

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

ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

СОГЛАСОВАНО

Работодатель



Директор ООО «Танкерин»
(И.Е. Сидоров)

«*07*» *октября* 20 *14* г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ИТК СахГУ

С.С. Шаров

«*07*» *октября* 20 *14* г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 05
ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

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

20 *14*

Осипенко Т.В., зав. отделением Общественного
питания ПТК сах гч

Одобрено на заседании ПЦК
дисциплин сервиса, управления и экономики
Протокол № 2 от «04» мая 014г.
Председатель ПЦК

Председатель ПКК _____ Н. П. Скорик

Согласовано  Г.В. Осипенко, зав. отделением общественного питания

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (производственного обучения)

1.1. Область применения рабочей программы.

Рабочая программа учебной практики (производственного обучения) является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности СПО 100114 «Организация обслуживания в общественном питании» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

1.2. Цели и задачи рабочей программы учебной практики (производственного обучения), требования к результатам освоения программы учебной практики.
Цель учебной практики:

- Приобретение студентами опыта практической работы по специальности.

Задачи учебной практики:

- Обучение трудовым приёмам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций;
- Закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений обучающихся.

В результате прохождения учебной практики в рамках ПМ. 05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»

студенты должны

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;

подготовки бара, буфета к обслуживанию;

встречи гостей бара и приёма заказа;

обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;

приготовления и подачи горячих напитков;

приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;

приготовления и подачи простых закусок;

принятия и оформления платежей;

оформления отчётно-финансовых документов;

подготовки бара, буфета к закрытию;

подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;

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;

подготавливать бар, буфет к обслуживанию;

обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;

принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;

готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;

эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;

готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;

соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;

производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;

осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;

оформлять необходимую отчётно-учётную документацию;

соблюдать правила профессионального этикета;

соблюдать правила личной гигиены;

знать:

виды, типы и классы организаций общественного питания;

основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;

материально-техническую и информационную базу обслуживания;

правила личной подготовки официанта к обслуживанию;

виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;

способы расстановки мебели в торговом зале;

правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;

методы организации труда официантов;

правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;

правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;

способы подачи блюд;

правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;

правила и технику уборки использованной посуды;

порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;
 кулинарную характеристику блюд;
 правила сочетаемости напитков и блюд;
 требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
 правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями;
 виды и классификации баров;
 планировочные решения баров, буфетов;
 материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;
 правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;
 характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;
 правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;
 виды и методы обслуживания в баре, буфете;
 технологию приготовления смешанных и горячих напитков;
 технологию приготовления простых закусок;
 правила ведения учётно-отчётной и кассовой документации;
 сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;
 правила личной подготовки бармена к обслуживанию;
 правила охраны труда;
 правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями

1.3.Количество часов на освоение программы учебной практики (производственного обучения) для групп на базе основного общего образования, срок обучения 3 года 10 месяцев: **всего – 180 часов.**

УП 05 .01 Выполнение работ по профессии «Официант» — 120 часов;.

УП 05 .02 Выполнение работ по профессии «Бармен» — 60 часов;.