

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



**ПРОГРАММА**

**УП.02 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

**ПМ.02 Организация обслуживания в организациях  
общественного питания**

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: Якупова А.Р., 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:

Рабочая программа учебной практик 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 в части освоения квалификаций: Менеджер и основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация обслуживания в организациях общественного питания.

## 2. Цели и задачи учебной практики:

Формирование у обучающихся первичных практических умений в рамках профессионального модуля ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания.

## 3. Требования к результатам учебной практики:

В результате прохождения учебной практики по ВПД Организация обслуживания в организациях общественного питания обучающихся должен освоить:

ВПД	Профессиональные компетенции
Организация обслуживания в организациях общественного питания	ПК 2.1.Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей
	ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей
	ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями
	ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания
	ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей
	ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания

## 4. Формы контроля:

Учебная практика – дифференцированный зачет.

## 5. Количество часов на освоение программы учебной практики:

Всего 72 часа:

в рамках освоения ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания

## **II. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания**

### **1. Результаты освоения рабочей программы учебной практик.**

Результатом освоения программы учебной практики являются сформированные профессиональные компетенции:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 2.1.	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей
ПК 2.2.	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей
ПК 2.3.	Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями
ПК 2.4.	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания
ПК 2.5.	Анализировать эффективность обслуживания потребителей
ПК 2.6.	Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания

## 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 2.1.	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей	Ознакомление с средствами, методами и формами обслуживания	4	Рассредоточено, предприятия общественного питания	2	Демонстрация первичных навыков с средствами, методами и формами обслуживания
		Ознакомление классификацией услуг общественного питания	4	Рассредоточено, предприятия общественного питания	2	Демонстрация первичных навыков по классификации услуг общественного питания.
		Ознакомление с организацией работы в торговом зале	4	Рассредоточено, предприятия общественного питания	2	Демонстрация первичных навыков по организации работы в торговом зале
		Ознакомление этапами процесса обслуживания	4	Рассредоточено, предприятия общественного питания	2	Демонстрация первичных навыков по подготовки торговых помещений к обслуживанию
		Ознакомление со специальными видами услуг и формами обслуживания	4	Рассредоточено, предприятия общественного питания	2	Характеристика специальных видов услуг и форм обслуживания.
		Ознакомление со специальным оборудованием для обслуживания в организациях общественного питания	4	Рассредоточено, предприятия общественного питания	2	Демонстрация первичных навыков работы со специальным оборудованием для обслуживания в организациях общественного питания
		Ознакомление с методами расчетов необходимого количества столов мебели, посуды, белья.	4	Рассредоточено, предприятия общественного питания	2	Демонстрация первичных навыков расчета необходимого количества столов мебели, посуды, белья.
		Ознакомление с приемами складывания полотняных салфеток	4	Рассредоточено, предприятия общественного питания	2	Демонстрация первичных навыков складывания полотняных салфеток
			4	Рассредоточено, предприятия общественного питания	2	Простые способы сложения

			4	Рассредоточено, предприятия общественного питания	2	Сложные способы сложения
		Ознакомление с различными видами приемов и банкетов	2	Рассредоточено, предприятия общественного питания	2	Дать характеристику различным видам и банкетам.
		Ознакомление с правилами подачи закусок, блюд и напитков	2	Рассредоточено, предприятия общественного питания	2	Демонстрация первичных навыков правил подачи закусок, блюд и напитков
ПК 2.2.	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей	Ознакомление с требованиями к обслуживающему персоналу	1	Рассредоточено, предприятия общественного питания	2	Демонстрация первичных навыков требований к обслуживающему персоналу
		Ознакомление с особенностями обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов	2	Рассредоточено, предприятия общественного питания	2	Демонстрация первичных навыков обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов
		Ознакомление с работой официантов, барменов, сомелье	1	Рассредоточено, предприятия общественного питания	2	Описать должностные инструкции официантов, барменов, сомелье.
		Ознакомление с психологическими свойствами личности, психологией труда в профессиональной деятельности	1	Рассредоточено, предприятия общественного питания	2	Демонстрация первичных навыков владения полемическим и ораторским мастерством
		Ознакомление с психологией коллектива и руководства, психологическими аспектами управления профессиональным поведением;	2	Рассредоточено, предприятия общественного питания	2	Демонстрация первичных навыков психологических аспектов управления профессиональным поведением;
ПК 2.3.	Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями	Ознакомление с методами расчетов численности работников в зависимости от видов обслуживания (с полным обслуживанием официантами, с частичным обслуживанием официантами, банкет-фуршет, банкет-коктейль, банкет-чай)	5	Рассредоточено, предприятия общественного питания	2	Демонстрация первичных навыков методов расчета численности работников в зависимости от видов обслуживания (с полным обслуживанием официантами, с частичным обслуживанием официантами, банкет-фуршет, банкет-коктейль, банкет-чай).
ПК 2.4.	Осуществлять информационное обеспечение процесса	Ознакомление с видами меню(банкетное, со свободным выбором блюд, диетического	2	Рассредоточено, предприятия общественного питания	2	Дать характеристику видам меню(банкетное, со свободным выбором блюд, диетического питания, детского )

	обслуживания в организациях общественного питания	питания, детское )				
		Ознакомление с требованиями к оформлению меню	2	Рассредоточено, предприятия общественного питания	2	Описать требования к оформлению меню
		Ознакомление с рекламными носителями(реклама в СМИ, промо-акции)	2	Рассредоточено, предприятия общественного питания	2	Описать рекламные носители.
		Ознакомление с картой вин и коктейлей: требования к карте вин и коктейлей	2	Рассредоточено, предприятия общественного питания	2	Дать характеристику карте вин и коктейлей, описать требования предъявляемые к карте вин и коктейлей.
ПК 2.5.	Анализировать эффективность обслуживания потребителей	Ознакомление с показателями эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость)	4	Рассредоточено, предприятия общественного питания	2	Дать характеристику показателям эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость)
ПК 2.6.	Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания	Ознакомление с нормативно-технологической документацией: ГОСТ Р 50763-2007; ГОСТ Р 52113-2003; ГОСТ 30602-97/ГОСТ Р 50647-94	3	Рассредоточено, предприятия общественного питания	2	Дать характеристику нормативно-технологической документации: ГОСТ Р 50763-2007; ГОСТ Р 52113-2003; ГОСТ 30602-97/ГОСТ Р 50647-94
		Дифференцированный зачет	1			
		<b>Итого:</b>	<b>72</b>			



### **III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Реализация программы учебной практики по профессиональному модулю ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания проводится на предприятиях общественного питания, в промышленных предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Данная деятельность осуществляется на основе договора между соответствующими организациями и образовательным учреждением.

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

- кофемашина;
- холодильный шкаф;
- микроволновая печь;
- блендер;
- компьютер и программное обеспечение;
- блендер;
- сифон;
- газовые горелки со сменными газовыми баллонами;
- утюг;
- кофемолка;
- столы;
- барная стойка;
- посуда столовая, столовая посуда разных размеров,
- столовое белье;
- стеклянная посуда для сервировки;
- стеклянная посуда для бара;
- инвентарь и посуда для бара;
- 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.