

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



ПРОГРАММА

**ПП.05 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

ПМ.05 Выполнение работ по рабочим профессиям

16399 Официант, 11176 Бармен

специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Самара, 2020

Программа производственной практики (по профилю специальности)
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 производственной практики	стр. 4
2.	Производственная практика по профессиональному модулю	стр. 6
3.	Материально-техническое обеспечение производственной практики	стр. 11

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Область применения программы:

Программа производственной 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 производственной практики:

Формирование у обучающихся профессиональных компетенций в условиях реального производства.

3. Требования к результатам производственной практики:

В результате прохождения производственной 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:

Производственная практика - дифференцированный зачет.

5. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Всего 108 часов:

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

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

1. Результаты освоения программы производственной практики

Результатом освоения программы производственной практики являются сформированные профессиональные компетенции

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 производственной практики

Производственная 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.	Повторный инструктаж на рабочем месте	1	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Знание первичного инструктажа на рабочем месте и охраны труда
		Санитарно-гигиенические требования к работникам предприятий общественного питания	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Демонстрация санитарно-гигиенических требований
		Демонстрация разработки меню.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Продемонстрировать знание меню предприятия.
		Произвести подготовку зала перед началом обслуживания.	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Продемонстрировать подготовку зала перед началом обслуживания.
		Произвести предварительную сервировку в обычном режиме	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	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.	4	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Демонстрация приема заказа на бронирование столика и продуктов на вынос.
		Демонстрировать приемы заказа на блюда и напитки.	4	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Демонстрация умения в приеме заказа на блюда и напитки
		Демонстрировать знания в обслуживании потребителей организаций общественного питания в обычном режиме; изучить методы приготовления блюд, рекомендации по выбору вин, крепких спиртных напитков по выбору вин, крепких спиртных	4	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Демонстрация обслуживания потребителей организаций общественного питания в обычном режиме; изучить методы приготовления блюд, рекомендации по выбору вин, крепких спиртных напитков, их сочетаемости с блюдами;

		напиткам, их сочетаемости с блюдами.				
		Демонстрировать подачу блюд и напитков гостям различными способами.	4	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Продемонстрировать подачу блюд и напитков гостям различными способами
		Демонстрировать правила в соблюдении требований к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;	4	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Знание в соблюдение требований к безопасности готовой продукции и технике безопасности в процессе обслуживания потребителей
		Демонстрировать правила в предоставлении счета и производить расчет с потребителем.	4	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Продемонстрировать предоставление счета и произвести расчет с потребителем.
		Демонстрировать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещения гостей за столом.	4	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Знание правил ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещения гостей за столом, обслуживания и прощания с гостями; соблюдать личную гигиену.
		Демонстрация этикета в обслуживании и прощании с гостями.	4	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Продемонстрировать обслуживание и прощание с гостями
		Соблюдать личную гигиену.	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Демонстрация соблюдения личной гигиены
ПК 5.3.	Осуществлять подачу готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания.	Демонстрировать подготовку залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий; обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера	4	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Продемонстрировать подготовку залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий; обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера
		Демонстрация составления схемы расстановки столов.	4	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Продемонстрировать умение в составление схемы расстановки столов
		Демонстрация обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания.	4	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Знание обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания
		Произвести обслуживание тематических банкетов, свадебных торжеств, детских праздников. Обслуживание банкетов – фуршетов, банкетов – чая.	4	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Продемонстрировать обслуживание тематических банкетов, свадебных торжеств, детских праздников, Обслуживание банкетов – фуршетов, банкетов – чая.
		Применения передовых, инновационных методов и форм организации; подготовка и	4	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Демонстрация применения передовых, инновационных методов и форм организации; подготовка и обслуживание

		обслуживание зало – экспресс, столов – экспресс;				зало – экспресс, столов – экспресс.
		Демонстрировать правила сервировки залов – экспресс, «кофе – брейк»;обслуживание по типу «шведский стол» ;	4	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Продемонстрировать правила сервировки залов – экспресс, «кофе – брейк»;обслуживание по типу «шведский стол»
		Соблюдения техники безопасности специального оборудования;	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Знание и соблюдение техники безопасности специального оборудования
		Демонстрировать знания ассортимента и подачи горячих напитков	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Продемонстрировать знания в ассортименте и подаче горячих напитков
ПК 5.4.	Производить обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой.	Подготовке барной стойки, буфета	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Демонстрация подготовки барной стойки, буфета
		Демонстрация знания санитарных требований предъявляемых к барной стойки, буфету.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Продемонстрировать знания санитарных требований предъявляемых к барной стойки, буфету.
		Демонстрация этикета при работе с гостями	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Продемонстрировать этикет при работе с гостем
		Демонстрация знаний ассортимента напитков	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Продемонстрировать знания ассортимента напитков
		Демонстрировать умение эксплуатации весоизмерительное и торгово- технологическое оборудование	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Продемонстрировать умение эксплуатации весоизмерительное и торгово- технологическое оборудование
		Демонстрация знаний техники безопасности с технологическим оборудованием	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Продемонстрировать знания техники безопасности с технологическим оборудованием
		Демонстрация знаний в ассортименте барного инвентаря и стеклянной посуды.	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Продемонстрировать знания в ассортименте барного инвентаря и стеклянной посуды
		Демонстрация работы с учетно-отчетной документации	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Продемонстрировать работу с учетно-отчетной документации
		Демонстрация приготовления простых холодных закусок	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Продемонстрировать приготовления простых холодных закусок

		Демонстрация приготовления фруктовых тарелок и композиций из фруктов	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Продemonстрировать приготовление фруктовых тарелок и композиций из фруктов
		Демонстрация приготовления безалкогольных и алкогольных напитков	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Продemonстрировать приготовления безалкогольных и алкогольных напитков
		Демонстрация знаний в ассортименте безалкогольной и алкогольной продукции	2	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Продemonстрировать знания в ассортименте безалкогольной и алкогольной продукции
		Демонстрация приготовления безалкогольных и алкогольных коктейлей с применением различных способов приготовления	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Произвести приготовление безалкогольных и алкогольных коктейлей с применением различных способов приготовления
		Демонстрация приготовления горячих напитков и коктейлей	3	Концентрированно, предприятия общественного питания	3	Произвести приготовление горячих напитков и коктейлей
		Дифференцированный зачет	1			
		Итого:	108			

III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы производственной 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 и отчет по практике;
- программу практики;
- аттестационный лист по производственной практике;
- план-график консультаций и контроля за выполнением студентами программы производственной практике.

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