

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

учебной 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 учебной 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 учебной практики УП.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 освоения профессии менеджер.. Сферой деятельности выпускников являются: предприятия, организации и учреждения г. Чебоксары и Чувашской Республики: аудитории «Учебный ресторан» и «Учебный бар» Чебоксарского экономико-технологического колледжа Минобразования Чувашии.

1.2. Цели и задачи учебной 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 учебной практики:

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 36 часов.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

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

Учебная практика по специальности направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной 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

<p>ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>	<p>Демонстрирует эффективность и качество выполнения профессиональных задач, навыки самоорганизации, самоуправления, профессиональной мобильности и компетентности, обоснует выбор применения методов и способов, необходимых для выполнения профессиональных задач</p>
<p>ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<p>Различает особенности производственных ситуаций и принимает адекватные решения в соответствии с поставленной задачей. Предлагает варианты решения проблемной ситуации (ситуационной задачи)</p>
<p>ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Осуществляет сбор информации из различных источников (ГОСТы, Сборники рецептов, 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</p>
<p>ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<p>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.</p>
<p>ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий</p>	<p>Проявляет ответственность за свою работу и работу членов команды, за результат выполнения заданий; Демонстрирует самоанализ и коррекцию результатов собственной работы.</p>
<p>ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>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.</p>
<p>ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>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.).</p>
<p>ОК 10 Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов</p>	<p>Соблюдает действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов</p>
<p>ПК1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.</p>	<p>Анализирует возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей</p>
<p>ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.</p>	<p>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.</p>

ПК1.3. 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.
Иметь первоначальный практический опыт	
выполнение всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме	Выполняет все виды работ по подготовке залов в предприятиях общественного питания к обслуживанию: уборка торговых помещений, расстановка мебели, получение и подготовка посуды, приборов и столового белья, проведение предварительной сервировки стола.
встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;	Демонстрирует умения встречи, приветствия, размещение гостей за столом. Правильно подает меню.
приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;	Принимает, оформляет и выполняет заказ на продукцию и услуги организаций общественного питания
Рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;	Дает рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;
подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;	Применяет подачу к столу заказанных блюд и напитков разными способами;
расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;	Производит расчет с потребителями согласно счету и проводов гостей;
подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;	Подготавливает залы и инвентарь к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;
обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;	Осуществляет обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;
обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;	Осуществляет обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания;
применения передовых, инновационных методов и форм организации труда	Применяет передовые, инновационные методы и формы организации труда
Должен уметь	
- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;	Подготавливает зал и сервирует столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;	Осуществляет прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;
- осуществлять прием заказа на блюда и напитки;	Осуществляет прием заказа на блюда и напитки;
- обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;	Обслуживает потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
- консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;	Консультирует гостей по составу и методам приготовления блюд, дает рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;
-осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;	Осуществляет подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителя предоставлять счет и производить расчет с потребителем;	Соблюдает требования к безопасности готовой продукции и технику безопасности в процессе обслуживания потребителей, предоставляет счет и производит расчет с потребителем;
- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;	Соблюдает правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещает гостей за столом, обслуживает и провожает гостей;
- соблюдать личную гигиену;	Соблюдает личную гигиену.

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		36
Тема 1.1. Организация обслуживания в предприятиях общественного питания	Содержание	
	1.	Вводный инструктаж. Инструктаж по технике безопасности.
	2.	Ознакомление с деятельностью организации, изучение устава предприятия.
	3.	Определение типа, класса, специализации предприятия
Тема 1.2. Ознакомление с предприятием	Содержание	
	1.	Ознакомление с видами услуг, предоставляемых в предприятиях общественного питания
	2.	Характеристика всех методов и форм обслуживания в предприятии общественного питания
Тема 1.3. Ознакомление с подготовительным этапом обслуживания.	Содержание	
	1	Ознакомление с видами торговых и вспомогательных помещений
	2.	Ознакомление с меню
	3.	Подготовка зала к обслуживанию
Тема 1.4. Знакомство с организацией обслуживания посетителей в торговом зале	Содержание	
	1.	Подготовка персонала к обслуживанию. Личная гигиена, форменная одежда.
	2.	Общие правила сервировки стола.
	3.	Прием и оформление заказа
	4.	Основные методы подачи блюд
	5.	Последовательность и правила подачи блюд и напитков
	6.	Расчет с потребителями
Тема 1.5 Ознакомление с обслуживанием банкетов и приемов.	Содержание	
	1.	Виды приемов и банкетов
Тема 1.6. Специальные виды услуг и формы обслуживания	Содержание	
	1.	Современные виды услуг и формы обслуживания применяемые на предприятии общественного питания
	2.	Обслуживание по типу «Шведского стола»
	3.	Обслуживание праздничных вечеров
	4.	Дифференцированный зачет
ВСЕГО		36

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 оборудованием и инвентарем в следующих кабинетах /лабораториях / мастерских: №232 «Учебный ресторан» и «Учебный бар»:

1. Посуда (тарелки, чашки, фужеры, стаканы)
2. Приборы (закусочные, столовые, десертные, фруктовые, рыбные)
3. Столовое белье (скатерть, салфетки, ручки, полотенца)

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