Производственная практика ПП.01.01 принадлежит к профессиональному циклу, проводится в 1 семестре.

1.2 Цели и задачи производственной практики

Цели производственной практики:

- закрепление и углубление знаний полученных студентами в процессе теоретического обучения;
- приобретение необходимых умений и навыков и опыта практической работы по изучаемой специальности.

Задачи производственной практики

Задачами производственной 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 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.
- обладать общими и профессиональными компетенциями

1.3. Трудоемкость освоения программы производственной практики:

Трудоемкость освоения производственной практики ПП.01.01 составляет 7 недель (252 часа).

2. Результаты практики

Результатом производственной практики является:

освоение общих компетенций (ОК)

Код	Наименование результата практики
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	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 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	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 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

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 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	ПМ.01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания»	7 недель, 252 часа.	<i>1 семестр</i>

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
	Правила составления и пользования прейскурантов. Заполнение прейскурантов	Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании	6
	Правила составления и пользования меню.	Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании	6
	Составление различных видов меню	Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном	6

		питании	
Составление винной карты ресторана	Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	МДК.01.01 Организация технология обслуживания общественном питании	6
Обслуживание и работа на контрольно-кассовой машине.	Тема 5. Подготовка к обслуживанию потребителей	МДК.01.01 Организация технология обслуживания общественном питании	6
Оформление контрольной ленты. Работа с контрольной лентой	Тема 5. Подготовка к обслуживанию потребителей	МДК.01.01 Организация технология обслуживания общественном питании	6
Получение и подготовка столовой посуды	Тема 3. Столовая посуда и приборы. Столовое белье	МДК.01.01 Организация технология обслуживания общественном питании	6
Изучение ассортимента фарфоровой, фаянсовой посуды	Тема 3. Столовая посуда и приборы. Столовое белье	МДК.01.01 Организация технология обслуживания общественном питании	6
Изучение ассортимента стеклянной, хрустальной металлической посуды.	Тема 3. Столовая посуда и приборы. Столовое белье.	МДК.01.01 Организация технология обслуживания общественном питании	6
Изучение основных, дополнительных и вспомогательных столовых приборов.	Тема 3. Столовая посуда и приборы. Столовое белье	МДК.01.01 Организация технология обслуживания общественном питании	6
Охрана труда и пожарная безопасность. Работа с прейскурантами.	Тема 12. Организация труда обслуживающего персонала.	МДК.01.01 Организация технология обслуживания общественном питании	6
Подготовка столовой посуды, приборов, и столового белья	Тема 12. Организация труда обслуживающего	МДК.01.01 Организация технология обслуживания	6

обслуживанию	персонала.	общественном питании	
Низкие и высокие способы складывания салфеток	Тема 3. Столовая посуда и приборы. Столовое белье	МДК.01.01 Организация и технология обслуживания общественном питании	6
Обслуживание посетителей в обычном режиме	Тема 6. Организация обслуживания потребителей в ресторане	МДК.01.01 Организация и технология обслуживания общественном питании	6
Правила работы с подносом.	Тема 6. Организация обслуживания потребителей в ресторане	МДК.01.01 Организация и технология обслуживания общественном питании	6
Отработка техники встречи посетителей, подачи меню и карты вин, рекомендации при выборе напитков и блюд	Тема 7. Банкеты и приемы	МДК.01.01 Организация и технология обслуживания общественном питании	6
Изучение и освоение правил подачи продукции – бара. Особенности подачи шампанского	Тема 8. Специальные виды услуг и формы обслуживания	МДК.01.01 Организация и технология обслуживания общественном питании	6
Изучение и освоение основных методов подачи блюд в ресторане. Комбинирование этих методов	Тема 8. Специальные виды услуг и формы обслуживания	МДК.01.01 Организация и технология обслуживания общественном питании	6
Изучение и освоение основных правил подачи холодных блюд и закусок.	Тема 9. Прогрессивные технологии обслуживания	МДК.01.01 Организация и технология обслуживания общественном питании	6
Изучение и освоение основных правил подачи горячих блюд и закусок	Тема 9. Прогрессивные технологии обслуживания	МДК.01.01 Организация и технология обслуживания общественном	6

		питании	
Изучение и освоение основных правил подачи супов	Тема 9. Прогрессивные технологии обслуживания	МДК.01.01 Организация технология обслуживания общественном питании	6
Изучение и освоение основных правил подачи вторых горячих блюд	Тема 9. Прогрессивные технологии обслуживания	МДК.01.01 Организация технология обслуживания общественном питании	6
Изучение и освоение основных правил подачи горячих сладких блюд	Тема 9. Прогрессивные технологии обслуживания	МДК.01.01 Организация технология обслуживания общественном питании	6
Изучение и освоение правил подачи холодных сладких блюд, фруктов и ягод. Подача кондитерских изделий	Тема 9. Прогрессивные технологии обслуживания	МДК.01.01 Организация технология обслуживания общественном питании	6
Изучение правил подачи горячих и холодных напитков	Тема 9. Прогрессивные технологии обслуживания	МДК.01.01 Организация технология обслуживания общественном питании	6
Освоение подачи различных блюд, кулинарных изделий, напитков различными методами	Тема 9. Прогрессивные технологии обслуживания	МДК.01.01 Организация технология обслуживания общественном питании	6
Подготовка залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий	Тема 11. Технологические аспекты санитарные правила производства реализации продукции общественного питания	МДК.01.01 Организация технология обслуживания общественном питании	6

Особенности обслуживания гостей. Требования к персоналу и этикет	Тема 11. Технологические аспекты санитарные правила производства и реализации продукции общественного питания	МДК.01.01 Организация и технология обслуживания общественном питании	и в	6
Транширование, фламбирование, сырная тарелка, «фондю».	Тема 7. Банкеты и приемы	МДК.01.01 Организация и технология обслуживания общественном питании	и в	6
Обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и не официального характера	Тема 7. Банкеты и приемы	МДК.01.01 Организация и технология обслуживания общественном питании	и в	6
Правила и порядок обслуживания с частичным обслуживанием официантами	Тема 7. Банкеты и приемы	МДК.01.01 Организация и технология обслуживания общественном питании	и в	6
Изучение современных форм обслуживания: зал-экспресс	Тема 7. Банкеты и приемы	МДК.01.01 Организация и технология обслуживания общественном питании	и в	6
Изучение современных форм обслуживания: экспресс-стол	Тема 7. Банкеты и приемы	МДК.01.01 Организация и технология обслуживания общественном питании	и в	6
Изучение современных форм обслуживания: бизнес-ланч	Тема 7. Банкеты и приемы	МДК.01.01 Организация и технология обслуживания общественном питании	и в	6
Изучение современных форм обслуживания: презентация, кофе-брейк и других	Тема 7. Банкеты и приемы	МДК.01.01 Организация и технология обслуживания общественном питании	и в	6

Изучение новых форматов предприятий общественного питания. Фаст-фуд. Оборудование и особенности обслуживания	Тема 9. Прогрессивные технологии обслуживания	МДК.01.01 Организация технология обслуживания общественном питании	и в	6
Оборудование и особенности обслуживания предприятий общественного питания типа Фаст-фуд	Тема 9. Прогрессивные технологии обслуживания	МДК.01.01 Организация технология обслуживания общественном питании	и в	6
Изучение услуг по организации питания в заведениях профессионального образования	Тема 10. Организация социального питания	МДК.01.01 Организация технология обслуживания общественном питании	и в	6
Разработка дневного меню для диетического питания	Тема 11. Технологические аспекты санитарные правила производства и реализации продукции общественного питания	МДК.01.01 Организация технология обслуживания общественном питании	и в	6
Изучение требований к менеджеру официанту 5, 4 и 3 разряда	Тема 12. Организация труда обслуживающего персонала	МДК.01.01 Организация технология обслуживания общественном питании	и в	6

4. Условия организации и проведения практики

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

- программа производственной 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.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

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

Индивидуальные задания по ПМ.01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания»:

1. Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях
2. Правила составления и пользования прейскурантов. Заполнение прейскурантов
3. Правила составления и пользования меню.
4. Составление различных видов меню
5. Составление винной карты ресторана
6. Обслуживание и работа на контрольно-кассовой машине.
7. Оформление контрольной ленты. Работа с контрольной лентой
8. Получение и подготовка столовой посуды
9. Изучение ассортимента фарфоровой, фаянсовой посуды
10. Изучение ассортимента стеклянной, хрустальной и металлической посуды.
11. Изучение основных, дополнительных и вспомогательных столовых приборов.
12. Охрана труда и пожарная безопасность. Работа с прейскурантами.
13. Подготовка столовой посуды, приборов, и столового белья к обслуживанию
14. Низкие и высокие способы складывания салфеток
15. Обслуживание посетителей в обычном режиме
16. Правила работы с подносом.
17. Отработка техники встречи посетителей, подачи меню и карты вин, рекомендации при выборе напитков и блюд
18. Изучение и освоение правил подачи продукции сервис – бара. Особенности подачи шампанского
19. Изучение и освоение основных методов подачи блюд в ресторане.
Комбинирование этих методов
20. Изучение и освоение основных правил подачи холодных блюд и закусок.
21. Изучение и освоение основных правил подачи горячих блюд и закусок
22. Изучение и освоение основных правил подачи супов
23. Изучение и освоение основных правил подачи вторых горячих блюд
24. Изучение и освоение основных правил подачи горячих сладких блюд
25. Изучение и освоение правил подачи холодных сладких блюд, фруктов и ягод.
- Подача кондитерских изделий
26. Изучение правил подачи горячих и холодных напитков
27. Освоение подачи различных блюд, кулинарных изделий, напитков различными методами
28. Подготовка залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий
29. Особенности обслуживания гостей. Требования к персоналу и этикет
30. Транширование, фламбирование, сырная тарелка, «фондю».
31. Обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и не официального характера
32. Правила и порядок обслуживания с частичным обслуживанием официантами
33. Изучение современных форм обслуживания: зал-экспресс
34. Изучение современных форм обслуживания: экспресс-стол
35. Изучение современных форм обслуживания: бизнес-ланч
36. Изучение современных форм обслуживания: презентация, кофе-брейк и других
37. Изучение новых форматов предприятий общественного питания. Фаст-фуд.
- Оборудование и особенности обслуживания
38. Оборудование и особенности обслуживания предприятий общественного питания типа Фаст-фуд
39. Изучение услуг по организации питания в заведениях профессионального

образования

- 40.Разработка дневного меню для диетического питания
- 41.Изучение требований к менеджеру и официанту 5, 4 и 3 разряда
- 42.Изучения требований к бармену 5, 4и 3 разряда, к буфетчику сервис-бара

4.3. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы производственной практики ПП.01.01 осуществляется в профильных организациях на основе договоров, может проводиться в учебных лабораториях СКФУ, 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 производственной 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).