

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



ПРОГРАММА

УП.05 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

ПМ.05 Выполнение работ по рабочим профессиям

16399 Официант, 11176 Бармен

специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Самара, 2020

Программа учебной практики разработана на основе: ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Разработчик: Панова Л.В., преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

на заседании ПЦК Пищевых производств и обслуживания

Протокол № 9 от « 14 » 04 2020 г.

Председатель ПЦК  /Большакова Ю.С./

Содержание

1.	Паспорт программы учебной практики	стр. 4
2.	Учебная практика по профессиональному модулю	стр. 5
3.	Материально-техническое обеспечение учебной практики	стр. 9

1. 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 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (приказ Минобрнауки России от 07.05.2014 № 465), профессионального стандарта (приказ Минтруда России от 01.12.2015 № 910 «Об утверждении профессионального стандарта Официант/бармен) в части освоения квалификаций: Менеджер и основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по рабочим профессиям 16399 Официант, 11176 Бармен.

Рабочая программа ориентирована на подготовку студентов 4 курса, достигших 18 лет, обучающихся на базе основного общего образования.

Основные базы практик: ООО «Проспект» ресторан «Fray Muller», ООО «Дельта» ресторан «Крошка Молли», ООО «Миллтаун» ирландский паб «Шеннон», ООО «Челси» ресторан «Черчилль», ООО «Окинава» ресторан «Оки Токи».

2. Цели и задачи учебной практики:

Формирование у обучающихся опыта деятельности в рамках профессионального модуля ПМ. 05 Выполнение работ по рабочим профессиям 16399 Официант, 11176 Бармен.

3. Требования к результатам учебной практики:

В результате прохождения учебной практики по ВПД: Выполнение работ по рабочим профессиям 16399 Официант, 11176 Бармен обучающийся должен освоить:

ВПД	Профессиональные компетенции
Выполнение работ по рабочим профессиям 16399 Официант, 11176 Бармен	ПК 5.1. Произвести сервировку стола в организациях общественного питания различных видов, типов, классов.
	ПК 5.2. Произвести встречу потребителей организации питания и прием заказов от них в организациях общественного питания различных видов, типов, классов.
	ПК 5.3. Осуществлять подачу готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания.
	ПК 5.4. Производить обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой.

4. Формы контроля:

Учебная практика – дифференцированный зачет.

5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практик:

Всего 108 часов:

в рамках освоения ПМ.05 Выполнение работ по рабочим профессиям 16399 Официант, 11176 Бармен.

II. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.05 Выполнение работ по рабочим профессиям
16399 Официант, 11176 Бармен

1. Результаты освоения рабочей программы учебной практики.

Результатом освоения рабочей программы учебной практики являются сформированные профессиональные (ПК):

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 5.1.	Произвести сервировку стола в организациях общественного питания различных видов, типов, классов.
ПК 5.2.	Произвести встречу потребителей организации питания и прием заказов от них в организациях общественного питания различных видов, типов, классов.
ПК 5.3.	Осуществлять подачу готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания.
ПК 5.4.	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 5.1.	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.	1	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Знание первичного инструктажа на рабочем месте и охраны труда
		Изучение санитарно-гигиенических требований к работникам предприятий общественного питания.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация санитарно-гигиенических требований
		Ознакомиться с меню предприятия.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Продемонстрировать навыки по знанию меню предприятия.
		Демонстрация навыков по подготовке зала перед началом обслуживания.	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Продемонстрировать 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 5.2.	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.	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Умение приема заказа на бронирование столика и продуктов на вынос.
		Демонстрировать приемы заказа на блюда и напитки.	6	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация умения в приеме заказа на блюда и напитки
		Демонстрировать навыки в обслуживании потребителей	6	Концентрированно, предприятия	2	Умение в обслуживании потребителей организаций общественного питания в

		организаций общественного питания в обычном режиме; изучить методы приготовления блюд, рекомендации по выбору вин, крепких спиртных напитков, их сочетаемости с блюдами;		общественного питания		обычном режиме; изучить методы приготовления блюд, рекомендации по выбору вин, крепких спиртных напитков, их сочетаемости с блюдами;
		Демонстрировать навыки в подаче блюд и напитков гостям различными способами.	6	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;	6	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.	6	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 5.3.	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 потребителей при использовании специальных форм организации питания.	4	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Знание обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания
		Демонстрация навыков обслуживания тематических банкетов, свадебных торжеств, детских праздников, Обслуживание банкетов – фуршетов, банкетов – чая.	6	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Знание навыков обслуживания тематических банкетов, свадебных торжеств, детских праздников, Обслуживание банкетов – фуршетов, банкетов – чая.
		Демонстрировать навыки применения передовых,	6	Концентрированно, предприятия	2	Знание и применение передовых, инновационных методов и форм

		инновационных методов и форм организации; подготовка и обслуживание залов – экспресс, столов – экспресс;		общественного питания		организации; подготовка и обслуживание залов – экспресс, столов – экспресс.
		Демонстрировать правила сервировки залов – экспресс, «кофе – брейк»; обслуживание по типу «шведский стол» ;	4	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Демонстрация правил сервировки залов – экспресс, «кофе – брейк»;обслуживание по типу «шведский стол»
		Демонстрировать навыки соблюдения техники безопасности специального оборудования;	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Знание и соблюдение техники безопасности специального оборудования
		Демонстрировать навыки в знании ассортимента и подачи горячих напитков	4	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Знание ассортимента и подачи горячих напитков
ПК 5.4.	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	4	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Продемонстрировать правила этикета при работе с гостями
		Демонстрация навыков в знании ассортимента напитков	4	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Продемонстрировать навыки в знании ассортимента напитков
		Демонстрация навыков приготовления безалкогольных и алкогольных напитков	5	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Продемонстрировать навыки в приготовлении безалкогольных и алкогольных напитков
		Демонстрация навыков приготовления безалкогольных и алкогольных коктейлей с применением различных способов приготовления	5	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Продемонстрировать навыки приготовления безалкогольных и алкогольных коктейлей с применением различных способов приготовления
		Демонстрация навыков в приготовлении горячих напитков и коктейлей	5	Концентрированно, предприятия общественного питания	2	Продемонстрировать навыки в приготовлении горячих напитков и коктейлей
		Дифференцированный зачет	1			
		Итого:	108			

III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы учебной практики профессиональному модулю ПМ.05 Выполнение работ по рабочим профессиям 16399 Официант, 11176 Бармен предполагает наличие предприятий общественного питания г. Самары соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, требованиям техники безопасности при проведении учебных работ.

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 обеспечения;
- 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 практике.

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