


ГБОУ СПО "Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли"

СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЕМ

\_\_\_\_\_  
(НАИМЕНОВАНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ)

\_\_\_\_\_  
(ДОЛЖНОСТЬ, Ф.И.О.)

 «УТВЕРЖДАЮ»  
Директор колледжа  
«31» 01 2015 г.

\_\_\_\_\_  
Чайковский В.А.

(подпись)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 05**  
**Выполнение работ по рабочей профессии «Официант»**  
**по специальности 100114 Организация обслуживания в общественном питании.**

Волгоград 2015

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы учебной практики.....	4
2. Структура и содержание учебной практики.....	6
3. Тематический план и содержание учебной практики.....	7
4. Условия реализации программы учебной практики .....	11
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики .....	14

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы учебной практики

Программа практики является составной частью ОПОП СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО.

Учебная практика является частью учебного процесса и направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности (ПК):

1. Подготавливать торговый зал к обслуживанию потребителей.
2. Принимать заказ у потребителя.
3. Выполнять заказ, подавать блюда и напитки.
4. Производить уборку со стола.

Рабочая программа учебной практики может быть использована при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания по специальности **100114 Организация обслуживания в общественном питании**. Опыт работы не требуется.

## 1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения практики, формы отчетности

В ходе освоения программы учебной практики студент должен:  
**иметь практический опыт:**

- подготовки зала к обслуживанию;
- встречи гостей и в оказании помощи в выборе блюд и напитков;
- подачи кулинарной продукции и кондитерских изделий, напитков;
- уборки со стола.

**уметь:**

- соблюдать правила, последовательность и время подготовки зала к обслуживанию в соответствии с требованиями санитарии и охраны труда;
- получать и подготавливать столовое белье, посуду и приборы к обслуживанию;
- накрывать столы скатертями, выполнять предварительную сервировку, соблюдая при этом правила сервировки (предварительной, исполнительной, специальной) складывать полотняные салфетки различными приемами;
- приветствовать и размещать гостей за столом;
- принимать заказ в соответствии с меню;
- выполнять заказ с соблюдением техники подачи блюд и напитков;
- подготавливать и обслуживать столы- экспресс, шведский стол;
- помогать обслуживать неофициальные банкеты, чайный, кофейный столы и выездные мероприятия;
- соблюдать сроки, приемы и последовательность уборки стола в соответствии с требованиями санитарии и охраны труда;
- соблюдать правила межличностного общения, используя приемы общения, ориентированного на гостя;

**знать:**

- виды и методы обслуживания;
- правила подготовки зала к обслуживанию;
- способы расстановки столов;
- правила подготовки рабочего места;
- ассортимент и назначение ресторанного белья, посуды, столовых приборов;
- ассортимент и характеристики основных моющих средств;
- этапы обслуживания гостей (подготовительный, основной, заключительный);

- правила сервировки (предварительной, исполнительной, специальной);
- приемы складывания полотняных салфеток;
- виды меню и порядок записи блюд и напитков в меню и карте вин и напитков;
- правила приема заказа (бизнес - ланч, завтрак, в экспресс- зале, в кофейном зале и т.д.) с соблюдением правил межличностного общения и профессиональной терминологии;
- правила и особенности подачи блюд и напитков;
- особенности обслуживания отдельных категорий гостей: подростки, семьи с детьми, инвалиды, пожилые люди;
- специальные формы организации питания (столы - экспресс, шведский стол, выездное обслуживание);
- особенности сервировки столов неофициальных банкетов;
- особенности обслуживания чайного и кофейного стола;
- приемы и правила уборки столов, замены использованных тарелок, приборов и скатертей;
- правила подготовки зала к закрытию;
- правила поведения в конфликтных ситуациях и поддержание положительного имиджа предприятия.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**  
всего – 108 часов.

Распределение разделов и тем по часам приведено в примерном тематическом плане.

Базой практики являются предприятия общественного питания г. Волгограда оснащенные необходимыми средствами для проведения практики.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Объем учебной практики и виды учебной работы

Вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку	Объем часов
Всего занятий	108
в том числе:	
вводное занятие	6
практические занятия	96
Итоговая аттестация	6

## 2.2. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы по практике	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Вводное занятие	<b>Содержание учебного материала</b>	6	3
	1 Введение. Ознакомление с предприятием (правила внутреннего распорядка, вводный инструктаж по технике безопасности на предприятии).	6	
	2 Определение типа предприятия, виды торговых помещений и их характеристика, ознакомление с организацией работы производственных цехов, структура управления.		
	3 Ознакомление с организационно-правовой формой организации общественного питания.		
	<b>Лабораторные работы</b>		
	Не предусмотрены		
Раздел 1. Подготовка зала к обслуживанию потребителей			
Тема 1.1. Подготовка зала к обслуживанию потребителей	<b>Содержание учебного материала</b>	6	
	<b>Практические занятия</b>		
	1 Подготовка к обслуживанию столового белья, посуды и приборов. Хранение.		
	2 Подготовка торгового зала к обслуживанию, уборка помещения в соответствии с санитарными требованиями.	6	
	3 Накрытие столов скатертями. Складывание полотняных салфеток разными способами при различных видах обслуживания и размещение их на столе.		
	<b>Лабораторные работы</b>		
	Не предусмотрены		

Раздел 2. Прием заказа у потребителей	<i>Содержание учебного материала</i>			30
	1	Изучение меню со свободным выбором блюд. Правила составления, порядок расположения блюд. Изучение меню заказных блюд, дневного рациона, комплексных обедов. Изучение меню банкетов, специальных видов обслуживания.	6	
	2	Изучение карты коктейлей порядок записи напитков. Ознакомление с картой вин, правила ее составления и оформления. Знакомство с работой сомелье (при наличии в штате предприятия). Изучение карты чая, кофе порядок записи в карте напитков.	6	
	3	Ознакомление с правилами и порядком встречи гостей (в вестибюле, торговом зале, у стола).	6	
	4	Правила подхода официанта к столу, подачи меню и карты вин. Прием заказа.	6	
	5	Оказание помощи в выборе напитков и блюд, предупреждение гостей о сроке приготовления отдельных блюд. Правила рекомендаций винно-водочных изделий к заказным блюдам.	6	
	<i>Лабораторные работы</i>			
	Не предусмотрены			
	Раздел 3. Обслуживание потребителей			
<i>Содержание учебного материала</i>			48	
Практические занятия			6	
Тема 3.1 Обслуживание посетителей в торговом зале	1 Сервировка и досервировка стола в соответствии с заказом. Передача заказа на производство.			

	2	Приемы подачи напитков в соответствующей посуде. Контроль за отпуском блюд (внешнее оформление, температура подачи).	6
	3	Приемы подачи холодных блюд и закусок в соответствующей посуде. Контроль за отпуском блюд (внешнее оформление, температура подачи).	6
	4	Приемы подачи горячих закусок в соответствующей посуде. Контроль за отпуском блюд (внешнее оформление, температура подачи).	6
	5	Приемы подачи первых блюд при индивидуальных и групповых заказах. Подбор посуды и приборов. Контроль за отпуском.	6
	6	Приемы подачи вторых блюд при индивидуальных и групповых заказах. Подбор посуды и приборов. Контроль за отпуском.	6
	7	Приемы подачи сладких блюд и фруктов. Подбор посуды и приборов. Контроль за отпуском (внешний вид, температура подачи).	6
	8	Приемы подачи горячих напитков. Подбор посуды и приборов. Контроль за отпуском (внешний вид, температура подачи).	6
	<b>Лабораторные работы</b>		
Раздел 4. Уборка со стола		Не предусмотрены	
	<b>Содержание учебного материала</b>		12
Тема 4.1. Подготовка зала к закрытию	<b>Практические занятия</b>		
	1.	Уборка и замена использованной посуды, приборов и скатертей. Приемы и правила уборки столов после ухода посетителей и в конце дня.	6
	2.	Способы и приемы обслуживания гостей в дневное время по комплексному меню.	6
	<b>Лабораторные работы</b>		
Итоговая аттестация		Не предусмотрены	
	Сдача отчета в соответствии с содержанием тематического плана практики и по форме, установленной.		6
	<b>всего</b>		<b>108</b>



Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

##### **Оборудование рабочих мест базы практики**

- Торговая мебель,
- Кассовый аппарат,
- Барное оборудование,
- Посуда, инвентарь,
- Столовое белье,

##### **Технические средства обучения:**

- компьютер;
- мультимедиа проектор;
- принтер;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### **Основные источники:**

1. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебник. Изд. 6-е доп. и перер. - Ростов н/Д: Феникс, 2006.
2. Никуленко Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания. Гриф МО РФ. Издательство: КОЛОСС. Дата выпуска: 2006.
3. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие - ("Профессиональное образование") (ГРИФ) Мрыхина Е.Б. Издательство. Инфра. Год издания. 2008.
4. Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания Учебное пособие / Л.А.Панова. –3-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2007
5. Усов В.В "Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания" выпущена в издательстве "Academia" в 2009 году
6. Могильный М.П. Баласаян А.Ю. « Организация и технология обслуживания питания в гостиничных комплексах». 2-ое издание. Издательство: СНБ 2007

7. Издательство: 5 за знания ISBN: Год: 2007 Барное дело : . Автор: Иванникова Е.И., Иванникова Т.В., Семенова Г.В. Иванникова Е.И. Барное дело: Учебник / Е.И. Иванникова, Т.В. Иванникова.
8. Г.В. Семенова. – М.: Издательский центр Т Академия: Мастерство, 2002. ... - Ростов-на-Дону: Феникс, 2006 – 416 с. – (Серия ТУчебники и учебные пособия). 15. Извекова В.Г. Бармен...
9. Автор: Богущева Валентина. Издатели: Феникс, год выпуска 2008. ... Барное дело. Учебник для ССУЗов.
10. Богущева В.И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2007
11. Богущева В.И. Издательство: Феникс, 2008. Кафе, бары и рестораны.
12. Калашников А.Ю. Кафе, бары и рестораны Издательство: Велби, 2008..
13. Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова. Технология приготовления коктейлей и напитков. Серия: Профессиональное образование. Издательство: Академия, 2006 г. Твердый переплет, 366 стр
14. Э.А. Арустамов «Оборудование предприятий торговли». Учебное пособие «Дашков и К» 2009
15. Т.Р.Парфентьева «Оборудование торговых предприятий» Учебник для НПО. «Академия» 2007
16. А.Н. Стрельцов «Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания». СПб. «Академия» 2010
17. Докторов А.В; Митрофанова Т.И; Мышкина О.Е «Охрана труда в сфере общественного питания». Учебное пособие. СПб. «Академия» 2010

**Интернет-сайт: <http://www.iio-project.spb.ru>**

Тренинг –курс управления персоналом [www.inventech.ru](http://www.inventech.ru) > Библиотека > Менеджмент

**Нормативная:**

Профессиональные стандарты по ресторанной индустрии

Вступившие в действие 2010г

ГОСТ Р 50935-2005 Требования к обслуживающему персоналу»

ОСТ 28-1-95 «Требование к производственному персоналу»

СанПиН 2.3.6. 1079-01 «Требования к содержанию помещений предприятий общественного питания»

**Дополнительные источники:**

1. Васюкова А. Т. , Пивоваров В. И. . Пивоваров Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании 2007 ; Издательский дом "Дашков и К" ;
2. Кондратьев К. П. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Улан-Удэ: ВСГТУ, 2007.
3. В.Ф. Кашенко; Л.В. Кашенко «Торговое оборудование». Учебное пособие. М-Альфа-М; Инфра – М 2006
4. В.Д. Елхина «Механическое оборудование предприятий общественного питания». Справочник: СПб. «Академия» 2010
5. А.Н. Стрельцов. Справочник по холодильному оборудованию предприятий торговли и общественного питания. СПб. «Академия» 2010

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных занятий и приёмов отчетов, а также сдачи обучающимися экзамена.

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата	Метод контроля за освоением компетенций
ПК 1. Подготавливать торговый зал к обслуживанию потребителей.	Правильность подготовки зала к приему потребителей.	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
ПК 2. Принимать заказ у потребителя	Последовательность, и точность процесса приема заказа у потребителей в организациях общественного питания.	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
ПК 3. Выполнять заказ, подавать блюда и напитки.	Правильность соблюдения правил подачи блюд и напитков	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
ПК4 Производить уборку со стола.	Последовательность, и точность процесса уборки со стола в организациях общественного питания.	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
Итоговая аттестация по модулю	Обоснованность выбора способов выполнения по обслуживанию потребителей; Точность выполнения действий по обслуживанию потребителей;	Отчет по учебной практике в виде аттестационного листа Практический экзамен на базе предприятия

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Общие компетенции	Показатели оценки результата	Метод контроля за освоением компетенций
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- точно и в срок выполняет задания для самостоятельной работы. - домашние задания. задания при аудиторной форме обучения; - демонстрирует понимание значимости профессии для потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам

	выполнения практических заданий, выполнения заданий по практике.	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует правильную последовательность выполнения действий во время выполнения практических работ, заданий во время учебной, производственной практики;</li> <li>- составляет план практической работы, выполнения действий на практике</li> </ul>	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- производит самооценку в процессе мониторинга;</li> <li>- соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте;</li> </ul>	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	подготавливает доклады, рефераты по вариантам сервировки, формам обслуживания и т.д.	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<p>Разрабатывает и представляет компьютерную презентацию;</p> <p>Осуществляет обучение с использованием ПК;</p> <p>Осуществляет сбор информации с помощью Интернета;</p>	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполняет работу под наблюдением при наличии некоторой самостоятельности в знакомых ситуациях;</li> <li>- активно работает в группе;</li> <li>- правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе;</li> <li>- демонстрирует действия по обслуживанию потребителя с учетом соблюдения правил поведения;</li> <li>- выполняет работу на производстве и на практических занятиях с любыми коллегам</li> </ul>	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- содержит технологическое оборудование, посуду, инвентарь в чистом и исправном виде в процессе работы;</li> </ul>	Наблюдение и оценка на практических занятиях при

команды (подчиненных). результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует правильное использование индивидуальных средств защиты при эксплуатации технологического оборудования;</li> <li>- демонстрирует правильное соблюдение правил личной гигиены в процессе выполнения практических работ, прохождения производственной практики;</li> <li>- демонстрирует правильное применение знаний в типовых практических ситуациях при выполнении практических занятий, производственной практике;</li> <li>- демонстрирует правильную подготовку оборудования к использованию в соответствии с инструкцией по эксплуатации;</li> <li>- производит все действия с соблюдением требований техники безопасности и производственной санитарии;</li> </ul>	выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определяет задания для самостоятельной работы по повышению профессионального мастерства;</li> <li>- демонстрирует понимание значимости профессии для потребителей через освоение разных способов обслуживания;</li> </ul>	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осваивает различные технологии</li> <li>- ориентируется в профессиональных квалификационных требованиях.</li> </ul>	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдает действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов</li> <li>- соблюдает требования стандартов и иных нормативных документов.</li> </ul>	Наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам

