ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ

Факультет среднего профессионального образования

Рег. № ОП.02-21

«02» 09 20 17 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Декан факультета
_____ Е.Я. Баринов
«27» 05 2017 г.

ФГОС СПО 2014 г.
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.05.01. Выполнение работ по профессии 16399 Официант
(ПМ 05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих)

По специальности	**43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**
Форма обучения	Очная.
Курс	2
Семестр	4

Новосибирск 2017

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (приказ от 07.05 2014 г., № 465.) к содержанию и уровню подготовки выпускников по специальности 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании. квалификации базовой подготовки менеджер и рабочего учебного плана, утвержденного ученым советом НГАУ от 2404.2017г.

Рабочую программу разработал:
Преподаватели первой
квалификационной категории

Филиппова Ю.А.

подпись

Скачков М.В.

подпись

Рабочая программа обсуждена и одобрена на заседании цикловой методической комиссии преподавателей дисциплин и профессиональных модулей по специальностям Организация обслуживания в общественном питании и Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Протокол № 9 от «11» мая 2017 г.

Председатель цикловой методической комиссии _____ Филиппова Ю.А.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии факультета

Протокол № 4 от «25» мая 2017г.

Зам. председателя методической комиссии факультета СПО _____ Сошнина О.Л.

подпись

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП.01.01. УП.01.01. Выполнение работ по профессии 16399 Официант

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация питания в организациях общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
2. ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
3. ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи программы учебной практики – требования к результатам освоения программы производственного обучения

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы учебной практики (производственного обучения) должен:

иметь практический опыт:

- распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохраняемости;
- участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров;
- проведения приемки продукции по количеству и качеству.

уметь:

-идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;

- контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохраняемости продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;
- использовать нормативные и технологические документы;
- составлять и заключать договора на поставку товаров;
- проводить приемку продукции.

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики

УП 05.01: УП.01.01. Выполнение работ по профессии 16399 Официант

всего: 36 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности организация питания в организациях общественного питания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.2	Организовывать выполнение заказов потребителей.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план программы учебной практики УП.05.01.

Коды профессиональных компетенций	*Наименования профессиональных модулей*	*Всего часов*	*Распределение по семестрам*
1	2		
ПК 1.1 -1.4	ПМ 05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	**192**	**4 семестр**
ПК- 1.2	в т.ч. УП.01.01. УП.01.01. Выполнение работ по профессии 16399 Официант	**36**	**4 семестр**

3.2 Содержание обучения по учебной практике
УП.01.01. Выполнение работ по профессии Официант

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)
1	2	3
ПМ 05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		
МДК.05.01 Теоретические основы профессии официант		
Тема 1. Подготовка залов к обслуживанию	Выполнение всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме. Подготовка залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий подготовка зала	6 4 семестр
Тема 2. Оформление заказа	Встреча, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню. Прием, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания рекомендация блюд и напитков гостям при оформлении заказов. Подача к столу заказанных блюд и напитков разными способами.	6 4 семестр
Тема 3 Сервировка столов.	Сервировка столов для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе, выездных.	6 4 семестр
Тема 4 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.	6 4 семестр

Тема 5 Бронирование заказа и расчѐт с потребителем	Осуществление приѐма заказа на бронирование столика и продукцию на вынос. Осуществление приѐма заказа на блюда и напитки. Расчет с потребителями согласно счету и проводы гостей.	6 4 семестр
Тема 6 Способы подачи блюд	Осуществление подачи блюд и напитков гостям различными способами. Прощание. Соблюдение правил ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещения гостей за столом, обслуживания и прощания с гостями. Соблюдение личной гигиены. Соблюдение требований к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей. Контроль качества готовой продукции.	6 4 семестр
Всего:		**36**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации учебной практики имеется кабинет организации обслуживания в организациях общественного питания ЛОП-2, банкетный зал.

Оборудование учебного кабинета: Посуда для практических занятий, 2 шкафа, тумба с мойкой. 12 рабочих мест, банкетные столы, стулья, скатерти сервировочная посуда, салфетки.

Программное обеспечение: Microsoft Office 2010 TGCVH-MV342-YWDTY-4F87M-RKFH4 Microsoft Windows 7 00426-OEM-8992662-00009

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Джум Т.А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: учебное пособие /Т.А. Джум, Г.М. Зайко. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 528 с.3.
2. Мрыхина Е.Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для студ. учреждений СПО. – М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2017. – 416 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.

Дополнительная литература

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для студ. учреждений СПО. – 13-е изд., стер. – М.: Академия, 2015.
2. Гукова О.Н Организация предприятий сервиса: Практикум для студ. учреждений СПО. /О.Н. Гукова, А.Н. Петрова. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2017. – 384 с.

Нормативные документы

1. Федеральный закон от «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями от 2 июня 1993 г., 9 января 1996 г., 17 декабря 1999 г., 30 декабря 2001 г., 22 августа, 2 ноября, 21 декабря 2004 г., 27 июля, 16 октября, 25 ноября 2006 г., 25 октября 2007 г., 23 июля 2008 г., 3 июня, 23 ноября 2009 г., 27 июня, 18 июля 2011 г., 25 июня, 28 июля 2012 г., 2 июля, 21 декабря 2013 г., 5 мая 2014 г.)).
2. Федеральный закон ФЗ-29 от 2014 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; Постановление Правительства РФ от 21.12.2000 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов».
3. Изучение постановления Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276, от 21.02.12 N 842) «Правила оказания услуг общественного питания».
7. Федеральный закон от 30.03.1999 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

8. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 №1036 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 №389).
9. ГОСТ Р 55323-2012 Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения.
10. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
11. ГОСТ Р30389-2013Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания
12. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
13. ГОСТ Р 50764-2009 - Услуги общественного питания. Общие требования
14. ГОСТ Р 52113-2003 Услуги населению. Номенклатура показателей качества.
16. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
17. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
18.СанПиН 2.3.2. 560-96 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
19.СП 1.1 1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий.

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса.

Учебная практика проводится при освоении студентами профессионального модуля в пределах объёма часов, установленных учебным планом. Сроки проведения практики устанавливаются образовательным учреждением в соответствии с графиком учебного процесса.

4.4. Кадровое обеспечение учебной практики

Реализация учебной практики УП УП.01.01. Выполнение работ по профессии 16399 Официант ПМ01Организация питания в организациях общественного питания должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю модуля.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла.

Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся сформированность профессиональных компетенций и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	- знание быстрого и четкого обслуживания потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов. -обоснованность выбора различных методов обслуживания. - знание доброжелательной встречи и приветствия гостей. - знание размещения гостей за столом; - знание подачи меню.	Устный опрос Дифференцированный зачет
ПК 1. 3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.	- знание проведения обслуживания различных видов банкетов и приемов; - знание различных видов сервировки.	Устный опрос Дифференцированный зачет
ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.	- знание показателей качества услуг в организациях общественного питания; -точность знаний стоимости предлагаемых услуг в организациях общественного питания.	Устный опрос Дифференцированный зачет

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата.	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- Полнота демонстрация интереса к будущей профессии; - Аргументированность устойчивого интереса к будущей профессии.	Устный опрос Дифференцированный зачет.
ОК 2Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- Грамотность в организации рабочего места; - Скорость и техничность выполнения алгоритмов в решениипрофессиональной задачи; - Обоснованность оптимальных методов выполненияпрофессиональной задачи; - Рациональность в применении методов и способов выполнения профессиональных задач; - Аргументированность в оценке качества и эффективности собственной деятельности.	Устный опрос Дифференцированный зачет
ОК 3Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- Решение поставленных стандартных и нестандартных учебных задач. Проявление ответственности за результаты своей работы.	Устный опрос Дифференцированный зачетционных технологий.
ОК 4Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- Обоснованность решений стандартных и нестандартных профессиональных задач; - Правильность и эффективность выполнения работ; - Точность и качественность решений в стандартных и нестандартных ситуациях.	Устный опрос Дифференцированный зачет
ОК 6Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- Наблюдение за взаимодействием с обучающимися, преподавателями и лаборантами в ходе обучения.	

ОК 7Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- Самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	Устный опрос Дифференцированный зачет
ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов	- Знать и применять нормативные документы к качеству и объему услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания различных типов и классов.	Устный опрос Дифференцированный зачет