

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САХАЛИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
для студентов по проведению
практических занятий
по профессиональному модулю 05
ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПРОФЕССИИ «ОФИЦИАНТ»
МДК 05.01 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «ОФИЦИАНТ»

43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ
по специальности
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
(базовый уровень подготовки)

Квалификация: менеджер

Форма обучения: очная

Южно-Сахалинск
2014

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
И.М. Ким
« 08 » октября 2014 г.

Разработчик: Осипенко Г.В., заведующая отделением «Организация общественного питания» ПТК СахГУ

Одобрено на заседании ПЦК
Президиум сервиса
управления и экономики
Протокол № 2 от 07 окт. 2014 г.
Председатель ПЦК
Осипенко Г.В.

Согласовано А.А. Осипенко Г.В., зав. отделением
подпись Ф.И.О.

СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ТРУДА, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ	8
СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ К РАЗДЕЛУ ПМ 1.	
ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «ОФИЦИАНТ»	9
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 1 «ИДЕНТИФИКАЦИЯ (РАСПОЗНАВАНИЕ) АССОРТИМЕНТА СТОЛОВЫХ ПОСУДЫ, ПРИБОРОВ, БЕЛЬЯ»	9
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 2 «ОТРАБОТКА ПРИЕМОВ АКТИВАЦИИ И ВЫНОСА ПОСУДЫ В ЗАЛ»	10
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 3 «ОТРАБОТКА ПРИЕМОВ И ТЕХНИКИ ПОСТРОЕНИЯ ФОРМ САЛФЕТОК ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ ВИДОВ ОБСЛУЖИВАНИЯ»	12
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 4 «ОТРАБОТКА ПРИЕМОВ ТЕХНИКИ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ СЕРВИРОВКИ»	13
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 5 «РОЛЕВАЯ ИГРА «ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ, МЫ РАДЫ ВСТРЕЧЕ С ВАМИ»».	15
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 6 «ОВЛАДЕНИЕ ТЕХНИКОЙ ОБСЛУЖИВАНИЯ: ОТРАБОТКА СПОСОБОВ ПОДАЧИ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ»	17
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 7, 8, 9 «ОВЛАДЕНИЕ ТЕХНИКОЙ ПОДАЧИ БЛЮД РУССКИМ МЕТОДОМ; ОВЛАДЕНИЕ ТЕХНИКОЙ ПОДАЧИ БЛЮД ФРАНЦУЗСКИМ МЕТОДОМ; ОВЛАДЕНИЕ ТЕХНИКОЙ ПОДАЧИ БЛЮД АНГЛИЙСКИМ МЕТОДОМ»	20
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 10 «ОВЛАДЕНИЕ ТЕХНИКОЙ ПОДАЧИ ЗАКАЗАННЫХ БЛЮД И НАПИТКОВ»	24
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 11 «ОВЛАДЕНИЕ ТЕХНИКОЙ СБОРА ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ПОСУДЫ И ПРИБОРОВ»	25
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 12 «ТРЕНИНГ «ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ ОФИЦИАНТОВ С ГОСТЯМИ»	27
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 13 «СЕМИНАРСКОЕ ЗАНЯТИЕ «ОРГАНИЗАЦИЯ ТЕМАТИЧЕСКИХ МЕРОПРИЯТИЙ»	29
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 14 «СЕМИНАРСКОЕ ЗАНЯТИЕ «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ БАНКЕТА «СВАДЬБА»»	31
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 15 «ДЕЛОВАЯ ИГРА «БАНКЕТ ЗА СТОЛОМ С ПОЛНЫМ ОБСЛУЖИВАНИЕМ ОФИЦИАНТАМИ». ПРАКТИЧЕСКОЕ ИЗУЧЕНИЕ ОСНОВНЫХ ЭТАПОВ ПОДГОТОВКИ К ОБСЛУЖИВАНИЮ И ПРОЦЕССА ОБСЛУЖИВАНИЯ БАНКЕТА»	32
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 16 «ДЕЛОВАЯ ИГРА «БАНКЕТ ЗА СТОЛОМ С ЧАСТИЧНЫМ ОБСЛУЖИВАНИЕМ ОФИЦИАНТАМИ». ПРАКТИЧЕСКОЕ ИЗУЧЕНИЕ ОСНОВНЫХ ЭТАПОВ ПОДГОТОВКИ К ОБСЛУЖИВАНИЮ И ПРОЦЕССА ОБСЛУЖИВАНИЯ БАНКЕТА»	33
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 17 «ДЕЛОВАЯ ИГРА «БАНКЕТ-ФУРШЕТ». ПРАКТИЧЕСКОЕ ИЗУЧЕНИЕ ОСНОВНЫХ ЭТАПОВ ПОДГОТОВКИ К ОБСЛУЖИВАНИЮ И ПРОЦЕССА ОБСЛУЖИВАНИЯ БАНКЕТА»	35
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 18 «ДЕЛОВАЯ ИГРА БАНКЕТ-КОКТЕЙЛЬ». ПРАКТИЧЕСКОЕ ИЗУЧЕНИЕ ОСНОВНЫХ ЭТАПОВ ПОДГОТОВКИ К ОБСЛУЖИВАНИЮ И ПРОЦЕССА ОБСЛУЖИВАНИЯ БАНКЕТА	36
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 19 «СЕМИНАРСКОЕ ЗАНЯТИЕ «ТРАДИЦИОННЫЕ ОСОБЕННОСТИ ПИТАНИЯ»	37

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящие методические указания составлены в помощь студентам для выполнения практических занятий профессионального модуля ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих», МДК «Выполнение работ по профессии официант» специальности 100114 «Организация обслуживания в общественном питании» 100000 «Сфера обслуживания».

Практические занятия профессионального модуля ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» МДК «Выполнение работ по профессии официант» в группах СПО выполняются в процессе изучения обязательной аудиторной учебной нагрузки и составляют – 40 часов:

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу по специальности **100114 «Организация обслуживания в общественном питании»** должен обладать общими компетенциями и профессиональными компетенциями, соответствующими основному виду профессиональной деятельности (ВПД) **« Обслуживание потребителей организаций общественного питания»**.

В результате отработки навыков практических занятий предполагается, что студент овладеет следующими **общими компетенциями (ОК) и профессиональными компетенциями (ПК):**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

ПК 5.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.

ПК 5.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

ПК 5.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.

ПК 5.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;
- встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;
- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;
- подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;
- расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;

- подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;
- обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;
- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;

уметь:

- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;
- осуществлять приём заказа на блюда и напитки;
- обслуживать 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;
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;
- предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем;
- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;
- соблюдать личную гигиену;

Методические указания включают в себя:

1. Основные положения безопасности труда, санитарии и гигиены.
2. Темы и цели к практическим занятиям;
3. Перечень заданий;
4. Пособия для работы;
5. Алгоритм действий;
6. Критерии оценок;
7. Формы контроля;
8. Литературу, необходимую для выполнения практических занятий.

Критериями оценки являются:

- полнота знаний (количество воспроизведенных существенных признаков изученного);
- системность (осознание связей между элементами знаний);
- обобщенность (сознание общности связей между элементами знаний);
- действенность (применение знаний в конкретных условиях);
- прочность (сохранение в памяти полученных знаний).

При оценивании практических навыков учитывается:

1. Самостоятельное применение знаний в практической деятельности;
2. Выполнение заданий как воспроизводящего, так и творческого характера;
3. Степень помощи преподавателя при выполнении задания;
4. Степень самостоятельности и нестандартности выполнения практических заданий;
5. Умение грамотно использовать теоретические знания.

Цель выполнения практических занятий: формирование практических навыков по реализации процесса обслуживания потребителей организаций общественного питания.

В таблице № 1 указаны темы и задания к выполнению практических занятий.

Темы практических занятий

№ рабо ты	Название			Кол- во часов
	раздела	темы	Наименование работ (занятий)	
1	Раздел ПМ 1. Выполнение работ по профессии «Официант»	Тема 1.3. Материально-техническая база обслуживания	Практическое занятие №1 Идентификация (распознавание) ассортимента столовых посуды, приборов, белья .	2
2		Тема 2.3. Правила, последовательность и техника сервировки столов	Практическое занятие №2 Отработка приемов активации и выноса посуды в зал	2
3			Практическое занятие №3 Отработка приемов и техники построения форм салфеток для различных видов обслуживания	2
4		Тема 2.4.Способы расстановки мебели в торговом зале	Практическое занятие №4. Отработка приемов техники предварительной сервировки	2
5		Тема 3.1. Методы организации труда официантов	Практическое занятие Ролевая игра «Добро пожаловать, мы рады встрече с Вами»	2
6		Тема 3.4. Техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков.	Практическое занятие №6 Овладение техникой обслуживания: отработка способов подачи алкогольной продукции.	2
7		Тема 3.6. Способы подачи блюд, характеристика, особенности	Практическое занятие №7 Овладение техникой подачи блюд русским методом.	2
8			Практическое занятие № 8 Овладение техникой подачи блюд французским методом.	2
9			Практическое занятие № 9 Овладение техникой подачи блюд английским методом.	2
10		Тема 3.7 Правила, очередность и техника подачи блюд и напитков. Правила сочетаемости напитков и блюд.	Практическое занятие № 10 Овладение техникой подачи заказанных блюд и напитков	2
11		Тема 3.8 Правила и техника уборки использованной посуды	Практическое занятие № 11 Овладение техникой сбора использованной посуды и приборов	2
12		Тема 3.10 Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями	Практическое занятие № 12. Тренинг «Взаимодействие официантов с гостями	2
13		Контрольная работа		2
14		Тема 6.2. Организация праздничных вечеров.	Практическое занятие № 13 Семинарское занятие «Организация	2

			тематических мероприятий»	
15			Практическое занятие № 14 Семинарское занятие «Организация обслуживания банкета «Свадьба»	2
16		Тема 7.2 Банкет-прием с полным обслуживанием. Сервировка банкетных столов Обслуживание гостей.	Практическое занятие № 15. Деловая игра «Банкет за столом с полным обслуживанием официантами». Практическое изучение основных этапов подготовки к обслуживанию и процесса обслуживания банкета.	2
17		Тема 7.3. Банкет с частичным обслуживанием. Сервировка банкетных столов Обслуживание гостей.	Практическое занятие № 16. Деловая игра «Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами». Практическое изучение основных этапов подготовки к обслуживанию и процесса обслуживания банкета.	2
18		Тема 7.5. Банкет-фуршет. Сервировка банкетных столов Обслуживание гостей.	Практическое занятие № 17. Деловая игра «Банкет-фуршет». Практическое изучение основных этапов подготовки к обслуживанию и процесса обслуживания банкета.	
19		Тема 7.6. Банкет-коктейль. Сервировка банкетных столов Обслуживание гостей.	Практическое занятие № 18. Деловая игра «Банкет-коктейль». Практическое изучение основных этапов подготовки к обслуживанию и процесса обслуживания банкета.	
20		Тема 8.1. Особенности питания иностранных гостей. Обслуживание в ресторанах.	Практическое занятие № 19 Семинарское занятие «Традиционные особенности питания»	
ИТОГО				40