

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) СКФУ
федерального университета

Дата подписания: 22.05.2024 11:51:31

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 ППССЗ)

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 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 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	ПМ.01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания»	2 недели, 72 часа.	1 семестр

ОК 05 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 банкетов	Тема 7. Банкеты и приемы	МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании	6
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 организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

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 помещения.
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. Приём 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 вне ресторана.

71.Разъездной кейтеринг и розничная продажа

4.3. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики УП 01.01 проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

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).