

Аннотация по учебной практике
УП.05.01 Учебная практика
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Курс 2 Семестр 4

Количество часов 80

Учебная практика является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД) специальности:

ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (официант)

Цель учебной практики – формирование у обучающихся профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности: Выполнение работ по должности служащего официант.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- обслуживания посетителей в организациях питания с простой и средней сложности сервировкой столов и несложным ассортиментом блюд;
- принятия предварительных заказов на горячие блюда и обслуживание пассажиров непосредственно в вагонах;
- разносной торговли в залах;
- накрытия и выполнения предварительной сервировки столов;
- замены скатерти и салфеток по мере их загрязнения;
- уборки столов;
- сдачи использованной посуды, приборов, столового белья, наличные денег, чеков, талонов, нереализованной продукции и товаров;

уметь:

- обслуживать посетителей в организациях питания с простой и средней сложности сервировкой столов и несложным ассортиментом блюд по предварительно оплаченным путевкам, чекам, талонам и за наличные деньги без оформления и предъявления посетителям счетов или без оформления оплаты на контрольно-кассовом аппарате;
- принимать предварительные заказы на горячие блюда и обслуживание пассажиров непосредственно в вагонах;
- осуществлять разносную торговлю в залах ресторанов, кафе, баров кондитерскими изделиями, сувенирами, цветами и другими товарами; в пассажирских вагонах - горячими первыми и вторыми блюдами, молочнокислой продукцией, кулинарными и кондитерскими изделиями, сувенирами, дорожными наборами, безалкогольными напитками, хлебобулочными изделиями;
- накрывать и выполнять предварительную сервировку столов;
- заменять скатерти и салфетки по мере их загрязнения;
- убирать столы;

- сдавать использованную посуду, приборы, столовое белье, наличные деньги, чеки, талоны, нереализованную продукцию и товары;

- организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;

- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;

- организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис – бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;

- осуществлять расчет с посетителями;

- принимать рациональные управленческие решения;

- применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;

- регулировать конфликтные ситуации в организации;

- определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;

- выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы,

- необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;

- составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;

- определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);

- выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;

знать:

- правила сервировки столов и обслуживания посетителей при реализации по предварительно оплаченным путевкам, чекам, талонам;

- краткую кулинарную характеристику, очередность и температуру подачи блюд;

- цены на реализуемую кулинарную продукцию, кондитерские изделия и продаваемые товары;

- виды, назначение и требования, предъявляемые к используемой столовой посуде, приборам, белью, порядок их получения и сдачи;

- правила эксплуатации применяемого оборудования и инвентаря;

- порядок расчета с посетителями, сдачи наличных денег, чеков, талонов;

- цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;

- классификацию услуг общественного питания;

- этапы процесса обслуживания;

- особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;

– специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания.

Место учебной практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Рабочая программа является обязательным разделом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. Учебная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями для практической отработки полученных знаний в рамках профессиональных модулей:

ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (официант)

Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения учебной практики

В ходе прохождения практики осуществляется консультационная помощь студентам преподавателями и руководителями практики.

Результаты проведенной работы отражаются в дневниках практики, которые заполняются студентами ежедневно и по окончании практики сдаются. По результатам практики сдается отчет по практике, характеристика.

Практика завершается оценкой студентом освоенных общих и профессиональных компетенций:

В ходе учебной практики студенты овладевают общими компетенциями.

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 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 9.	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.

профессиональных компетенций:

ПК 5.1	Обслуживание потребителей организаций общественного питания
--------	---

Практика проводится в сроки, указанные в рабочем учебном плане и графике учебного процесса ИНСПО.

Ответственность за организацию и проведение практики, подготовку методических пособий, рекомендаций, подведение итогов и объективной оценки возлагается на преподавателей - руководителей практики.

Форма проведения аттестации: 4 семестр, дифференцированный зачет.

Основная литература

1. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для СПО / Г. С. Сологубова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 379 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01301-6. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/B4DB8291-1EC1-47CC-9BDD-EEA9FBF0C417.

2. Жабина, С. Б. Маркетинг в организациях общественного питания : учебное пособие для СПО / С. Б. Жабина. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 264 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05791-1. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/1EEBFFB6-7F7C-4C06-849F-9A06B13B47B1.

3. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для бакалавров [Электронный ресурс] : учеб. / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. — Электрон. дан. — Москва : Дашков и К, 2017. — 416 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93452>

Автор: М.С. Шулякова