

Приложение 40

**К программе профессионального модуля
«Выполнение работ по рабочим профессиям «официант», «бармен»,
«буфетчик»»**

**КИРОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОРЛОВО-ВЯТСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

СОГЛАСОВАНО
с работодателем

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора

_____ М.В. Русских

«__» _____ 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
«ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО РАБОЧИМ ПРОФЕССИЯМ «ОФИЦИ-
АНТ», «БАРМЕН», «БУФЕТЧИК»»
ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ
43.02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ
ПИТАНИИ**

Орлов, 2023 г

Рабочая программа производственной практики
профессионального модуля
составлена на основе Федерального
государственного образовательного стандарта по
специальности среднего профессионального
образования 43.02.01
организация обслуживания в общественном питании

Организация-разработчик: Кировское областное государственное профессиональное образовательное бюджетное учреждение «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж»

Организация-разработчик: Кировское областное государственное профессиональное образовательное бюджетное учреждение «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж»

Составитель:

Кононова А.В. - преподаватель КОГПОБУ «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж»

Техническая экспертиза: Щенникова Л.В., председатель ПЦК преподавателей «Сферы обслуживания» КОГПОБУ «ОВСХК»

Рабочая программа производственной практики «Выполнение работ по рабочим профессиям «официант», «бармен», «буфетчик»» по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, соответствует требованиям ФГОС, создана с учетом программы развития КОГПОБУ «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж». Рабочая программа раскрывает содержание знаний, умений, навыков по профессиональному модулю, логику изучения модуля с указанием последовательности тем, вопросов и общего количества времени на их изучение. Объем содержания оптимален и соответствует объему учебного времени по профессиональному модулю, отведенному в учебном плане. Содержание дифференцировано с учетом уровней планируемых предметных результатов, выделены практические работы. Представлены основные элементы содержания каждой темы. Количество часов, отведенное на изучение курса, тем, разделов соответствует развитию обучающихся и усвоению тем.

**Рассмотрено и рекомендовано ПЦК
преподавателей «Сферы обслуживания»
Протокол № от 2023 г.**

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Общая характеристика программы производственной практики (Паспорт программы производственной практики)
2. Содержание программы производственной практики
3. Методические указания для обучающегося по прохождению производственной практики
4. Условия реализации рабочей программы производственной практики
5. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы производственной практики

Программа практики является составной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в рамках модуля и предназначена для использования в учебном процессе по очной форме обучения.

1.2. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Программа практики является частью программы профессионального модуля 05 «Выполнение работ по рабочим профессиям «официант», «бармен», «буфетчик»» предназначена для использования в учебном процессе по очной форме обучения.

Общая трудоемкость учебной практики: 108 часов, 3 недели.

Обязательная часть программы включает: 108 часов.

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Производственная практика по профессиональному модулю ПМ 05 «Выполнение работ по рабочим профессиям «официант», «бармен», «буфетчик»» реализуется после изучения общепрофессиональных дисциплин:

Код дисциплин по учебному плану	Название дисциплины по учебному плану
МДК 05.01	Выполнение работ по рабочей профессии «официант»
МДК 05.02	Выполнение работ по рабочей профессии «бармен»
МДК 05.03	Выполнение работ по рабочей профессии «буфетчик»

1.3. Цели, задачи и планируемые результаты освоения производственной практики

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися вида профессиональной деятельности: «Выполнение работ по рабочим профессиям «официант», «бармен», «буфетчик»» и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции с учетом профессионального стандарта по профессии «Менеджер» необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций, приобретение необходимых умений по специальности.

Производственная практика направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций.

Задачи практики:

- формирование у обучающихся умений, навыков;
- обеспечение целостности подготовки обучающихся к выполнению основных трудовых функций;
- обеспечение связи практики с теоретическим обучением.

В результате практики по профессиональному модулю «Выполнение работ по рабочим профессиям «официант», «бармен», «буфетчик»» обучающийся должен освоить общие и профессиональные компетенции.

1.3.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций	Уметь
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества; работать с нормативно-правовой базой; пользоваться измерительными приборами и приспособлениями; проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия; контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания; идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации.
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	
ОК 03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	
ОК 04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 06	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	
ОК 07	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	
ОК 08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	
ОК 09	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	
ОК 10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	

1.3.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование профессиональных компетенций	Иметь практический опыт
ВПД	Выполнение работ по рабочей профессии «Официант»	
ПК 1.1	Выполнять подготовку зала к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	<p>Выполнение всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания по обслуживанию в обычном режиме; встреча, приветствие, размещение гостей организации общественного питания за столом, подача меню; прием, оформление и выполнение заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов; подача к столу заказных блюд и напитков гостям разными способами; расчет с потребителями согласно счету и проводов гостей; подготовка залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий; обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; Применение передовых, инновационных методов и форм организации труда.</p>
ПК 1.2	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов	
ПК 1.3	Обслуживать массовые банкетные мероприятия	
ПК 1.4	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания	
ВПД	Выполнение работ по профессии «Бармен»	
ПК 2.1	Выполнять подготовку бара к обслуживанию	<p>Выполнение всех видов работ по подготовке бара к обслуживанию; Встреча, приветствие, подача меню; Прием, оформление и выполнение заказа; Рекомендация напитков гостям при оформлении заказа; Расчет с гостями; Применение передовых, инновационных методов и форм организации труда.</p>
ПК 2.2	Обслуживать посетителей бара	
ПК 2.3	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания	
ПК 2.4	Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями	
ПК 2.5	Производить расчет с потребителями, используя различные формы расчета	

ПК 2.6	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли различными методами и горячие напитки	
ПК 2.7	Производить расчет с потребителями используя различные формы расчета	
ПК 2.8	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейлей различными методами и горячие напитки	
ВПД	Выполнение работ по рабочей профессии «буфетчик»	
ПК 3.1	Выполнять подготовку и обслуживать в соответствии с типом буфета	
ПК 3.2	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в соответствии с типом буфета	
ПК 3.3	Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями	Выполнение всех видов работ по подготовке буфета к обслуживанию; Встреча, приветствие, подача меню; Прием, оформление и выполнение заказа; Рекомендация гостям при выборе и оформлении заказа; Расчет с гостями; Применение передовых, инновационных методов и форм организации труда.
ПК 3.4	Изготавливать определенный ассортимент буфетной продукции	
ПК 3.4	Производить расчет с потребителями, используя различные формы расчета	

Личностные результаты:

ЛР 6	Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации
ЛР 9	Сознающий ценность жизни, здоровья и безопасности. Соблюдающий и пропагандирующий здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, физическая активность), демонстрирующий стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек и опасных наклонностей (курение, употребление алкоголя, наркотиков, психоактивных веществ, азартных игр, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе, в том числе в цифровой среде

ЛР 10	Бережливо относящийся к природному наследию страны и мира, проявляющий сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социальных, экономических и профессионально-производственных процессов на окружающую среду. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, распознающий опасности среды обитания, предупреждающий рискованное поведение других граждан, популяризирующий способы сохранения памятников природы страны, региона, территории, поселения, включенный в общественные инициативы, направленные на заботу о них
ЛР 17	Проявляющий осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов Вятского края; готов и способен вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания
ЛР 19	Демонстрирующий готовность и способность вести с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР 24	Способный развитию умений выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

Специальные требования

1. Развить способность к обеспечению собственной занятости путем разработки и реализации предпринимательских бизнес – идей.
2. Уметь действовать с применением знаний в производственных и бытовых ситуациях, связанных с эффективным использованием топливных и энергетических ресурсов, энергосберегающих технологий и оборудования.
3. Организовывать обслуживание гостей в соответствии с национальными традициями.
4. Осуществлять прогрессивные формы обслуживания гостей.
5. Эффективно взаимодействовать с клиентами, коллегами и руководством.
6. Обучать персонал на рабочем месте и оценивать результаты обучения
7. Организовывать обслуживание в соответствии с требованиям профессиональной эстетики и дизайна

1.4. Вид практики, этап практики

Вид практики – производственная,
этап практики – практика по профилю специальности.

1.5. Способ организации практики

Непрерывно.

1.6. База практики, сроки проведения практики

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания.

Срок проведения практики определяется календарным учебным графиком.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Виды работ/ заданий	Продолжительность /трудоёмкость, (час)	Осваиваемые компетенции
МДК 05.01 «Выполнение работ по рабочей профессии «официант»	48	
1.Ознакомление с ПОП и правилами внутреннего распорядка. Охрана труда и пожарная безопасность с ПОП и правилами внутреннего распорядка. Охрана труда и пожарная безопасность.	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06,07,08,09, 10 ЛР 6, 9, 10, 17, 19, 24
2. Подготовка зала к обслуживанию Выполнение всех видов работ по подготовке залов организации общественного питания к обслуживанию в обычном режиме. Подготовка зала и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий, подготовка зала	6	ПК 1.1-1.4 ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06,07,08,09, 10 ЛР 6, 9, 10, 17, 19, 24
3. Оформление заказа Встреча, приветствие, размещение гостей организации общественного питания за столом, подача меню. Прием, оформление и выполнение заказа на продукцию и услуги предприятия общественного питания. Рекомендация блюда напитков гостям при оформлении заказа. Подача к столу заказанных блюд и напитков разными способами.	6	ПК 1.1-1.4 ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06,07,08,09, 10 ЛР 6, 9, 10, 17, 19, 24
4. Сервировка столов Сервировка столов для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе, выездных	6	ПК 1.1-1.4 ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06,07,08,09, 10 ЛР 6, 9, 10, 17, 19, 24
5. Обслуживание банкетов Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания с применением передовых, инновационных методов и форм организации труда. Обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера.	12	ПК 1.1-1.4 ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06,07,08,09, 10 ЛР 6, 9, 10, 17, 19, 24
6.Бронирование заказов и расчет с потребителями	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01, 02, 03, 04, 05,

<p>Осуществление приема заказа на бронирование столика и продукцию на вынос.</p> <p>Осуществление приема заказа на блюда и напитки</p> <p>Расчет с потребителями согласно счету и проводы гостей.</p>		06,07,08,09, 10 ЛР 6, 9, 10, 17, 19, 24
<p>7. Способы подачи блюд</p> <p>Осуществление подачи блюд и напитков гостям различными способами</p>	8	ПК 1.1-1.4 ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06,07,08,09, 10 ЛР 6, 9, 10, 17, 19, 24
<p>8. Ресторанный этикет</p> <p>Прощание.</p> <p>Соблюдение правил ресторанного этикета при встрече и приветствии, размещении за столом, обслуживании и прощании с гостями.</p> <p>Соблюдение личной гигиены.</p>	4	ПК 1.1-1.4 ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06,07,08,09, 10 ЛР 6, 9, 10, 17, 19, 24
<p>МДК 05.02 «Выполнение работ по рабочей профессии «бармен»</p>	48	
<p>1. Ознакомление с ПОП и правилами внутреннего распорядка. Охрана труда и пожарная безопасность</p> <p>Ознакомление с предприятием, его типом, классом, структурой контингентом питающихся, режимом работы, основных и дополнительных услуг, формами обслуживания, контроля качества и безопасности продукции и услуг.</p> <p>Инструктаж по охране труда на предприятии.</p> <p>Знакомство с материально-технической базой предприятия: планировка, состав и назначение помещений, их оборудование, средства и приемы дизайна, используемые для оформления помещений создания единого дизайна.</p>	2	ПК 2.1 – 2.8 ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06,07,08,09, 10 ЛР 6, 9, 10, 17, 19, 24
<p>2. Подготовка бара к обслуживанию</p> <p>Подготовка бара к обслуживанию. Оформление барной стойки. Поддержание необходимого запаса барной посуды. Соблюдение правил мойки барной посуды.</p>	6	ПК 2.1 – 2.8 ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06,07,08,09, 10 ЛР 6, 9, 10, 17, 19, 24
<p>3. Приготовление основных заготовок для приготовления смешанных напитков</p> <p>Приготовление профессиональных заготовок (льда, гарниров, украшений и прочее)</p>	8	ПК 2.1 – 2.8 ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06,07,08,09, 10 ЛР 6, 9, 10, 17, 19, 24

4.Приготовление безалкогольных напитков Приготовление и подача свежевыжатых соков, кофе, молочных коктейлей и смешанных напитков, подача минеральных вод и прохладительных напитков.	10	ПК 2.1 – 2.8 ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06,07,08,09, 10 ЛР 6, 9, 10, 17, 19, 24
5.Приготовление алкогольных смешанных напитков Приготовление классических алкогольных напитков.	12	ПК 2.1 – 2.8 ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06,07,08,09, 10 ЛР 6, 9, 10, 17, 19, 24
6.Рекомендации посетителям Консультирование гостей по составу и методам приготовления, рекомендаций по выбору вин, крепким спиртным и прочим напиткам, их сочетаемости с блюдами.	10	ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06,07,08,09, 10 ЛР 6, 9, 10, 17, 19, 24
МДК 05.02 «Выполнение работ по рабочей профессии «буфетчик»	12	
1.Ознакомление с предприятием. Подготовка к обслуживанию. Выполнение всех видов работ по подготовке к обслуживанию. Подготовка инвентаря.	4	ПК 3.1 -3.4 ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06,07,08,09, 10 ЛР 6, 9, 10, 17, 19, 24
2.Приготовление кулинарной продукции. Нарезка хлеба гастрономических продуктов. Порционирование кулинарных изделий.	4	ПК 3.1 -3.4 ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06,07,08,09, 10 ЛР 6, 9, 10, 17, 19, 24
3.Ведение учетно-отчетной документации. Расчет с потребителями, оформление чека, ведение контрольно-кассовой документации.	4	ПК 3.1 -3.4 ОК 01, 02, 03, 04, 05, 06,07,08,09, 10 ЛР 6, 9, 10, 17, 19, 24
Всего	108	

Промежуточная аттестация проводится в форме
- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике;
- проводится промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.
Дифференцированный зачет планируется и проводится руководителем практики в каждой группе в соответствии с программой производственной практики за счет учебного времени, отведенного программой.
Результат проведения дифференцированного зачета заносится в журнал практического обучения и в аттестационный лист обучающегося.

3. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ПРОХОЖДЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

До начала производственной практики обучающийся:

1. Знакомится с содержанием программы производственной практики.
2. Получает задание на производственную практику.

В период прохождения производственной практики:

1. Своевременно выполняет задания, предусмотренные данной программой.
2. Ежедневно заполняет дневник практики.
3. Соблюдает действующие в организации правила внутреннего распорядка.
4. Соблюдает требования охраны труда и пожарной безопасности.

После прохождения производственной практики обучающийся предоставляет:

- дневник – отчет по производственной практике;
 - приложения к дневнику отчета
5. Проходит промежуточную аттестацию по итогам производственной практики на основании результатов ее прохождения.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Производственная практика реализуется на предприятиях питания г. Орлова, Кировской области и других регионах РФ а также лаборатория приготовления пищи, банкетный зал, соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, требованиям техники безопасности при проведении учебных и производственных работ.

4.2. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация производственной практики обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Обучение по модулю осуществляют преподаватели квалификация которых соответствует требованиям ФГОС.

4.3. Информационное и методическое обеспечение практики

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература

1. Дубцов, Г.Г. Товароведение пищевых продуктов. Учебник/ Г.Г. Дубцов - 2-е изд. - М.: Академия, 2009. - 264 с.
2. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник для НПО. Учеб. пособие для СПО: Допущено Минобразованием России / В.В. Усов - 6-е изд., перераб. и доп. - М.: Академия, 2008. - 432 с.
3. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: Учебник. 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Академия, 2008. – 162 с.
4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: Учебник. 4-е изд., испр. – М.: Академия, 2006. – 184 с.

Дополнительная литература

1. Ахрапоткова, Н.Б. Справочник официанта, бармена. Учеб. пособие: Допущено Минобразованием России/ Н. Б. Ахрапоткова - 3-е изд. - М.: Академия, 2008. - 272 с.
2. Козлова, С.Н. Кулинарная характеристика блюд. Учеб. пособие: Допущено Минобрнауки России/ С.Н.Козлова, Е.Ю. Феденишина - 3-е изд., - М.: Академия, 2008. - 192 с.

Периодическая печать: Питание и общество // ГастрономЪ// Современный ресторан //

Интернет-ресурсы

1. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания //www. 100 menu. ru
2. Электронные книги по кулинарии // www. dom-eknig.ru
3. Электронная книга по кулинарии // rogalik.com/elektronnaya_kulinariya_skachat ии

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется преподавателем профессионального цикла в процессе проведения занятий, а также при защите дневника – отчета по производственной практике.