

СОГЛАСОВАНО
Организация ООО «Монтана»
ресторан «Рулька»
(наименование)
директор
(должность)

_____ / Шатохина Е.А./

(подпись)

(Ф.И.О.)

«29» 08. 2018 г.

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора Учреждения
Т.А.Санниковой
№173 от 29.08.2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ. 05. Выполнение работ по профессии рабочего 16399 Официант
специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном
питании

Самара 2018 г.

ОДОБРЕНА

Предметной (цикловой)

комиссией

Протокол №9 от «29» 08 2018 г.

Председатель ПЦК

_____/Лаврентьева Н.В./
(подпись) (Ф.И.О.)

Автор:

_____/Широкая Н.Н./
(подпись) (Ф.И.О.)

«29» 08 2018 г.

Эксперт:

_____/Шатохина Е.А./
(подпись) (Ф.И.О.)

Директор ООО «Монтана»

(ученая степень или звание,
должность, наименование
организации, научное звание)

Рабочая программа производственной практики ПМ.05 Выполнение работ по профессиям рабочих 16399 Официант, разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 г., № 465, профессионального стандарта Официант/бармен, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015г. № 910н.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	7
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы производственной практики

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по профессиям рабочих 16399 Официант, является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - выполнение работ по профессиям рабочих 16399 Официант, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Обслуживать потребителей организаций питания блюдами.

1.2. Цели и задачи производственной практики, требования к результатам освоения практики

Цель производственной практики – приобретение практического опыта, формирование общих и профессиональных компетенций.

Задачи производственной практики:

- развитие профессиональных компетенций по выполнению трудовых процессов и операций, связанных с обслуживанием потребителей организаций питания блюдам;
- формирование поведения на основе делового этикета и делового общения;
- получение опыта работы в предприятиях питания.

В ходе освоения программы производственной практики обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов,
- подготовки зала и инвентаря для обслуживания в организациях питания, в том числе для обслуживания массовых мероприятий,
- обслуживания гостей в зале организации питания и за барной стойкой.

По окончании практики обучающийся сдаёт отчетную документацию в соответствии с методическими рекомендациями по организации и прохождению производственной практики и содержанием заданий на практику.

**1.3. Количество часов на освоение программы производственной
практики ПМ.05 Выполнение работ по профессии рабочего
16399 Официант**

Всего – 144 часа (4 недели).

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является приобретенный практический опыт, сформированность общих и профессиональных компетенций в рамках ПМ.05. Выполнение работ по профессии рабочего 16399 Официант.

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 5.1.	Обслуживать потребителей организаций питания блюдами.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Задания на практику

№	Код и наименование ПК	Задания на практику
1	ПК 5.1. Обслуживать потребителей организаций питания блюдами.	<ul style="list-style-type: none"> – ознакомиться с планом прохождения практики; – изучить оборудование, столовую посуду, приборы, белье на предприятии; – отработать приемы работы со столовым бельем; – отработать приемы работы с подносом; – отработать приемы подготовки зала к обслуживанию; – отработать приемы предварительной сервировки столов; – отработать приемы подачи различных блюд; – отработать приемы уборки и замены использованной посуды; – отработать приемы оформления столов композициями из цветов; – подготовка залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий; – соблюдение требований к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей; – встреча, приветствие, размещение гостей предприятия общественного питания за столом, подача меню; – прием, оформление и выполнение заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; – подача к столу заказанных блюд и напитков разными способами; – обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера; – обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания.

3.2. Содержание производственной практики

Наименование разделов, тем	Содержание работ	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Выполнение работ по обслуживанию потребителей организаций питания блюдами.		144

Изменение № _____ « ____ » _____ 20__ г.

<p>Тема 1.1. Основные сведения о предприятиях общественного питания</p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение содержания образовательной программы по предмету (курсу). 2. Изучение материально-технического оснащения предприятия общественного питания. 3. Изучить квалификационные требования к официантам на предприятии общественного питания. 	<p>12</p>
<p>Тема 1.2. Подготовка к обслуживанию</p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Отработка приемов работы со столовым бельем. 2. Отработка приемов работы с подносом. 3. Отработка приемов подготовки зала к обслуживанию. 4. отработать приемы подачи различных блюд предварительной сервировки столов. 	<p>24</p>
<p>Тема 1.3. Обслуживание официантами в зале ресторана</p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Отработка приемов подачи различных блюд. 2. Отработка приемов подачи различных блюд. 3. Отработка приемов уборки и замены использованной посуды. 4. Отработка приемов оформления столов композициями из цветов. 	<p>48</p>
<p>Тема 1.4. Обслуживание официантами в зале ресторана</p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий. 2. Соблюдение требований к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей. 3. Встреча, приветствие, размещение гостей предприятия общественного питания за столом, подача меню. 4. Прием, оформление и выполнение заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания. 5. Подача к столу заказанных блюд и напитков разными способами. 6. Обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера. 7. Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания. 	<p>58</p>
<p>Дифференцированный зачет</p>		<p>2</p>
<p>Всего</p>		<p>144</p>

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

Изменение № _____ « _____ » _____ 20__ г.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Организация практики

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между ГБПОУ СГКСТД и организациями.

ГБПОУ СГКСТД осуществляет руководство практикой, контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми, формируют группы в случае применения групповых форм проведения практики.

Направление на практику оформляется распорядительным актом директора ГБПОУ СГКСТД с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики.

Продолжительность рабочего дня обучающихся должна соответствовать времени, установленному трудовым законодательством Российской Федерации для соответствующих категорий работников.

На период производственной практики обучающиеся, приказом по предприятию / учреждению / организации, могут зачисляться на штатные рабочие места и включаться в списочный состав предприятия / учреждения / организации, но не учитываются в их среднесписочной численности.

С момента зачисления обучающихся на рабочие места, на них распространяется требования стандартов инструкций, правил и норм охраны труда, правил внутреннего трудового распорядка и других норм и правил, действующих на предприятия, учреждении, организации по соответствующей специальности и уровню квалификации рабочих.

За время производственной практики обучающиеся должны выполнить задания на практику в соответствии с данной рабочей программой производственной практики.

Производственная практика завершается дифференцированным зачетом.

4.2. Информационное обеспечение

Основные источники

1. Барановский, В. А. Официант-бармен. [Текст]/: учеб. пособие для учащихся профессиональных лицеев, училищ и работников баров, ресторанов / В. А. Барановский, Л. В. Кулькова. – Ростов н/Д : изд-во «Феникс», 2012. – 352 с. – (Серия «Учебники XXI века»).

2. Богушева, В. И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания. [Текст] Учебное пособие. /В.И. Богушева – Ростов н/Д.: изд-во «Феникс», 2006.- 352 с.

3. Ермакова, В. И. Официант, бармен / В.И. Ермакова. - М.: Академия, 2012. - 272 с.

4. Кучер, Л. С. Бармен. Базовый уровень [Текст] / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. - М.: Академия, 2011. - 630 с.

5. Кучер, Л. С. Бармен. Повышенный уровень / Л.С. Кучер, Л.Н. Шкуратова. - М.: Академия, 2011. - 794 с.

6. Кучер, Л. С. Ресторанный бизнес в России: технология успеха. [Текст] / Л.С. Кучер, Л.М Шкуратова и др. – М.: РКонсультант, 2009.- С. 78-173.

7. Кучер, Л. С. Организация обслуживания общественного питания. [Текст] / Л.С. Кучер, Л.М Шкуратова Учебник. – М.: Издательский дом «Деловая культура», 2006.- 544 с.

8. Оробейко, Е.С., Организация обслуживания: рестораны и бары [Текст]: Учебное пособие. / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер – М.: Альфа – М; ИНФРА – М, 2010. – 320 с.:ил. – (ПРОФИЛЬ).

9. Радченко, Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания. [Текст] / Л.А. Радченко - Ростов н/Д.: изд-во «Феникс», 2006.- 384 с.

10. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. [Текст] / В.В. Усов Учебник. Изд. 2-ое. М.: «Академия», 2006.- 416 с.

1. «Услуги общественного питания. Термины и определения». [Текст]: ГОСТ Р 31985-2013– Введ. 01. 01. 2015.- М.: Госстандарт России: ФГУП «Стандартинформ».- 20 с.

2. «Услуги общественного питания. Общие требования». [Текст]: ГОСТ Р 31984-2012– Введ. 01. 01. 2015.- М.: Госстандарт России: ФГУП «Стандартинформ».- 20 с.

3. «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». [Текст]: ГОСТ Р 30524-2013– Введ. 01. 01. 2015.- М.: Госстандарт России: ФГУП «Стандартинформ».- 20 с.

4. «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования». [Текст]: ГОСТ Р 30389-2013– Введ. 01. 01. 2015.- М.: Госстандарт России: ФГУП «Стандартинформ».- 20 с.

5. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (утв. Приказом Ростехрегулирования от 27.12.2007 № 473-ст.

6. Закон РФ «О защите прав потребителей».

7. СанПиН 2. 2. 4. 548-96 «Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы».

8. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

9. Азбука ресторатора. М.: Современные ресторанные технологии, Изд-во Жигулевского, 2003.

10. Ридель, Х. Бары и рестораны. Техники обслуживания [Текст]: Х. Ридель. - М.: Феникс, **2015**. - 351 с.

Интернет-ресурсы

1. Российская государственная библиотека [Электронный ресурс] / Центр информ. Технологий РГБ; ред. Власенко Т.В.; Web – мастер Козлова Н.В. - Электрон. Дан. – М.: Рос. Гос. Б-ка, 1997 – . – Режим доступа: <http://www.rsl.ru>, свободный. – Загл. с экрана – Яз. русс., англ.

2. Книгосайт [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://knigosite.org/свободный>.

3. Электронная библиотека bookz.ru [Электронный ресурс] Режим доступа: http://bookz.ru/authors/ol_ga-bamkut_/professi_197.html/свободный.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе освоения практики, а также сдачи обучающимися дифференцированного зачета.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 5.1. Обслуживать потребителей организаций питания блюдами.	<ol style="list-style-type: none">1. Демонстрирует навыки и умения при подготовке к работе.2. Демонстрирует навыки и умения по применению различных видов сервировки.3. Использует знания очередности подачи блюд и напитков в соответствии с полученным заказом.4. Демонстрирует знания и умения при подготовке к сервировке столов в зале.5. Демонстрирует знания и умения при уборке рабочего места.