

**МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«АСБЕСТОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО
«Асбестовский политехникум»
В.А. Суслопаров
2018 г



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 02 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

для специальности
**43.02.01 «Организация
обслуживания в общественном питании»**
Форма обучения – очная
Срок обучения 3 года 10 месяцев

**Асбест
2018**

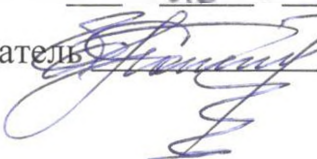
Рабочая программа учебной практики разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 465 от 07 мая 2014 года

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

РАССМОТРЕНО

цикловой комиссией профиля торговли, общественного питания и сферы услуг,

протокол № 6 «26» 06 2018 г.

Председатель  С.Е. Попова

СОГЛАСОВАНО

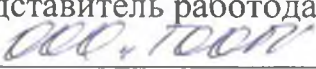
Методическим советом, протокол № 3

«27» 06 2018 г.

Председатель  Н.Р. Караваева

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя


наименование организации

 
подпись расшифровка подписи
«26» 06 2018 г.



СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ. 02 «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

1.1. Область применения программы учебной практики

Программа учебной практики – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

Организация обслуживания в организациях общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 2.1 Организовать 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.

Программа учебной практики может быть использована в программах дополнительного профессионального образования, профессиональной подготовки работников в области организации деятельности предприятий общественного питания, а так же в качестве вариативного модуля в программах СПО.

1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения программы производственной практики и соответствующих видов профессиональной деятельности

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы учебной практики:

иметь практический опыт:

- ✓ организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей;
- ✓ управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;
- ✓ определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;
- ✓ выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;
- ✓ анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;

уметь:

- ✓ организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;
- ✓ подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания; организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;
- ✓ осуществлять расчет с посетителями;

- ✓ принимать рациональные управленческие решения;
- ✓ применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;
- ✓ регулировать конфликтные ситуации в организации;
- ✓ определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;
- ✓ выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;
- ✓ составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;
- ✓ определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);
- ✓ выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;

знать:

- ✓ цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;
- ✓ классификацию услуг общественного питания;
- ✓ этапы процесса обслуживания;
- ✓ особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
- ✓ специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;
- ✓ характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;
- ✓ цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива;
- ✓ психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;
- ✓ требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
- ✓ специальные виды услуг и формы обслуживания;
- ✓ информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;
- ✓ показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение;
- ✓ критерии и показатели качества обслуживания.

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:

всего – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимся видом профессиональной деятельности (ВПД) **Организация обслуживания в организациях общественного питания**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ 02 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

3.1. Тематический план производственной практики

Наименование профессионального модуля	Количество часов учебной практики	Наименование ВПД	Наименование профессиональных компетенций	Виды выполняемых работ	Необходимое оборудование, инструменты, материалы	Количество часов (отведенных на выполнение определенного вида работ)	Место проведения работ
ПМ 02. Организация обслуживания в организациях общественного питания	72	ВПД: Организация обслуживания в организациях общественного питания		Ознакомление с целями и задачами практики.		6	Производственное предприятие
				Проведение инструктажа по технике безопасности, пожарной безопасности и охране труда.	Журнал по технике безопасности и охране труда		
			Организовать подготовку предприятий различных типов, видов и классов к обслуживанию ПК-2.1., ПК-2.4.,	Дать характеристику основным типам и классам предприятий общественного питания.		24	Производственное предприятие
				Дать характеристику методов и форм обслуживания потребителей предприятия общественного питания.			
				Осуществлять информационное обеспечение предприятий общественного питания.	Меню, карта вин и коктейлей, рекламные буклеты		
				Осуществлять подготовку зала к обслуживанию потребителей.	Уборочный инвентарь, посуда, приборы, столовое белье		

			Организовать обслуживание потребителей в соответствии с различными методами и формами обслуживании, классификацией услуг общественного питания ПК-2.2, ПК -2.3.	Осуществлять обслуживание посетителей различных типов и видов предприятий общественного питания	Меню, карта вин и коктейлей, бланк счета заказа меню, кассовый чек.	24	Производственное предприятие
				Использовать различные методы и приемы подачи кулинарной продукции в барах, ресторанах, кафе и специализированных предприятиях питания.	Поднос, тележки, буфет,		
				Соблюдать основные правила обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания			
			Организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания. ПК-2.5, ПК -2.6.	Организовать деятельность персонала по обслуживанию потребителей.		18	Производственное предприятие
				Выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;			
				Анализировать производственные ситуации в процессе обслуживания.			
				Регулировать конфликтные ситуации в организации.			

				Контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи кулинарной продукции.			
ИТОГО						72	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики предполагает наличие баз производственной практики предприятий общественного питания.

Оборудование, инструменты, инвентарь и столовое белье в соответствии с типом и видом предприятия общественного питания.

Дневник производственной практики, график учета рабочего времени, комплект заданий для выполнения практических работ в соответствии с требованиями производственной программы ПМ 02.

4.2. Информационное обеспечение производственного обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. – М.: Изд. центр «Академия»: образовательно – издательский центр «Академия», 2006.
2. Быстров С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебн. пособие – М.: ФОРУМ. 2011 – 464с.
3. Бурашников Ю. М., Максимов А. С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговли: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия»: Образовательно-издательский центр «Академия», 2002 г.
4. Европейские обычаи питания: Учеб.пособие: Перев. с англ. – М.: Финансы и статистика, 2013 – 208с.
5. Погодин К. Ресторан выездного обслуживания (Кейтеринг): с чего начать, как преуспеть. – СПб.: Питер. 2012-224с. с ил.
6. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие. – Ростов н/Д: Феникс, 2012 – 318с.
7. Хепнер К., Браун Гр. Практическое пособие для официантов. 2006
8. Чалова Н.В. Практикум для барменов и официантов по обслуживанию посетителей в ресторанах – М.: изд. Феникс. 2012
9. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса: учебное пособие – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2014.-248 с.

Справочники

1. Нормативные сборники рецептов блюд и напитков
2. Справочник технолога общественного питания

Дополнительные источники:

1. Ежемесячный журнал «Общество и питание»
2. Ежемесячный журнал «Гастром»
3. Журнал «BARNEWS»
4. Журнал «Линия вкуса»
5. Журнал «Кулинарный практикум»
6. Журнал «Профессиональной кухни»
7. Видео ролики по темам модуля

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП СПО предусматриваются следующие виды

практик: учебная практика (производственное обучение) и производственная практика.

Учебная практика проходит в учебно-производственной мастерской учебного заведения, технологического отделения, рассредоточено чередуя теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Инженерно-педагогический состав: преподаватель должен иметь образование не ниже высшего профессионального и педагогического, стаж работы не менее одного года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1		2
Умения:		
производить торговые вычисления с применением простейших и механизированных методов и средств вычислений; подобрать наиболее рациональную схему обработки сырья и полуфабрикатов, применяя новейшие технологии и технику; применять правила подачи кулинарной, алкогольной и безалкогольной продукции; соблюдать основные правила обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания; составлять меню и карты вин и коктейлей; приготавливать коктейли–дижестивы и аперитивы; приготавливать экзотических и эксклюзивных коктейлей; приготавливать горячих смешанных напитков. Холодные смешанные напитки на основе кофе; подавать и оформлять алкогольные напитки, смешанные напитки, коктейли, безалкогольные и слабоалкогольные напитки; произвести расчеты с покупателями работать на торгово-кассовом оборудовании;	Производит торговые вычисления с применением простейших и механизированных методов и средств вычислений; Подбирает наиболее рациональную схему обработки сырья и полуфабрикатов, применяя новейшие технологии и технику; Применяет правила подачи кулинарной, алкогольной и безалкогольной продукции; Соблюдает основные правила обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания; Составляет меню и карты вин и коктейлей; Приготавливает коктейли–дижестивы и аперитивы; Приготавливает экзотических и эксклюзивных коктейлей; Приготавливает горячие смешанные напитки. Холодные смешанные напитки на основе кофе; Подает и оформляет алкогольные напитки, смешанные напитки, коктейли, безалкогольные и слабоалкогольные напитки; Производит расчеты с покупателями Работает на торгово-кассовом оборудовании;	практические занятия, выполнение индивидуальных проектных заданий практические занятия, выполнение индивидуальных проектных заданий практические занятия, выполнение индивидуальных проектных заданий практические занятия, выполнение индивидуальных проектных заданий практические занятия, выполнение индивидуальных проектных заданий практические занятия, выполнение индивидуальных проектных заданий практические занятия, выполнение индивидуальных проектных заданий
Знания:		
общие сведения о барах, классификация баров и их характеристика; виды и назначение столовой мебели, белья, посуды, приборов и инвентаря правила подачи алкогольных и безалкогольных напитков; формы банкетного обслуживания; основные правила обслуживания посетителей на предприятиях	Применяет общие сведения о барах, классификация баров и их характеристика; Классифицирует виды и назначение столовой мебели, белья, посуды, приборов и инвентаря, правила подачи алкогольных и безалкогольных напитков; Владеет формами банкетного обслуживания; Применяет основные правила	опрос опрос письменный зачет письменный зачет опрос

общественного питания. Особенности обслуживания иностранных туристов. организацию снабжения баров; порядок и формы расчета, отчетность бармена; правила подачи алкогольных и безалкогольных напитков виды нормативно-технической документации, используемой при работе; правила приготовления коктейлей - аперитивов. культуру потребления и дегустации вин, напитков простейшие методы и средства вычислений. номенклатуру основных типов предприятий питания.	обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания. Использует особенности обслуживания иностранных туристов. Применяет организацию снабжения баров; порядок и формы расчета, отчетность бармена; правила подачи алкогольных и безалкогольных напитков, виды нормативно-технической документации, используемой при работе; Владеет правилами приготовления коктейлей - аперитивов. культуру потребления и дегустации вин, напитков, простейшие методы и средства вычислений. номенклатуру основных типов предприятий питания.	опрос письменный зачет письменный зачет письменный зачет опрос опрос
---	---	---

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	– демонстрация интереса к будущей профессии	<i>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</i>
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов изготовления деталей машин; – оценка эффективности и качества выполнения;	
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	– решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов изготовления деталей машин;	
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	– эффективный поиск необходимой информации; – использование различных источников, включая электронные	
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	– работа на станках с ЧПУ	
Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	– взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	– самоанализ и коррекция результатов собственной работы	

Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием	– организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	– анализ инноваций в области разработки технологических процессов изготовления деталей машин;	
Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности	– соблюдение техники безопасности	