

МИНИСТЕРСТВО ЛЕСНОГО ХОЗЯЙСТВА
И ОХРАНЫ ОБЪЕКТОВ ЖИВОТНОГО МИРА НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Нижегородской области
«КРАСНОБАКОВСКИЙ ЛЕСНОЙ КОЛЛЕДЖ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.03
ПМ.03 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ
Выполнение работ по профессии 16399 Официант

Специальность: 43.02.16 Туризм и гостеприимство

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор ООО «История-НН»
Ю.И. Лебедев

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ ЧО «КБЛК»
Е.А. Мальшев



р.п. Красные Баки
2023г.

Рабочая программа учебной практики УП. 03 профессионального модуля ПМ.03 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Выполнение работ по профессии 16399 Официант разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.16 Туризм и гостеприимство, Профессионального стандарта 33.013 Официант, бармен, Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих 55, Общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов 5123.

Организация разработчик: ГБПОУ НО «Краснобаковский лесной колледж».

Разработчик: Н.Ю. Торопова, преподаватель.

Рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии по укрупненной группе специальностей 43.00.00 Сервис и туризм
Протокол № 11 от «13» июня 2023г.

Рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии по укрупненной группе специальностей 43.00.00 Сервис и туризм
Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии по укрупненной группе специальностей 43.00.00 Сервис и туризм
Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной практики УП.03	4
2. Результаты освоения рабочей программы учебной практики УП.03	6
3. Тематический план и содержание учебной практики УП.03	8
4. Условия реализации рабочей программы учебной практики УП.03	12
5. Контроль и оценка результатов освоения рабочей программы учебной практики УП.03	17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.03

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной практики УП.03 является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 43.02.16 Туризм и гостеприимство в части освоения профессии: «Официант» и вида деятельности (ВД): *Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков.*

1.2. Цели и задачи учебной практики:

Формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального профессионального практического опыта в рамках модуля ППСЗ по виду деятельности *Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков*».

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по виду деятельности обучающихся должен:

ВПД	Требования к навыкам и умениям
Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	Навыки Приема, оформления и уточнения заказа гостей организации питания Рекомендаций гостям организации питания по выбору блюд и напитков Передачи заказа гостей организации питания на кухню и в бар Досервировки стола в соответствие с заказом гостей организации питания Получения блюд и напитков с кухни и бара организации питания Замены использованной посуды, приборов и столового белья Подготовки зала и инвентаря для обслуживания мероприятий в организациях питания и на выездных мероприятиях Сервировки столов с учетом вида мероприятия Подачи блюд и напитков гостям на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях Подготовки контрольно-кассового оборудования к началу принятия и оформления платежей Проведения кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ
	уметь: Подавать меню, карту вин, в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей Выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков Консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами Принимать заказы на блюда и напитки Проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков Подавать блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков Презентовать гостям блюда и напитки при подаче

	Порционировать блюда в присутствии потребителей Разрешать конфликтные ситуации Встречать, принимать гостей на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях Соблюдать время, последовательность и синхронность подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия Использовать различные стили обслуживания гостей, соответствующие виду мероприятия Сервировать, досервировывать, пересервировывать столы в соответствии с заказанными блюдами, напитками и последовательностью их подачи Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами) Проводить оформление счета для оплаты Предоставлять счет гостям организации питания Принимать оплату в наличной и безналичной формах Оформлять возврат оформленных платежей
--	---

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

В рамках освоения ПМ. 03 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностями служащих. Выполнение работ по профессии «Официант» –72 часа, в том числе практическая подготовка -72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.03

В результате освоения рабочей программы у студента должны быть сформированы общие (ОК) и профессиональные компетенции (ПК), а также личностные результаты (ЛР).

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 3.1.	Принятие заказов и обслуживание гостей в зале организации питания
ПК 3.2.	Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий
ПК 3.3.	Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
<i>Личностные результаты реализации программы воспитания</i>	
ЛР 3	Демонстрирующий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России, принципам честности, порядочности, открытости. Действующий и оценивающий свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиций традиционных российских духовно-нравственных, социокультурных ценностей и норм с учетом осознания последствий поступков. Готовый к деловому взаимодействию и неформальному общению с представителями разных народов, национальностей, вероисповеданий, отличающий их от участников групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие социально опасного поведения окружающих и предупреждающий его. Проявляющий уважение к людям старшего поколения, готовность к участию в социальной поддержке нуждающихся в ней
ЛР 6	Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
ЛР14	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый,

	критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость
ЛР 16	Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 17	Выбирающий оптимальные способы решения профессиональных задач в сфере туризма и гостеприимства
	Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса
ЛР18	Соблюдающий Устав и правила внутреннего распорядка, локальные нормативные акты для студентов Учреждения
ЛР 19	Сохраняющий и преумножающий традиции и уклад колледжа, владеющий знаниями об истории колледжа
ЛР 20	Умеющий транслировать положительный опыт собственного обучения
ЛР 21	Соблюдающий этические нормы поведения и общения

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.03

3.1. Тематический план учебной практики в рамках ПМ. 03 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностями служащих. Выполнение работ по профессии «Официант»

Код ПК, ОК, ЛР	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов практической подготовки
1	2	3	
ПК. 3.1 ПК. 3.2 ПК. 3.3 ОК 01-05, ОК 08,09 ЛР 3, ЛР 6	Подготовка зала к обслуживанию гостей Принятие заказов и обслуживание гостей в зале организации питания Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы	Тема 1. Вводное занятие	2
		Тема 2 Подготовка рабочего места (торгового зала) к обслуживанию посетителей	14
		Тема 3. Изучение отчетности официанта	8
		Тема 4. Обслуживание потребителей в торговом зале	24
		Тема 5. Обслуживание массовых банкетных мероприятий, оказание специальных видов услуг	18
		Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6
		Итого	72

3.2. Содержание учебной практики в рамках освоения ПМ.03 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностями служащих. Выполнение работ по профессии «Официант».

Наименование тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Количество часов практической подготовки
1	2	3
Тема 1. Вводное занятие	Содержание	2
	Прохождение инструктажа по ОТ и ТБ при выполнении работ по профессии «Официант». Ознакомление с должностными обязанностями официанта. Стандарты внешнего вида. Стандарты обслуживания.	2
Тема 2. Подготовка рабочего места (торгового зала) к обслуживанию посетителей	Содержание	14
	Освоение приемов и способов расстановки мебели с учетом расположения окон, дверей, колонн, проходов.	2
	Расчет необходимого количества оборудования, столов, стульев, посуды, приборов и столового белья.	2
	Получение столовой посуды, приборов, столового белья. Оформление журналов на получение столовой посуды, приборов и столового белья.	2
	Овладение навыками проверки качества мытья посуды, выглаженности скатертей и салфеток, дополнительной полировки посуды и приборов перед сервировкой столов.	
	Овладение навыками накрытия столов скатертями.	2
	Отработка приемов складывания салфеток различными способами при различных видах обслуживания и размещения их на столе.	2
	Освоение основных приемов сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, бизнес – ланчу. Овладение навыками подготовки и подачи приправ и специй при сервировке стола.	2
Работа с различными видами меню и картой вин, последовательностью расположения блюд и напитков; изучение ассортимента продукции предприятия; изучение кулинарной характеристики продукции предприятия; изучение цен на продукцию.	2	
Тема 3. Изучение отчетности официанта	Содержание	8
	Ознакомление с местом расположения кассового аппарата. Подготовка ККМ к работе.	2
	Освоение техники работы на ККМ.	4

	<p>Ознакомление с современными специализированными компьютерными системами расчета.</p> <p>Ознакомление с порядком оплаты счетов через кассу.</p> <p>Ознакомление с видами, формами и правилами расчета за питание. Изучение действующих инструкций о порядке расчетов с гостями, оформления предварительных заказов, бронирования столиков, оформления заказов на вынос.</p>	2
<p>Тема 4. Обслуживание потребителей в торговом зале</p>	<p>Содержание</p>	24
	<p>Встреча гостей (в вестибюле, торговом зале, у стола) в соответствии с правилами.</p> <p>Освоение правил подхода официанта к столу, подачи меню и карты вин.</p> <p>Оказание помощи в выборе блюд и напитков, предупреждение гостей о сроке приготовления блюд.</p> <p>Освоение правил рекомендации винно-водочных изделий к блюдам.</p>	2
	<p>Овладение техникой приема заказа от индивидуального гостя, от нескольких гостей, при групповом обслуживании.</p> <p>Проверка сервировки стола, ее изменение и дополнение в соответствии с полученным заказом. Передача заказа на производство.</p>	2
	<p>Освоение правил получения продукции сервис-бара, проверка ее качества и соответствия заказу.</p> <p>Отработка техники работы с подносом и подачи продукции бара. Отработка приемов и последовательности получения блюд с раздаточной производства: оформление заказа, контроль за отпуском блюд (внешнее оформление, температура подачи, отсутствие внешних дефектов), работа с подносом.</p>	2
	<p>Освоение общих правил подачи блюд и напитков: правила подхода к столу при подаче блюд и напитков, техника подачи хлеба и масла; приемы показа блюд и напитков гостю; раскладывание порционных блюд на тарелки на подсобном столе (при отпуске блюд в суповой миске, баранчике, лотке); расстановка блюд и напитков на столе; организация подачи блюд и напитков при коллективных заказах; соблюдение последовательности подачи блюд.</p> <p>Осуществление подачи отдельных фирменных блюд и напитков с проведением заключительных операций на виду у заказавшего эти блюда.</p> <p>Обеспечение смены блюд и столовых приборов;</p>	4
	<p>Отработка приемов и порядка подачи холодных блюд, холодных и горячих закусок; расстановка на столе, уборка и замена использованной посуды со стола</p>	2
	<p>Освоение приемов и порядка подачи вторых горячих блюд. Подбор посуды и приборов в зависимости от вида второго блюда. Приемы подачи блюд при индивидуальных заказах и групповых заказах. Уборка использованной посуды перед подачей сладких блюд.</p>	2

	Освоение приемов подачи сладких блюд и фруктов: подбор посуды и приборов, приемы подачи сладких блюд, уборка использованной посуды со стола.	2
	Овладение приемами подачи горячих напитков, сервировка стола для кофе, чая, какао; расстановка на столе кондитерских изделий, лимона, молока, сливок, ликера; общие правила и способы подачи горячих напитков.	2
	Отработка навыков подачи напитков: водок, ликероводочных, вин, пива, прохладительных напитков, соков. освоение приемов подачи шампанского, навыков откупоривания бутылок и разлива шампанского в бокалы.	2
	Освоение приемов расчета с посетителями. Освоение правил заполнения счета и подачи его гостю.	2
	Разрешение конфликтных ситуаций в процессе обслуживания гостей.	1
	Освоение правил уборки столов после ухода посетителей и в конце рабочего дня.	1
Тема 5.	Содержание	18
Обслуживание массовых банкетных мероприятий, оказание специальных видов услуг	Освоение основных этапов обслуживания банкетов: подготовка и расстановка банкетных и подсобных столов; накрытие столов скатертями, подбор столовой посуды и приборов, расчет необходимого количества столовой посуды и приборов. Отработка приемов сервировки стола согласно меню.	4
	Обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера. Освоение приемов рассадки гостей за столом. Освоение техники обслуживания гостей.	2
	Ознакомление с особенностями организации, сервировки и обслуживания банкетов по типу «фуршет», «коктейль».	2
	Изучение особенностей обслуживания гостей на банкетах «свадьба», «юбилей».	2
	Обслуживание приёмов и банкетов с полным обслуживанием официантов.	2
	Обслуживание приемов и банкетов с частичным обслуживанием официантов.	2
	Обслуживание приемов и банкетов смешанного типа.	1
	Ознакомление с правилами обслуживания проживающих в гостиницах.	1
	Освоение правил обслуживания участников симпозиумов, конференций, совещаний.	1
	Освоение правил обслуживания по типу «шведского стола», бизнес –ланча и др.	1
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		6
Итого		72

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.03

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики требует наличия оборудованной Лаборатории Учебный ресторан

Лаборатория «Учебный ресторан»		
	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
	посадочные места по количеству обучающихся	Парты двухместные, не регулируемые по высоте; стулья
	доска учебная	Маркерная /магнитная
	дидактические пособия	Раздаточный материал по темам
	видеофильмы по различным темам	Гостеприимство в ресторане Внешний вид сотрудника ресторана Правила работы официанта Правила работы с подносом Правила личной гигиены для сотрудников ресторана Решение конфликтных ситуаций с гостями в ресторане Техники решения конфликтных ситуаций в ресторане Конфликтные и предконфликтные ситуации в ресторане Сервировка и основные правила обслуживания по модулю «ресторан» Ресторанный сервис сфера услуг Как сложить салфетки
	рабочее место преподавателя	Стол, стул, ноутбук
Основное оборудование		
1	Столы обеденные	Деревянные столы квадратной, округлой и овальной формы предназначены для сервировки и обслуживания гостей
2	Оборудование Кофеварка Hurakan HKN-ME709, Блендер Gemіux, миксер для коктейлей Gastrorag	Предназначено для приготовления напитков
3	Посуда столовая в ассортименте (блюдца кофейные, блюдца чайные, чайники заварочные, чашки кофейные, чашки чайные, молочники, сахарницы, тарелки, селедочницы, соусники, чашки для бульона, столовые сервизы (48 предметов) бокалы, фужеры, рюмки, стаканы, графины, кувшины, креманки, тортницы, наборы для	Для сервировки и подачи блюд

	специй, салат-бар (гастроёмкость с крышкой)	
4	Столовые приборы ложки (столовые «Сонет», десертные, чайные «Сонет», ножи (столовые «Сонет, для мяса «Сонет», для рыбы), вилки (столовые десертные, для рыбы) щипцы для сахара, щипцы ложка	Для сервировки и подачи блюд
5	Столовое бельё (скатерти, напероны, салфетки, столовые дорожки, ручки, полотенца)	набор текстильных изделий для сервировки стола, для подачи блюд, для полировки посуды
6	шейкер	Предназначен для приготовления коктейлей методом встряхивания компонентов.
7	Мерный стакан	Специализированный вид стаканов, который используют в кулинарии как меру объема и веса различных ингредиентов.
8	Поднос	для разноски любых блюд и напитков,
9	Кувшин для сока	Предназначен для подачи холодных напитков, соков и воды к столу.
10	Бокал для коньяка	Круглые бокалы с сужающимся горлом на короткой ножке.
11	Хайбол	высокий стакан цилиндрической формы
12	Бокал для Мартини (коктейльная рюмка)	представляет собой бокал для вина в виде конической чаши с направленным вниз острием
13	Бокал для кофе по- ирландски	разновидность питейной посуды изящной формы с ручкой, которая используется для подачи кофе и некоторых алкогольных напитков.
14	Молочник	сосуд для молока или сливок,
15	Минаж	баночки (Емкости) для специй на столе в кафе и ресторане
16	Сахарница	чашеобразный сосуд из фарфора с крышкой, которая имеет выемку для щипчиков для сахара или ложки
17	Коктейльные трубочки	Трубочки из пищевого пластика,
18	Дополнительные предметы сервировки столов и вспомогательный инвентарь: вазы, кольца для салфеток,) подсвечники, инвентарь для уборки (ведро, салфетки, совок, метелка, распылитель).	Для сервировки и уборки столов
II Технические средства		
Основное оборудование		
	видеооборудование (телевизор),	
	Флипчарт	магнитно-маркерная доска с
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
	дидактические пособия	Раздаточный материал по темам

4.2. Информационное обеспечение реализации программы

4.2.1 Основные источники:

1. Васильева И.В. Физиология питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.В. Васильева, Л.В. Бекетова. - Москва: Издательство Юрайт, 2023. - 212с. - (Профессиональное образование).

2. Карелин А. О. Гигиена: учебник для среднего профессионального образования / А. О. Карелин, Г. А. Александрова. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 472 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14973-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519250>

3. Козлов, А. И. Гигиена и экология человека. Питание: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. И. Козлов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 187 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12965-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518549>

4. Куликовский А. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517391>

5. Васюкова А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1: учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15135-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519920>

6. Васюкова А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2: учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 330 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15144-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520282>

7. Чаблин Б. В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517876>

8. Сологубова Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва:

Издательство Юрайт, 2023. — 396 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15649-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513242>

9. Пасько О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513560>

10. Баранов Б. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет: учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 184 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12555-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518335>

Дополнительные источники:

1. Донченко Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15571-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510096>

2. Пасько О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513930>.

Интернет-ресурсы:

Образовательная платформа Юрайт <https://urait.ru/>

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса;

Учебная практика проводится образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и реализуется концентрированно в рамках ПМ. 03 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностями служащих. Выполнение работ по профессии «Официант». Во время прохождения, обучающиеся составляют отчет по учебной практике, в соответствии с программой и видами работ.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

а) реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.14 ФГОС СПО (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет);

б) квалификации педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках 16399 Официант и (или) профессиональных стандартах 33.013 Официант, бармен;

в) педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника;

г) доля педагогических, имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 процентов.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.03

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики.

Текущий контроль результатов прохождения учебной практики представляет собой: ежедневный контроль посещаемости практики (с отметкой в журнале и в дневнике практики), наблюдение за выполнением видов работ на практике и контроль их качества, контроль сбора материала для отчета по практике в соответствии с рабочей программой учебной практики и выполняемыми видами работ.

Промежуточная аттестация по учебной практике - дифференцированный зачет.

Результатами прохождения учебной практики и объектами оценки являются умения, приобретенный первоначальный практический опыт, ПК, ОК и ЛР. При прохождении учебной результаты обучения по ПМ могут осваиваться как полностью (все умения, практический опыт, ПК, ОК и ЛР), так и частично (часть умений, отдельный практический опыт, отдельные компетенции).

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 1.1. Принятие заказов и обслуживание гостей в зале организации питания	<p>Подает меню, карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей</p> <p>Выясняет пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков в соответствии с</p> <p>Консультирует потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами</p> <p>Принимает заказы на блюда и напитки</p> <p>Проверяет качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков</p> <p>Подает блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков в соответствии с установленными правилами обслуживания</p>	<p>Текущая форма контроля – наблюдение и оценка правильности выполнения практических заданий и решения ситуационных задач.</p> <p>Промежуточная – дифференцированный зачет</p>

	Презентует гостям блюда и напитки при подаче Порционирует блюда в присутствии потребителей Разрешает конфликтные ситуации	
ПК 1.2. Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий	Встречает, принимает гостей на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях Обслуживает гостей соблюдением времени, последовательность и синхронность подачи блюд и напитков Обслуживает гостей различными стилями, в соответствии с видом мероприятия. Сервирует, досервировывает, пересервировывает столы в соответствии с заказанными блюдами, напитками и последовательностью их подачи	Текущая форма контроля – наблюдение и оценка правильности выполнения практических заданий и решения ситуационных задач. Промежуточная – дифференцированный
ПК 1.3. Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы	Использует контрольно-кассовое оборудование и POS терминал при приеме к оплате платежных карт. Правильно оформляет счет для оплаты Предоставляет счет гостям в соответствии с правилами расчёта Принимает оплату в наличной и безналичной формах в соответствии с правилами расчета Оформляет возврат оформленных платежей в соответствии с правилами возврата денежных платежей	Текущая форма контроля – наблюдение и оценка правильности выполнения практических заданий и решения ситуационных задач. Промежуточная – дифференцированный

Формы и методы контроля и оценки результатов практического 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. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план;	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике

	оценивать результат и последствия своих действий	
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	-определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике
ОК 4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	- Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Владеть способами логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь на русском языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике
ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике
ОК 9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Выполнять работы в соответствии с установленными нормативно-правовыми актами на русском и иностранных языках.	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике

Результаты (личностные)	Основные показатели оценки личностных результатов	Формы и методы контроля и оценки
<p>ЛР 3 Демонстрирующий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России, принципам честности, порядочности, открытости. Действующий и оценивающий свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиций традиционных российских духовно-нравственных, социокультурных ценностей и норм с учетом осознания последствий поступков. Готовый к деловому взаимодействию и неформальному общению с представителями разных народов, национальностей, вероисповеданий, отличающий их от участников групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие социально опасного поведения окружающих и предупреждающий его. Проявляющий уважение к людям старшего поколения, готовность к участию в социальной поддержке нуждающихся в ней</p>	<p>- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;</p> <p>- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;</p> <p>- демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;</p> <p>- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;</p> <p>- отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике</p>
<p>ЛР 6 Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации</p>	<p>- проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;</p> <p>- участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике</p>
<p>ЛР 14 Готовый соответствовать ожиданиям</p>	<p>- положительная динамика в организации собственной учебной</p>	<p>Экспертное наблюдение за</p>

<p>работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость</p>	<p>деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов</p> <ul style="list-style-type: none"> - ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности - проявление высокопрофессиональной трудовой активности - конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде; - демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа; - готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах; 	<p>выполнением работ на практике</p>
<p>ЛР 16 Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях</p>	<p>отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве</p>	<p>Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике</p>
<p>ЛР 18 Соблюдающий Устав и правила внутреннего распорядка, локальные нормативные акты для студентов Учреждения</p>	<p>Соблюдение Устава, правил внутреннего распорядка, локальных и нормативных актов учреждения</p>	<p>Экспертное наблюдение за выполнением работ на занятиях</p>
<p>ЛР 20 Умеющий транслировать положительный опыт собственного обучения</p>	<p>участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях</p>	<p>Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике</p>
<p>ЛР 21 Соблюдающий этические нормы поведения и общения</p>	<p>соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики</p>	<p>Экспертное наблюдение за выполнением работ на практике</p>