

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

УЧЕБНАЯ

(вид практики)

профессионального модуля **ПМ.01 Обслуживание потребителей
организаций общественного питания**


43.01.01 Официант, бармен

(код, наименование профессии/специальности)

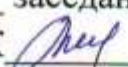
РАССМОТРЕНА
Методической комиссией
пищевой промышленности и
ресторанного обслуживания

Разработана на основе ГОС СПО ЛНР
по профессии 43.01.01 Официант,
бармен

Протокол № 2
от «10» 09 2020 г.

Председатель комиссии
 /Шаповалова З.А.

Заместитель директора по УПР
 /Меренкова Е.В.

Рабочая программа утверждена на 2021 / 2022 учебный год
Протокол № 1 заседания МК от «01» 09 2021 г.
Председатель МК  О.С. Хижнякова

Рабочая программа утверждена на 20__ / 20__ учебный год
Протокол № __ заседания МК от «__» _____ 20__ г.
Председатель МК _____

Рабочая программа утверждена на 20__ / 20__ учебный год
Протокол № __ заседания МК от «__» _____ 20__ г.
Председатель МК _____

Рабочая программа утверждена на 20__ / 20__ учебный год
Протокол № __ заседания МК от «__» _____ 20__ г.
Председатель МК _____

Составители: Хижнякова Ольга Сергеевна, мастер производственного обучения, ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж информационных технологий и предпринимательства»

Веселовская Лариса Викторовна, мастер производственного обучения, ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж информационных технологий и предпринимательства»

Программа согласована: Пинчук Елена Алексеевна, старший мастер ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж информационных технологий и предпринимательства»

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	6
3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	7
4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

учебная

1.1. Место учебной практики в структуре образовательной программы.

Программа учебной практики является частью основной образовательной программы по профессии (далее - ППКРС) 43.01.01 Официант, бармен в части освоения основных видов профессиональной деятельности: Обслуживание потребителей организаций общественного питания.

1.2. Цели и задачи учебной практики

С целью овладения указанными видами деятельности обучающийся в ходе данного вида практики должен:

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 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 продукции 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. Количество часов на учебную практику:

Всего 10 недель, 360 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является освоение общих компетенций (ОК)

Код	Наименование результатов практики
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей 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.

профессиональных компетенций (ПК)

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов практики
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 потребителей при использовании специальных форм организации питания.
	ПК 1.4.	Обслуживать массовые банкетные мероприятия.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план

Коды профессиональных компетенций	Наименование профессиональных модулей	Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах)	Сроки проведения
ПК 1.1 - 1.4	ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания	10(360)	В соответствии с учебным планом

3.2 Содержание практики

Наименование профессионального модуля	Наименование ПК	Виды работ	Объем часов
ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания.	ПК 1.1 - 1.4	Раздел 1. Подготовка торгового зала к обслуживанию посетителей	114
		Ознакомление с предприятиями общественного питания (экскурсия).	6
		Ознакомление с учебной мастерской, организация рабочего места официанта. Техника безопасности официанта на рабочем месте.	6
		Ознакомление с видами торговых помещений предприятий общественного питания. Ознакомление с оснащением, интерьером и оборудованием торговых залов.	6
		Ознакомление с методами и формами обслуживания на предприятиях общественного питания.	6
		Изучение, подбор столовой посуды: фарфоровой, фаянсовой для подачи холодных закусок, первых блюд, вторых блюд, десертов, горячих напитков, для подачи фруктов и кондитерских изделий.	6

	Изучение, подбор столовой посуды: хрустальной и стеклянной для подачи винно-водочных изделий и другое, металлической посуды, деревянной и пластмассовой столовой посуды.	6
	Изучение, подбор основных столовых приборов. Правила мытья столовых приборов.	6
	Изучение, подбор дополнительных столовых приборов. Правила мытья столовых приборов.	6
	Изучение, подбор, правила использования столового белья. Складывание льняных салфеток.	6
	Подготовка столовой посуды к обслуживанию посетителей с соблюдением техники безопасности и охраны труда официанта.	6
	Подготовка столовых приборов, стеклянной посуды для подачи винно-водочных изделий к обслуживанию посетителей с соблюдением техники безопасности и охраны труда официанта.	6
	Подготовка торговых залов к обслуживанию посетителей (влажная уборка, расстановка мебели и т.д.).	6
	Сервировка столов: предварительная.	6
	Сервировка столов к завтраку, обеду, ужину.	6
	Личная подготовка официанта к работе. Организация рабочего места официанта (получение столового белья, столовой посуды, столовых приборов в соответствии с количеством посадочных мест, а также с видом предстоящего обслуживания).	6
	Изучение назначения и принципы составления меню. Индивидуальное составление меню.	6

	Виды меню. Составлению меню согласно класса и типа предприятия общественного питания. (меню заказных блюд, меню обеденных блюд, меню дневного рациона, меню банкетов).	6
	Изучение, составление прейскуранта для разных типов предприятия общественного питания.	6
	Изучение, составление карты вин (порядок расположения напитков, указание информации, оформление).	6
	Раздел 2. Кулинарная характеристика блюд и закусок	42
	Изучение технологического процесса на предприятии общественного питания. Понятие о тепловой обработке продуктов. Кулинарная характеристика первых блюд, вторых блюд, соусов.	6
	Изучение правил подбора и рекомендации соусов и гарниров к основным блюдам. Подбор столовой посуды и приборов для подачи.	6
	Подбор и рекомендация спиртных напитков к блюдам. Понятие аперитив, дежистив. Подбор хрустальной и стеклянной посуды для подачи алкогольных и безалкогольных напитков.	6
	Кулинарная характеристика холодных и горячих закусок. Особенности и способы подачи холодных и горячих закусок. Подбор столовой посуды, приборов для подачи холодных и горячих закусок.	6
	Изучение ассортимента горячих напитков. Приготовление горячих напитков. Подбор посуды. Правила подачи горячих напитков.	6
	Изучение ассортимента безалкогольных напитков. Откупоривание бутылок, подбор посуды для подачи безалкогольных напитков. Подача безалкогольных напитков.	6

	Замена использованной столовой посуды, приборов. Уборка использованной столовой посуды, приборов, с соблюдением техники безопасности при переносе столовой посуды, приборов.	6
	Раздел 3. Обслуживание посетителей	204
	Встреча посетителей в торговом зале, приветствие, размещение гостей за столами. Подача меню и прейскуранта.	6
	Подготовка и приём заказа. Рекомендация блюд и винно-водочных изделий согласно меню. Последовательность выполнения заказа. Сервировка стола в соответствии принятого заказа.	12
	Способы и правила подачи блюд согласно меню. Подача блюд в «обнос», «в стол» с использованием подсобного столика (французский, русский, английский способ подачи блюд).	12
	Подача первых блюд. Способы подачи. Подбор столовой посуды и приборов для подачи первых блюд с соблюдением техники безопасности.	6
	Подача вторых блюд. Способы подачи. Подбор столовой посуды и приборов для подачи вторых блюд с соблюдением техники безопасности.	6
	Подача сладких блюд (десертов). Способы и техника подачи. Сервировка стола, подбор столовой посуды и приборов для подачи сладких блюд (десертов, холодных, горячих сладких блюд).	6
	Расчёт официантов с посетителями.	6
	Изучение составления меню для разных видов банкетов.	6
	Обслуживание банкетов с частичным обслуживанием официантами.	6

	Подготовка торгового зала и сервировка столов для проведения тематических вечеров.	6
	Подготовка торгового зала и сервировка столов для проведения банкета-фуршета. Техника обслуживания банкета-фуршета.	6
	Подготовка торгового зала и сервировка столов для проведения банкет-чай, банкет-коктейль. Составление меню для банкет-чай, банкет-коктейль. Техника обслуживания банкет-чай, банкет-коктейль.	12
	Техника обслуживания банкетов за столом с полным обслуживанием официантами. Приём заказа, подготовка официантов к обслуживанию, получение продукции из буфета, производство.	6
	Техника обслуживания банкетов за столом с полным обслуживанием официантами. Расстановка мебели в торговом зале, накрытие столов скатертями, сервировка столов, подача аперитива. Встреча, размещение гостей за столом, очередность обслуживания.	6
	Изучение методов организации труда официантов (индивидуальный метод, звеньевой или бригадный метод). Составление графика выхода на работу.	6
	Техника обслуживания массовых банкетных мероприятий: обслуживание свадебного банкета.	6
	Техника подачи банкетных блюд. Подбор столовой посуды, столовых приборов для подачи банкетных блюд. Техника безопасности в работе официанта.	6
	Составление меню для выездного обслуживания. Особенности выездного обслуживания.	6
	Изучение специальных форм организации питания (получение и подготовка столовой	6

	посуды столовых приборов, столового белья и другое).	
	Обслуживание по типу «шведского стола».	6
	Обслуживание в номерах гостиниц. Обслуживание участников съездов, конгрессов, совещаний.	12
	Техника обслуживания праздничных вечеров (день победы, дни рождения, масленица и другое). Составление праздничного меню, оформление торгового зала, праздничная сервировка столов, процесс обслуживания.	12
	Прогрессивные формы обслуживания в ресторанах (организация залов–экспресс и столов–экспресс). Организация работы официантов в зале–экспресс.	6
	Обслуживание групп туристов в ресторане. Составление меню с учётом национальных блюд. Порядок расчёта.	6
	Обслуживание индивидуальных туристов в ресторане. Отпуск завтраков, обедов, ужинов. Порядок расчёта.	6
	Изучение контрольно-кассовых аппаратов. Работа на контрольно-кассовых аппаратах.	12
	Изучение потребительского спроса, его прогнозирование. Особенности спроса на продукцию общественного питания.	6
	Дифференцированный зачёт.	6
	Итого	360

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Требования к документации, необходимой для проведения практики:

- ГОС СПО ЛНР по профессии 43.01.01 Официант, бармен (утвержден приказом МОН ЛНР от 27.10.2016 № 408).

- Приказ МОН ЛНР от 02.03.2017 №84 «Об утверждении. Положения о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программы подготовки специалистов среднего звена (на базе рабочей профессии))»

- Примерная программа профессионального модуля ПМ 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания ОПОП СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

- Рабочая программа учебной практики.
- Перечень учебно-производственных работ.
- Инструкционные карты.
- Карточки-задания.

4.2 Требования к материально – техническому обеспечению:

Программа учебной практики реализуется в мастерской «Банкетный зал», учебном баре.

Оборудование мастерской:

- программы, образцы оборудования, инвентаря и посуды.
- оборудование зала: столы обычные, банкетные и фуршетные, кресла, стулья, подсобные столы для официантов, серванты, передвижные сервировочные столики, холодильные шкафы;
 - инвентарь, столовая посуда (фарфоровая, стеклянная, хрустальная, металлическая), приборы и столовое белье (скатерти, салфетки, полотенца и ручки).

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест мастерской:

- оборудование зала: столы обычные, банкетные и фуршетные, кресла, стулья, подсобные столы для официантов, серванты, передвижные сервировочные столики, холодильные шкафы;
 - инвентарь, столовая посуда (фарфоровая, стеклянная, хрустальная, металлическая), приборы и столовое белье (скатерти, салфетки, полотенца и ручки).

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест учебного бара:

- оборудование бара: барная стойка, высокие стулья, электромиксер, автоматическая кофеварка, электротостер, кассовый аппарат, посудомоечная машина, льдогенератор, термос для льда, низкотемпературный прилавок, электроплита, весы;

- инвентарь и посуда: шейкер, терка, щипцы, вилка для фруктов, дозаторы, нож для цитрусовых, сито, ножи для открывания бутылок и банок, стеклянная посуда (джиггеры, кувшины, креманки, графины, бокалы, рюмки, фужеры, чашки, кружонницы, сифоны), подносы, столовые тарелки, салфетницы, ложки коктейльные, шпажки, и т.п.

4.3. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

Основные источники:

1. Усов В.В. «Организация обслуживания в ресторанах» – Москва «Высшая школа», 1990г.

2. Крымская Б.А., Балашов В.В. «Справочник официанта» – Москва Экономика: 1986.

3. Коршунов Н.В. «Организация обслуживания в ресторанах» – Москва «Высшая школа»: 1986г.

4. Пятницкая Н.А., Лазарев Б.Г. «Организация обслуживания в предприятиях общественного питания» – Киев «Высшая школа»: 1989 г.

5. Ридель Х. «Бары и рестораны. Техники обслуживания» – Ростов н/Д: Феникс: 2002 г.

Дополнительные источники:

1. Чалова Н.В. Практикум для официантов, барменов по обслуживанию посетителей в ресторанах: учебное пособие, Ростов н/Д «Феникс», 2002-352с.

2. www.cooke.ru

3. www.3to.ru

4. www.eda.ru

4.4. Требования к руководителям практики от образовательной организации (учреждения) и организации:

Требования к руководителям практики от образовательной организации (учреждения): высшее профессиональное или среднее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля; опыт деятельности в

организациях соответствующей профессиональной сферы; стажировка в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

4.5. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

Обучающиеся по профессии 43.01.01 Официант, бармен обязаны соблюдать правила техники безопасности, охраны труда, санитарии и гигиены. Руководитель учебной практики от образовательного учреждения систематически проводит инструктажи, по инструкциям, учитывающим специфику профессии, помещения учебной мастерской.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения каждого занятия. Промежуточная аттестация – в форме дифференцированного зачета.

5.1. Результаты освоения профессиональных компетенций

Освоенные профессиональные компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.	<ul style="list-style-type: none"> - изучение меню, выбор меню, согласно класса и типа предприятия общественного питания; подбор столовой посуды, столовых приборов и столового белья; - подготовка посуды к обслуживанию с соблюдением техники безопасности и охраны труда; - подготовка торговых залов к обслуживанию; - сервировка столов: предварительная, для завтрака, обеда, ужина; - личная подготовка официанта к работе; - организация рабочего места официанта к обслуживанию посетителей 	оценка выполнения работ на учебной практике.
ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	<ul style="list-style-type: none"> - встреча посетителей в торговом зале; - правила подачи меню и прием заказа; - техника выполнения заказа; - подбор и рекомендация соусов, гарниров и спиртных напитков к блюдам; - способы и правила подачи блюд согласно меню; - расчет с посетителем; - уборка использованной посуды. 	оценка выполнения работ на учебной практике.
ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия	<ul style="list-style-type: none"> - составление меню для банкетов; - подготовка торгового зала и сервировка тематических и банкетных столов; - подача банкетных блюд; 	оценка выполнения работ на учебной практике.

	- индивидуальная и бригадная формы обслуживания на банкетах и массовых мероприятиях.	
ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания	- получение и подготовка столовой посуды, столовых приборов, столового белья к обслуживанию; - подбор аксессуаров для сервировки специальных форм обслуживания; - способы и методы обслуживания специальных форм.	оценка выполнения работ на учебной практике.

5.2. Результаты освоения общих компетенций

Освоенные общие компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Анализ ситуации на рынке труда; быстрая адаптация к внутриорганизационным условиям работы; участие в работе кружка технического творчества, конкурсах профессионального мастерства, профессиональных олимпиадах; активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности.	Наблюдение за выполнением заданий на учебной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Определение цели и порядка работы; обобщение результата; использование в работе полученные ранее знания и умения; рациональное распределение времени при выполнении работ.	
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Выполнять простую и сложную сервировку столов; осуществлять обслуживание посетителей согласно меню; выполнять расчет с посетителем; разрешать психологические ситуации с посетителем; оценивать ситуации в торговом зале.	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	использовать инновационные и современные способы и методы обслуживания;	

<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Использовать современные информационно-коммуникационные технологии при расчете с посетителем.</p>	
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Осуществлять подготовку торгового зала и обслуживание посетителей индивидуальным и бригадным методом; быть профессионалом, толерантным и коммуникабельным.</p>	