

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Горшкова Надежда Кимовна
Должность: Директор
Дата подписания: 19.04.2022 14:04:50
Уникальный программный ключ:
6e4febd30540ffff35fc4c6217bc0cf1c72a27f9

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж»
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики**

ПРОГРАММА

производственной (по профилю специальности) практики по профессиональному модулю

**ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям
рабочих, должностям служащих**

для специальности среднего профессионального образования

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

2020 г.

Рабочая программа производственной (по профилю специальности) практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291

Разработчики:

Леонтьева Наталия Владимировна, преподаватель технологических дисциплин

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

1.1. Аннотация к программе

Настоящая программа производственной (по профилю специальности) практики ПП.05 по ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и является частью программы специалистов среднего звена.

Программа практики обеспечивает подготовку специалистов среднего звена для менеджеров. Сферой деятельности выпускников являются: предприятия, организации и учреждения г. Чебоксары и Чувашской Республики. Базой практики являются предприятия, организации и учреждения общественного питания г. Чебоксары, Чувашской Республики, Краснодарского края, Республики Крым.

1.2. Цели и задачи производственной (по профилю специальности) практики:

формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в рамках профессионального модуля по каждому из видов профессиональной деятельности под руководством специалистов предприятия (организации, учреждения).

1.3. Количество часов на освоение программы производственной (по профилю специальности) практики:

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 54 часа.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

1.4. Требования к результатам освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, умениям

Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

Результаты освоения <i>(перечень в строгом соответствии с ФГОС)</i>	Основные показатели оценки результата <i>(должны 100% соответствовать показателям в программе соответствующего проф. модуля)</i>
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Производит ценностный выбор и определяет значимость социальных ценностей, проявляет интерес к своей будущей профессии через повышение качества обучения по ПМ и участие в олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства, научных конференциях, в социально-проектной деятельности
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их	Демонстрирует эффективность и качество выполнения профессиональных задач, навыки самоорганизации, самоуправления, профессиональной мобильности и

эффективность и качество	компетентности, обоснует выбор применения методов и способов, необходимых для выполнения профессиональных задач
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Различает особенности производственных ситуаций и принимает адекватные решения в соответствии с поставленной задачей. Предлагает варианты решения проблемной ситуации (ситуационной задачи)
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Осуществляет сбор информации из различных источников (ГОСТы, Сборники рецептур, Интернет сообщества и др.), обосновывая выбор и оптимальность состава источников. Изучает литературу, как современную, так и нормативную с целью профессионального роста и отслеживания современных тенденций. Рационально распределяет время на все этапы решения задач
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Демонстрирует умение работать в команде, разрешает возможные конфликтные ситуации; Проявляет умение взаимодействовать и общаться со сверстниками, с преподавателями и мастерами, руководителями предприятий общественного питания в ходе практики.
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Проявляет ответственность за свою работу и работу членов команды, за результат выполнения заданий; Демонстрирует самоанализ и коррекцию результатов собственной работы.
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Находит и использует необходимую информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, показывает самостоятельный, профессионально-ориентированный выбор тематики творческих и проектных работ (курсовых, рефератов, докладов и т.п.). Демонстрирует уровень профессиональной зрелости через посещение дополнительных занятий, освоение дополнительных рабочих профессий, обучение на курсах дополнительной профессиональной подготовки.
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Обосновывает выбор применения современных технологических методов и способов, необходимых для выполнения профессиональных задач. Проводит анализ инноваций в области общественного питания и использует «элементы реальности» в работах (курсовых, рефератов, докладов и т.п.).
ОК 10 Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов	Соблюдает действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов
ПК1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.	Анализирует возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей
ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.	Демонстрирует знания в подаче меню. Знает наличие в горячем цехе готовых блюд, время приготовления того или иного блюда, ассортимент, кулинарную характеристику блюд. Демонстрирует умения в дружелюбном и вежливом общении с гостями.
ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.	Демонстрирует умения в подборе посуды, последовательности подачи закусок, блюд и напитков. Проводит оценку качества оформленного поваром блюда. Соблюдает время ожидания приема заказа.

ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания	Участвует в оценке эффективности деятельности организации общественного питания
Иметь практический опыт	
- анализа возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.	анализирует возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
- организации выполнение заказов потребителей.	организует выполнение заказов потребителей.
- контроля качества выполнения заказа.	Контролирует качество выполнения заказа.
- организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей;	организует и проверяет подготовку зала обслуживания к приему гостей;
- определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;	определяет потребности в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;
- выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;	выбирает, оформляет и использует информационные ресурсы (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;
- участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;	участвует в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;
- анализа производственных ситуаций;	анализирует производственные ситуации;
- оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению.	оценивает качество обслуживания и подготавливает предложения по его повышению.
Должен уметь	
- организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции их сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;	организовывает, осуществляет и контролирует процесс обслуживание с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции их сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;
- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;	подбирает виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывает их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
- определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и - организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;	определяет численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и – организовывает, осуществляет и контролирует процесс подготовки к обслуживанию;
- осуществлять расчет с посетителями;	осуществляет расчет с посетителями;
- выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;	выбирает, оформляет и использует информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;
- составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.	составляет и оформляет меню, карты вин и коктейлей, осуществляет консультирование потребителей.
- готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;	готовит и оформляет ограниченный ассортимент продукции общественного питания;
- определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);	определяет и анализирует показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);
- выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.	выбирает и определяет показатели качества обслуживания, разрабатывает и представляет предложения по повышению качества обслуживания.

1.5. Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций

Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций осуществляется по результатам выполненного задания по практике (отчета о практике):

студент выполняет задания, предусмотренные программой практики и составляет отчет. В качестве приложения к отчету практики студент оформляет графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике;

руководители практики знакомятся с отчетом студента;

руководители практики осуществляют оценивание общих и профессиональных компетенций студентов. Оценивание производится с использованием основных показателей оценки результатов по дихотомической системе оценивания: «0» – компетенция не освоена, «1» – компетенция освоена. Оценивание выполненного задания по практике производится также с учетом: качества выполненной работы, правильности оформления документации предприятия общественного питания (заказ-счет, заявка на посуду и приборы к банкету), предварительную сервировку стола, соблюдения норм времени, умения выполнять рабочие приемы, наладку и регулировку оборудования, демонстрации практического опыта при решении профессиональных задач, планировании работ и организации рабочего места, соблюдения требований безопасности.

руководители практики определяют уровень освоения профессиональных компетенций в Аттестационном листе;

руководители практики определяют уровень освоения общих компетенций в Характеристике.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и видов работ производственной (по профилю специальности) практики	Содержание материала производственной (по профилю специальности) практики	Объем часов
1	2	3
ПМ 05. МДК.05.01. Организация производственной деятельности официанта		54
Тема 1.1. Организация труда обслуживающего персонала.	<p style="text-align: center;">Содержание</p> <p>1. Требования к официанту.</p> <p>2. Методы и формы обслуживания.</p> <p>3. Помещения для обслуживания потребителей. Оборудование и мебель залов.</p>	6
Тема 1.2. Технология приготовления, оформления и подачи кофе.	<p style="text-align: center;">Содержание</p> <p>1. Общие сведения о кофе. Разновидности кофе. Показатели качества кофейных зерен. Ассортимент кофе. Кофейные традиции.</p> <p>2. Оборудование и инвентарь для приготовления кофе: кофемолка, кофеварка, оборудование для приготовления кофе на песке. Принцип действия. Правила эксплуатации.</p>	6
Тема 1.3. Торговые и подсобные помещения ПОП, их оборудование.	<p style="text-align: center;">Содержание</p> <p>1. Виды помещений. Характеристика торговых помещений.</p> <p>2. Оборудование залов. Интерьер залов.</p>	6
Тема 1.4. Организация обслуживания гостей в баре.	<p style="text-align: center;">Содержание</p> <p>1. Организация рабочего места бармена (Mise en plase). Подготовка бара к обслуживанию. Порядок и форма расчета с посетителями.</p> <p>2. Оборудование и инвентарь бара. Принцип работы.</p> <p>3. Смешанные алкогольные напитки. Приготовление и оформление.</p> <p>4. Смешанные прохладительные безалкогольные напитки. Приготовление и оформление.</p> <p>5. Горячие безалкогольные напитки. Технология приготовления.</p>	
Тема 2.1. Столовые посуда, приборы, белье.	<p style="text-align: center;">Содержание</p> <p>1. Виды и характеристика столовой посуды</p> <p>2. Виды и характеристика стеклянной и барной посуды.</p> <p>3. Виды и характеристика столовых приборов. Виды столового белья, характеристика.</p>	6
Тема 2.2 Меню и карта вин ресторана.	<p style="text-align: center;">Содержание</p> <p>1. Назначение и правила составления меню.</p> <p>2. Виды меню.</p> <p>3. Экономическая диагностика меню.</p> <p>4. Карта вин ресторана.</p> <p>5. Оформление меню ресторана.</p> <p>6. Оформление карты вин ресторана.</p>	
Тема 2.3. Методы подачи блюд.	<p style="text-align: center;">Содержание</p> <p>1. Основные методы подачи блюд в ресторане: французский, английский, русский.</p> <p>2. Основные методы подачи блюд в ресторане: европейский, комбинированный.</p>	6

Тема 3.1. Обслуживание потребителей в зале ресторана.	Содержание		
	1.	Встреча и размещение гостей. Прием заказа. Основные способы подачи блюд. Расчет с потребителями. Уборка и замена посуды.	
	2.	Правила обслуживания. Встреча и размещение гостей. Прием заказа. Расчет с потребителями. Уборка и замена посуды.	6
	Содержание		
Тема 3.2. Особенности подачи закусок, блюд и напитков	1.	Получение буфетной продукции. Подача закусок, супов, вторых блюд, сладких блюд, напитков, специй и приправ.	6
	Содержание		
Тема 3.3. Особенности подачи к столу вин и крепких напитков.	1.	Рекомендации алкогольных напитков к закускам и блюдам, температура их подачи.	6
	2.	Подача выдержанных и коллекционных вин.	
	3.	Правила подачи шампанского.	
	4.	Аперитивы. Подготовка вин к подаче на стол.	
Тема 3.4. Обслуживание банкетов и приемов.	Содержание		6
	1.	Виды приемов. Порядок обслуживания торжеств.	
Тема 3.5. Организация обслуживания гостей на высшем уровне.	2.	Виды банкетов. Порядок обслуживания торжеств.	6
	1.	Особенности обслуживания гостей на высшем уровне.	
	2.	Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP.	
	3.	Ознакомление с формами и способами нарезки фруктов и сыра.	
Тема 3.6. Обслуживание туристов в номерах гостиниц	4.	Требования к оформлению по стандартам World Skills.	6
	Содержание		
	1.	Обслуживание в номерах гостиниц. Инвентарь, оборудование для подогрева.	
	2.	Виды туров и организация питания туристов.	
	3.	Особенности питания туристов в разных странах.	54
	Дифференцированный зачет		
ВСЕГО			54

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению:

Реализация производственной по профилю специальности практики предполагает выполнение работ и дублирование обязанностей на рабочих местах действующих предприятий общественного питания, оснащенных производственным, торговым оборудованием, столовой мебелью, системами АСУ (ККМ), а также следующим инвентарем:

1. Посуда (закусочная, мелкая столовая, десертная, глубокая столовая, пирожковая тарелки, бокалы, фужеры, рюмки)
2. Приборы (закусочные, столовые, десертные, фруктовые, рыбные)
3. Столовое белье (скатерть, салфетки, ручники, полотенца)

3.2. Требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности соответствуют правилам и нормам.