

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
«САМАРСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора ГБПОУ «СТЭК»

_____ Л.А. Панкратова

Приказ № 305 у

от 29.05.2023 г.

ПРОГРАММА

УП.03 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

ПМ.03 Выполнение работ по профессии 16399 Официант/11176 Бармен

По специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Направление Предоставление услуг предприятия питания

Самара, 2023

Программа учебной практики разработана на основе: ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство направление Предоставление услуг предприятия питания

Разработчик:

Ильичева О.С., преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

Рассмотрено на заседании
ПЦК Пищевых производств
и обслуживания
Протокол № 4
от «24» ноября 2022 г.
Председатель ПЦК
О.С. Ильичёва

Содержание

1.	Паспорт программы учебной практики	стр. 4
2.	Учебная практика по профессиональному модулю	стр. 5
3.	Материально-техническое обеспечение учебной практики	стр. 10

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Область применения программы:

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство Направление Предоставление услуг предприятия питания в части освоения квалификаций: Специалист по туризму и гостеприимству и основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по профессии 16399 Официант/ 11176 Бармен.

2. Цели и задачи учебной практики:

Формирование у обучающихся опыта деятельности в рамках профессионального модуля ПМ.03 Выполнение работ по профессии 16399 Официант/ 11176 Бармен.

3. Требования к результатам учебной практики:

В результате прохождения учебной практики по ВПД Выполнение работ по профессии 16399 Официант/ 11176 Бармен обучающийся должен освоить:

ВПД	Профессиональные компетенции
Выполнение работ по профессии 16399 Официант/ 11176 Бармен	ПК 3.1. Произвести сервировку стола в организациях общественного питания различных видов, типов, классов.
	ПК 3.2. Произвести встречу потребителей организации питания и прием заказов от них в организациях общественного питания различных видов, типов, классов.
	ПК 3.3. Осуществлять подачу готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания.
	ПК 3.4. Производить обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой.

4. Формы контроля:

Учебная практика – дифференцированный зачет.

5. Количество часов на освоение программы учебной практики:

Всего 108 часа:

в рамках освоения ПМ.03 Выполнение работ по профессии 16399 Официант/11176 Бармен

II. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.03 Выполнение работ по профессии 16399 Официант/11176
Бармен

1. Результаты освоения программы учебной практики

Результатом освоения программы учебной практики являются сформированные профессиональные компетенции:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 3.1.	Произвести сервировку стола в организациях общественного питания различных видов, типов, классов.
ПК 3.2.	Произвести встречу потребителей организации питания и прием заказов от них в организациях общественного питания различных видов, типов, классов.
ПК 3.3.	Осуществлять подачу готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания.
ПК 3.4.	Производить обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой.

2. Содержание учебной практики

Учебная практика						
код ПК	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (рассредоточено/концентрированно) с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ПК
1	2	3	4	5	6	7
ПК 3.1.	Произвести сервировку стола в организациях общественного питания различных видов, типов, классов.	Ознакомление с предприятием. Вводный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Первичный инструктаж на рабочем месте.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Знание первичного инструктажа на рабочем месте и охраны труда
		Изучение санитарно-гигиенических требований к работникам предприятий общественного питания.	4	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация санитарно-гигиенических требований
		Ознакомиться с меню предприятия.	4	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Продemonстрировать навыки по знанию меню предприятия.
		Демонстрация навыков по подготовке зала перед началом обслуживания.	4	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Продemonстрировать навыки по подготовке зала перед началом обслуживания.
		Демонстрация навыков предварительной сервировки в обычном режиме	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Знание и демонстрация предварительной сервировки в обычном режиме.
ПК 3.2.	Произвести встречу потребителей организации питания и прием заказов от них в организациях общественного питания различных видов, типов, классов.	Демонстрировать умение в приеме и заказе на бронирование столика и продукции на вынос.	4	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Умение приема заказа на бронирование столика и продуктов на вынос.

		Демонстрировать приемы заказа на блюда и напитки.	4	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация умения в приеме заказа на блюда и напитки
		Демонстрировать навыки в обслуживании потребителей организаций общественного питания в обычном режиме; изучить методы приготовления блюд, рекомендации по выбору вин, крепких спиртных напиткам, их сочетаемости с блюдами;	4	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Умение в обслуживании потребителей организаций общественного питания в обычном режиме; изучить методы приготовления блюд, рекомендации по выбору вин, крепких спиртных напиткам, их сочетаемости с блюдами;
		Демонстрировать навыки в подаче блюд и напитков гостям различными способами.	4	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Продемонстрировать навыки в подаче напитков гостям различными способами
		Демонстрировать навыки по соблюдению требований к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;	4	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Знание в соблюдение требований к безопасности готовой продукции и технике безопасности в процессе обслуживания потребителей
		Демонстрировать навыки предоставления счета и производить расчет с потребителем;	4	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Продемонстрировать навыки в предоставлении счета и производить расчет с потребителем.
		Демонстрировать навыки по соблюдению правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещения гостей за столом, обслуживания и прощания с гостями; соблюдать личную гигиену.	4	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Знание правил ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещения гостей за столом, обслуживания и прощания с гостями; соблюдать личную гигиену.
ПК 3.3.	Осуществлять подачу готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания.	Демонстрировать навыки по подготовке залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий; обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера	4	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация навыков по подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий; обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера
		Демонстрация обслуживания	4	Концентрированно,	2	Знание обслуживания потребителей при

		потребителей при использовании специальных форм организации питания.		предприятия общественного питания		использовании специальных форм организации питания
		Демонстрация навыков обслуживания тематических банкетов, свадебных торжеств, детских праздников, Обслуживание банкетов – фуршетов, банкетов – чая.	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Знание навыков обслуживания тематических банкетов, свадебных торжеств, детских праздников, Обслуживание банкетов – фуршетов, банкетов – чая.
		Демонстрировать навыки применения передовых, инновационных методов и форм организации; подготовка и обслуживание залов – экспресс, столов – экспресс;	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Знание и применение передовых, инновационных методов и форм организации; подготовка и обслуживание залов – экспресс, столов – экспресс.
		Демонстрировать правила сервировки залов – экспресс, «кофе – брейк»; обслуживание по типу «шведский стол» ;	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация правил сервировки залов – экспресс, «кофе – брейк»;обслуживание по типу «шведский стол»
		Демонстрировать навыки обслуживания в гостиницах;	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрировать навыки обслуживания в гостиницах
		Демонстрировать навыки соблюдения техники безопасности специального оборудования;	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Знание и соблюдение техники безопасности специального оборудования
		Демонстрировать навыки в знании ассортимента и подачи горячих напитков	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Знание ассортимента и подачи горячих напитков
ПК 3.4.	Производить обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой.	Демонстрация навыков по подготовке барной стойки, буфета	6	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Продемонстрировать навыки по подготовке барной стойки, буфета
		Демонстрация правил этикета при работе с гостями	6	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Продемонстрировать правила этикета при работе с гостями
		Демонстрация навыков в знании ассортимента напитков	6	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Продемонстрировать навыки в знании ассортимента напитков

		Демонстрация навыков приготовления безалкогольных и алкогольных напитков	6	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Продemonстрировать навыки в приготовлении безалкогольных и алкогольных напитков
		Демонстрация навыков приготовления безалкогольных и алкогольных коктейлей с применением различных способов приготовления	6	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Продemonстрировать навыки приготовления безалкогольных и алкогольных коктейлей с применением различных способов приготовления
		Демонстрация навыков в приготовлении горячих напитков и коктейлей	6	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Продemonстрировать навыки в приготовлении горячих напитков и коктейлей
		Дифференцированный зачет	1			
		Итого:	108			

III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы учебной практики по профессиональному модулю ПМ.03 Выполнение работ по профессии 16399 Официант/11176 Бармен требует наличие:

- рабочее место преподавателя;
- технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

- сифон;
- газовые горелки со сменными газовыми баллонами;
- утюг;
- кофемашина;
- кофемолка;
- столы;
- барная стойка;
- посуда столовая, столовая посуда в ассортименте;
- столовое белье в ассортименте;
- стеклянная посуда для сервировки;
- стеклянная посуда для бара;
- инвентарь и посуда для бара;
- компьютер и программное обеспечение;
- сборники рецептур блюд и кулинарных изделий;
- задание по видам выполняемых работ в зависимости от места прохождения практики;
- дневник по практике;
- программу практики;
- аттестационный лист по учебной практике;
- план-график консультаций и контроля за выполнением студентами программы учебной практики.

Обучающиеся должны иметь комплект одежды: белая рубашка (блузка), черные классические штаны (юбка), бабочка, фартук, носовой платок, полотенца, блокнот, шариковая ручка.