



1920

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Кубанский государственный университет»

Институт среднего профессионального образования



М.Ю. Беликов

«24» мая 2016 г.

Рабочая программа практики

УП. Учебная практика

Специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Квалификация менеджер

Краснодар 2016

Рабочая программа Учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 № 465 (зарегистрирован в Минюсте России 11.06.2014 № 32672)

Составитель: преподаватель ИНСПО Сороченко В.О. Сороченко

Утверждена на заседании предметно-цикловой комиссии географии, специальных географических дисциплин, сервисных специальностей, психологии и управления персоналом для специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, протокол № 10 от «20» мая 2016 г.

Председатель предметной-цикловой комиссии Сороченко В.О. Сороченко
«20» мая 2016 г.

Рецензенты:

Руководитель КСП КУБГУ	Марина Анзауровна Шудренко
ООО «ВЕСНА» Директор ресторана «ЧО-ЧО»	Константин Валерьевич Мусаев

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ.....	4
1.1. Место учебной практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена	4
1.2. Количество часов, отводимое на учебную практику:.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ.....	5
3.1. Объем и виды практики по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.....	5
3.2. Содержание практики	5
3.2.1. Содержание учебной практики по профессиональному модулю ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.....	5
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ	8
4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению учебной практики по модулю ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким рабочим профессиям	8
4.2. Информационное обеспечение организации и проведения учебной практики.....	8
4.2.1. Нормативная документация	8
4.2.2. Литература.....	12
4.2.3. Периодические издания	12
4.2.4. Электронные ресурсы	12
4.3. Общие требования к организации учебной практики	12
4.4. Кадровое обеспечение организации и проведения учебной практики	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	14
6. ПРИЛОЖЕНИЕ.....	20

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1.1. 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)

1.2. Количество часов, отводимое на учебную практику:

всего – 80 часов, в том числе:

– 72 часа – учебная практика;

– 8 часов – консультации.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является освоение **общих компетенций:**

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 1.2	Организовывать выполнение заказов потребителей
ПК 2.2	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей
ПК 3.1	Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания
ПК 4.1	Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг
ПК 5.1	Обслуживание потребителей организаций общественного питания

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

3.1. Объем и виды практики по специальности 43.02.01 Гостиничный сервис

Вид практики		Количество часов	Форма проведения
Учебная		72	
Модуль ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	официант	72	Концентрированная
Вид аттестации: дифференцированный зачет			
Консультации		8	
Итого:		80	

3.2. Содержание практики

3.2.1. Содержание учебной практики по профессиональному модулю ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Цели и задачи учебной практики.

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.

Виды работ	Тематика заданий по виду работ	Кол-во часов
Общая характеристика базы практики	1. Ознакомление с предприятием, его типом, классом, структурой, контингентом читающих, режимом работы, ассортиментом выпускаемой продукции, перечнем основных и дополнительных услуг, формами обслуживания, контроля качества и безопасности продукции и услуг. 2. Инструктаж по охране труда на производстве. Меры по предотвращению травматизма. Пожарная безопасность, причины пожара, меры по их предупреждению. 3. Знакомство с материально-технической базой предприятия: планировкой, составом, назначением и взаимосвязью складских, производственных, торговых и вспомогательных помещений, их оборудованием и оснащением, средствами и приёмами дизайна, используемыми для оформления, интерьеров помещений и создания единого стиля предприятия. 4. Ознакомление со структурой производства предприятия. 5. Знакомство с планом - меню.	2
Выполнение обязанностей официанта	1. Участие в подготовке зала к обслуживанию 2. Обслуживание посетителей в организациях питания с простой и средней сложности сервировкой столов и несложным ассортиментом блюд. 3. Прием предварительных заказов на горячие блюда и обслуживание пассажиров непосредственно в вагонах. 4. Осуществление разносной торговли в залах ресторанов, кафе, баров кондитерскими изделиями и другими товарами. 5. Накрытие и предварительная сервировка столов. 6. Замена скатертей и салфеток по мере их загрязнения. 7. Уборка столов. 8. Расчет с гостем.	66
Оформление отчетной документации	Оформление документации по практике. Подведение итогов практики. Дифференцированный зачет	4
	Консультации	8
	ИТОГО	80

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению учебной практики по модулю ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким рабочим профессиям

Для полноценного прохождения практики предприятию необходимо обеспечить беспрепятственный доступ студентов-практикантов к документации, необходимой для успешного освоения студентами программы практики и выполнения ими индивидуальных заданий.

Оборудование рабочих мест учебного кабинета для приема учебной практики:

- специализированная мебель и системы хранения (доска классная, стол и стул учителя, столы и стулья ученические, шкафы для хранения учебных пособий, системы хранения таблиц и плакатов);
- технические средства обучения (рабочее место учителя: компьютер учителя, видеопроектор, экран, лицензионное ПО);
- демонстрационные учебно-наглядные пособия (комплект стендов).

4.2. Информационное обеспечение организации и проведения учебной практики

4.2.1. Нормативная документация

Федеральные законы

1. О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля [Электронный ресурс] : федеральный закон от 26.12. 2008 г. №294-ФЗ (с изм. и доп. от 18.04. 2018 г.). Доступ из СПС КонсультантПлюс.

2. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения [Электронный ресурс] : федеральный закон от 30.03.1999 г. №52-ФЗ (с изм. и доп. от 18.04. 2018 г.). Доступ из СПС КонсультантПлюс.

3. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс] : федеральный закон от 02.01. 2000 г. №29-ФЗ (с изм. и доп. от 23.04. 2018 г.). Доступ из СПС КонсультантПлюс.

4. Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака [Электронный ресурс] : федеральный закон от 23.02. 2013 г. №15-ФЗ. Доступ из СПС КонсультантПлюс.

5. О защите прав потребителей [Электронный ресурс] : федеральный закон РФ от 07.02. 1992 г. N 2300-1. Доступ из СПС КонсультантПлюс.

6. О техническом регулировании [Электронный ресурс] : федеральный закон от 27.12. 2002 г. №184-ФЗ (с изм. и доп.) Доступ из СПС КонсультантПлюс.

Кодексы

1. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] : федеральный закон от 30.12.2001 г. № 197-ФЗ (с изм. и доп.). Доступ из СПС КонсультантПлюс
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. Часть I [Электронный ресурс] : федеральный закон от 30.11.1994 г. N 51-ФЗ (с изм. и доп.). Доступ из СПС КонсультантПлюс
3. Гражданский кодекс Российской Федерации. Часть II [Электронный ресурс] : федеральный закон от 26.01.1996 N 14-ФЗ (с изм. и доп.). Доступ из СПС КонсультантПлюс
4. Гражданский кодекс Российской Федерации. Часть III [Электронный ресурс] : федеральный закон от 26.11.2001 N 14-ФЗ (с изм. и доп.). Доступ из СПС КонсультантПлюс
5. Гражданский кодекс Российской Федерации. Часть IV [Электронный ресурс] : федеральный закон от 18.12.2006 N 230-ФЗ (с изм. и доп.). Доступ из СПС КонсультантПлюс
6. Налоговый кодекс Российской Федерации. Часть II [Электронный ресурс] : федеральный закон от 5.08.2000 N 117-ФЗ (с изм. и доп.). Доступ из СПС КонсультантПлюс

Документы Таможенного союза

1. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» [Электронный ресурс] : утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12. 2011 г. N 880 (с изм. и доп.). Доступ из СПС КонсультантПлюс.
2. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» [Электронный ресурс] : утв. решением Комиссии Таможенного союза от 16.08. 2011 г. N 769 (с изм. и доп.). Доступ из СПС КонсультантПлюс.
3. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки» [Электронный ресурс] : утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12. 2011 г. № 881. Доступ из СПС КонсультантПлюс.
4. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» [Электронный ресурс] : утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12. 2011 г. № 882 (с изм. и доп.). Доступ из СПС КонсультантПлюс.
5. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» [Электронный ресурс] : утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12. 2011 г. № 883 (с изм. и доп.). Доступ из СПС КонсультантПлюс.
6. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»

[Электронный ресурс] : принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15.06. 2012 г. N 34. Доступ из СПС КонсультантПлюс.

7.Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и вспомогательных технологических средств» [Электронный ресурс] : принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20.07. 2012 г. N 58 (с изм. и доп.). Доступ из СПС КонсультантПлюс.

8.Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» [Электронный ресурс] : принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10. 2013 г. N 67 (с изм. и доп.). Доступ из СПС КонсультантПлюс.

9.Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10. 2013 г. N 68. Доступ из СПС КонсультантПлюс.

10.Единый перечень товаров, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) на таможенной границе и таможенной территории Таможенного союза [Электронный ресурс] : утв. решением Комиссии Таможенного союза от 28.05. 2010 г. № 299 (с изм. и доп.). Доступ из СПС КонсультантПлюс.

11.О техническом регламенте Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (вместе с "ТР ТС 033/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности молока и молочной продукции") [Электронный ресурс] : Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 N 67. Доступ из СПС КонсультантПлюс.

Постановления, распоряжения Правительства РФ

1. Правила продажи отдельных видов товаров [Электронный ресурс] : утв. постановлением Правительства РФ от 19.01.1998 г. № 55 (с изм. и доп.). Доступ из СПС КонсультантПлюс

2. О противопожарном режиме [Электронный ресурс] : постановление Правительства РФ от 25.04. 2012 г. №390. Доступ из СПС КонсультантПлюс.

Нормативные акты министерств и ведомств

1. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» [Электронный ресурс] : утв. Гл. гос. сан. врачом РФ 06.11. 2001 г. (с изм. и доп.). Доступ из СПС КонсультантПлюс.

2. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» [Электронный ресурс] : утв. Гл. гос. сан. врачом РФ 21.05. 2003 г. Доступ из СПС КонсультантПлюс.

3. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» [Электронный ресурс] : утв. Гл. гос. сан. врачом РФ 06.11. 2001 г. (с изм. и доп.) Доступ из СПС КонсультантПлюс.

4. СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза» [Электронный ресурс] : утв. постановлением Гл. гос. сан. врача РФ от 26.04. 2010 г. № 36 (с изм. и доп. от 21.01. 2011 г.) Доступ из СПС КонсультантПлюс.

5. СП 3.1.7.2817-10 «Профилактика листериоза у людей» [Электронный ресурс] : утв. постановлением Гл. гос. сан. врача РФ от 29.12. 2010 г. № 186. Доступ из СПС КонсультантПлюс.

6. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» [Электронный ресурс] : утв. Гл. гос. сан. врачом РФ 10.07. 2001 г. № 186 (с изм. и доп. от 27.03.2007 г.). Доступ из СПС КонсультантПлюс.

7. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений» [Электронный ресурс] : утв. Постановлением Госкомсанэпиднадзора России от 01.10. 1996 г. N 21. Доступ из СПС КонсультантПлюс.

8. СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций» [Электронный ресурс] : утв. постановлением Гл. гос. сан. врача РФ от 09.10. 2013 г. № 53 (с изм. и доп.) Доступ из СПС КонсультантПлюс.

9. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» [Электронный ресурс] : утв. Гл. гос. сан. врачом РФ 07.06. 2003 г. Доступ из СПС КонсультантПлюс.

10. СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий» [Электронный ресурс] : утв. постановлением Гл. гос. сан. врача РФ от 22.09. 2014 г. № 58. Доступ из СПС КонсультантПлюс.

11. Порядок классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи, осуществляемой аккредитованными организациями [Электронный ресурс] : приказ М-ва культуры РФ от 03.12.2012 г. № 1488. Доступ из СПС КонсультантПлюс.

12. Порядок классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи [Электронный ресурс] : приказ М-ва спорта, туризма и молодежной политики РФ от 07.05.2010 г. № 461. Доступ из СПС КонсультантПлюс.

13. ГОСТ Р 51185-2014. Национальный стандарт Российской Федерации. Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования [Электронный ресурс]. – Введ. 2014–11–11. Доступ из СПС КонсультантПлюс.

14. Перечень "Цели поездок", используемый при оформлении приглашений и виз иностранным гражданам и лицам без гражданства [Электронный ресурс] : приказ МИД России, МВД России, ФСБ России от 27.12. 2003 г. № 19723А/1048/922. Доступ из СПС КонсультантПлюс.

15. Об утверждении формы отметки о приеме уведомления, проставляемой администрацией гостиницы, и порядка ее проставления [Электронный ресурс] : приказ М-ва спорта, туризма и молодежной политики РФ от 02.04. 2009 г. №144. Доступ из СПС КонсультантПлюс.

4.2.2. Литература

1. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для СПО / Г. С. Сологубова. —М., 2014. — 379 с. — (Серия : Профессиональное образование).— 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. —М., 2015. — 264 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05791-1. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/1EEBF6B6-7F7C-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, 2014. — 416 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93452>

4.2.3. Периодические издания

1. Журнал «Вопросы питания»
2. Журнал «Известия ВУЗов.Серия: Пищевая технология»
3. Базы данных компании «Ист Вью» (<http://dlib.eastview.com>).

4.2.4. Электронные ресурсы

1. Министерство образования и науки Российской Федерации (<http://минобрнауки.рф/>);
2. Федеральный портал "Российское образование" (<http://www.edu.ru/>);
3. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" (<http://window.edu.ru/>);
4. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов (<http://school-collection.edu.ru/>);
5. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (<http://fcior.edu.ru/>);
6. Образовательный портал "Учеба" (<http://www.ucheba.com/>);
7. Проект Государственного института русского языка имени А.С. Пушкина "Образование на русском" (<https://pushkininstitute.ru/>);
8. Научная электронная библиотека (НЭБ) (<http://www.elibrary.ru/>);
9. Национальная электронная библиотека (<http://нэб.рф/>);
10. КиберЛенинка (<http://cyberleninka.ru/>).

11. Справочно-информационный портал "Русский язык" (<http://gramota.ru/>);
12. Служба тематических толковых словарей (<http://www.glossary.ru/>);
13. Словари и энциклопедии (<http://dic.academic.ru/>);
14. Консультант Плюс - справочная правовая система (доступ по локальной сети)

4.3. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика проводится концентрировано в рамках профессионального модуля ПМ 05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (официант). Прохождение учебной практики осуществляется в соответствии с учебным планом по специальности 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании и календарным графиком, утвержденными директором ИНСПО.

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретённых ППССЗ СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Учебная практика может проводиться в учебных, в учебно-производственных мастерских, лабораториях, учебных хозяйствах, учебно-опытных участках, полигонах, ресурсных центрах и других вспомогательных объектах Института среднего профессионального образования Кубанского государственного университета, а также на предприятиях и организациях в специально-оборудованных помещениях на основе договоров между предприятием и институтом.

В процессе прохождения учебной практики проводится контроль выполнения заданий со стороны руководителя практики, что подтверждается подписью в дневнике по прохождению практики. С этой целью каждым руководителем устанавливаются часы консультаций. График проведения консультаций доводится до сведения обучающихся на организационном собрании. При выполнении заданий практики проводятся как групповые, так и индивидуальные консультации.

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями учебных дисциплин и междисциплинарных курсов профессионального цикла.

Продолжительность рабочего дня обучающегося при прохождении учебной практики составляет 36 часов в неделю независимо от возраста.

4.4. Кадровое обеспечение организации и проведения учебной практики

Руководство практикой осуществляют педагогические кадры института, имеющие высшее образование, соответствующее профилю модуля.

Руководство практикой от организации (предприятия) осуществляют сотрудники, имеющие среднее специальное или высшее образование,

соответствующее профилю модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.2 Организовывать выполнение заказов потребителей	иметь практический опыт: – обслуживания посетителей в организациях питания с простой и средней сложности сервировкой столов и несложным ассортиментом блюд; уметь: – 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; – принимать рациональные управленческие решения; – составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей; – выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания; знать: – цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; – классификацию услуг общественного питания; – этапы процесса обслуживания; – специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания.	Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы профессионального модуля обучающегося и оценка достижения результата через: - отработку практических навыков; - выполнение заданий в дневниках; - предоставление защиты отчета по учебной практике с учетом аттестационного листа обучающегося, характеристики с места прохождения практики, своевременности сдачи отчета

ПК 2.2 Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей	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; – накрытия и выполнения предварительной сервировки столов; уметь: – 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; – 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); знать: – цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; – 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.	
--	---	--

ПК 3.1 Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания	иметь практический опыт: – принятия предварительных заказов на горячие блюда и обслуживание пассажиров непосредственно в вагонах; – разносной торговли в залах; уметь: – 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; – 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: – цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; – классификацию услуг общественного питания; – специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания	
---	---	--

ПК 4.1 Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг	иметь практический опыт: – обслуживания посетителей в организациях питания с простой и средней сложности сервировкой столов и несложным ассортиментом блюд; – сдачи использованной посуды, приборов, столового белья, наличные денег, чеков, талонов, нереализованной продукции и товаров; уметь: – 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; – определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями; – составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей; знать: – 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.	
ПК 5.1 Обслуживание потребителей организаций общественного питания	- обслуживание 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; . - прием предварительных заказов на горячие блюда и обслуживание пассажиров	

	непосредственно в вагонах. - разносная торговля 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. - накрытие и предварительная сервировка столов. - замена скатертей и салфеток по мере их загрязнения. - уборка столов. - сдача использованной посуды, приборов, столового белья, наличных денег, чеков, талонов, нереализованной продукции и товаров.	
--	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверить 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
ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (официант)		
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	– объяснение социальной значимости профессии официанта; – проявление точности, аккуратности, внимательности при обслуживании; стремление к освоению профессиональных компетенций, знаний и умений (участие в предметных конкурсах, олимпиадах и др.);	Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы профессионального модуля обучающегося и
ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	– организация собственной деятельности в соответствии с поставленной целью, определение и выбор способов (технологии) решения задачи в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами;	оценка достижения результата через: - отработку в практических навыках; - выполнение заданий в
ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при выполнении профессиональных операций.	дневниках; - предоставление защиты отчета по учебной практике с учетом аттестационного
ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно	- эффективное взаимодействие и общение с коллегами и руководством;	листа обучающегося,

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
общаться с коллегами, руководством, потребителями	- положительные отзывы производственной практики.	с характеристики с места прохождения практики, своевременности сдачи отчета
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- знание технологий обслуживания потребителей организаций общественного питания; - ориентирование в условиях частой смены технологий обслуживания потребителей организаций общественного питания	
ОК10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов	- выбор, оформление и использование информационных ресурсов, необходимых для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; - составление и оформление меню, карты вин и коктейлей; - осуществление консультирования потребителей;	

6. ПРИЛОЖЕНИЕ

Формы документов, предусмотренные Положением о практике студентов, обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО «КубГУ» и его филиалах, и реализуемые в ИНСПО:

- направление;
- план-график прохождения учебной практики;
- дневник практики;
- отчет по практике;
- аттестационный лист и характеристика;

Формы вышеперечисленных документов помещены в приложениях.

(Приложение 1, 2, 3, 4, 5)

Приложение 1
Направление на практику

Обучающийся _____ курса _____
фамилия, имя, отчество
отделения _____ согласно приказу ректора КубГУ от «___»
_____ 201_ г. № _____, договор между _____
_____ и
_____ № _____
от _____ направляется в _____
в распоряжение _____.
наименование предприятия
для прохождения _____ практики
вид практики
по специальности _____
код и наименование специальности
сроком с «___» _____ г. по «___» _____ г.

Зам. директора по учебной работе _____ Ф.И.О.
подпись
М.П.

Руководитель практики от ИНСПО _____ Ф.И.О.
подпись

Приложение 2

План-график

прохождения учебной практики

Вид практики: _____
(учебная, производственная, преддипломная)

Наименование ПМ: _____
(индекс и наименование практики указать по учебному плану)

Специальность: 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
(код, наименования)

Студент: _____
(Ф.И.О.)

Курс __ группа __

№ п/п	Этапы работы (виды деятельности) при прохождении практики	Кол-во часов, отведенных на выполнение
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		
11.		
12.		

Руководитель практики от ИНСПО _____
(подпись) (Ф.И.О.)

Задание принято к исполнению

«__» _____ 201__ г. _____
(подпись) (Ф.И.О. студента)

Приложение 3
ДНЕВНИК учебной практики

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Кубанский государственный университет»

Институт среднего профессионального образования

ДНЕВНИК
ПРАКТИКИ

Вид практики: УЧЕБНАЯ

Наименование ПМ: ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким
(индекс и наименование практики указать по учебному плану)
профессиям рабочих, должностям служащих

Специальность: 43.02.11 Организация обслуживания в общественном питании
(код, наименование)

Студент _____
(Ф.И.О.)

Курс __ группа __

1. Календарные сроки практики

По учебному плану с _____ по _____.

Дата прибытия на практику _____.

Дата выбытия с места практики _____.

2. Руководитель практики от

Институт среднего профессионального образования (ИНСПО)

Должность _____

Ф.И.О. _____

3. Сведения о предприятии, организации, учреждении

Место прохождения практики:

Полное наименование предприятия, организации, учреждения:

Юридический адрес предприятия, организация, учреждения:

Руководитель предприятия, организации, учреждения:

(должность, Ф.И.О, телефон)

Руководитель практики от организации

Должность _____

Ф.И.О. _____

Телефон _____

4. Инструктаж по охране труда, технике безопасности, пожарная безопасность, правила внутреннего трудового распорядка *

Наименование и характер инструктажа	Дата	Кто проводил инструктаж от предприятия, организации, учреждения (Ф.И.О, должность)	Подпись студента-практиканта
Вводный инструктаж (охрана труда, техника безопасности, пожарная безопасность, правила внутреннего трудового распорядка)			
Повторный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте			
Повторный инструктаж, связанный с переменой рабочего места			

* Раздел является обязательным

Приложение 4

(наименование предприятия)

Отчет по учебной практике обучающегося

_____ (ФИО)

группы _____ курса _____

специальность _____

Непосредственный руководитель практики _____ (ФИО)

Методический руководитель практики _____ (ФИО)

ОТЧЕТ по учебной практике

Краткое описание базы проведения практики:

1. Адрес, название организации, отделение
2. Имеющиеся подразделения
3. Штатное расписание
4. Документация ПРОФ назначения, по подразделениям
5. С какими приказами и внутренними работает организация (указать №, от какого числа и название приказа)
6. Имеющееся оборудование, в том числе высокотехнологичное

Примечание: Отчет может быть дополнен фото с практической работы или представлен в виде презентаций.

Приложение 5

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
 Филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего
 образования «Кубанский государственный университет»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

 (ФИО студента)

Обучающий(ая)ся на ____ курсе по специальности 00.00.00 _____
 прошел(ла) производственную (учебную) практику по
 профессиональному модулю ПМ.00 _____ в объеме 00 часов
 (0 недель), с «__» _____ 201__ г. по «__» _____ 201__ г.

Виды и качество выполнения работ
 (Только профессиональные компетенции)

№ п/п	Наименования ПК	Вид работы, выполненных обучающимся во время практики	Уровень освоения компетенций (оценка)
1.	ПК 0.0*		
2.	ПК 0.0*		
3.	ПК 0.0		
4.	...		
5.	Итоговая оценка уровня освоения обучающимся профессиональных компетенций**		

* - оценивается уровень освоения компетенций. Если в результате выполнения соответствующего вида работ осваивается несколько компетенций, то в таблице каждая компетенция отображается отдельной строкой с указанием вида работы по компетенции и проставлением соответствующей оценки. Оценки за освоение одной конкретной компетенции должны совпадать вне зависимости от вида работ.

** - итоговая оценка определяется как среднее арифметическое оценок, полученных за освоение каждой компетенции, со стандартным округлением.

При оценивании компетенций используются следующие критерии

Критерии оценки компетенций	Оценка
обучающийся не овладел оцениваемыми компетенциями, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно	2
обучающийся освоил 60-69% оцениваемых компетенций, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает	3

Критерии оценки компетенций	Оценка
неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.	
обучающийся освоил 70-89% оцениваемых компетенций, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно правовой документацией.	4
обучающийся освоил 90-100% оцениваемых компетенций, умение связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации, высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа	5

ХАРАКТЕРИСТИКА профессиональной деятельности обучающегося

(В характеристике отмечается качество выполнения обучающимся задания практики, отношение к работе, уровень освоения общих компетенций, дисциплинированность и другие качества, проявленные практикантом в период практики, а также недостатки в подготовке обучающегося, замечания и пожелания обучающемуся.)

Руководитель учебной
практики от филиала, должность,
Ф.И.О.

(подпись)

Руководитель учебной
практики от организации, должность,
Ф.И.О.

(подпись)

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу учебной практики

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (СПО) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 7 мая 2014 г. № 465, зарегистрирован в Министерстве юстиции 11.06.2014 (рег. № 32672).

Программа учебной практики разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. В структуре программы учебная практика относится к профессиональному циклу.

Рабочая программа учебной практики состоит из следующих разделов:

1. Паспорт рабочей программы практики
2. Результаты учебной практики
3. Структура и содержание учебной программы практики
4. Условия реализации программы учебной практики
5. Контроль и оценка результатов прохождения практики

В паспорте программы указана область применения рабочей программы по видам профессиональной деятельности, сформулированы цели и задачи практики, указаны требования к результатам освоения практики.

В программе определена форма проведения, цели, задачи учебной практики, представлены обязательные формы отчетности.

Структура и содержание рабочей программы учебной практики соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

В рабочей программе учебной практики обозначены требования к минимальному материально-техническому обеспечению, указаны учебно-методическое и информационное обеспечение практики, а также программное обеспечение и Интернет-ресурсы.

Прохождение учебной практики способствует эффективной и качественной подготовке молодых специалистов среднего звена по соответствующей специальности.

Считаю, что разработанная программа учебной практики может быть рекомендована для использования в учебном процессе при подготовке обучающихся по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

РЕЦЕНЗЕНТ:

Руководитель КСП КУБГУ



М.А. Шудренко

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу учебной практики
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (СПО) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 7 мая 2014 г. № 465, зарегистрирован в Министерстве юстиции 11.06.2014 (рег. № 32672).

Рабочая программа учебной практики является составной частью программы подготовки специалистов среднего звена ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и относится к профессиональному циклу.

В рабочей программе учебной практики указана область применения рабочей программы по видам профессиональной деятельности, сформулированы цели и задачи учебной практики, указаны требования к результатам освоения учебной практики.

В программе определены цели, задачи учебной практики, форма проведения учебной практики, представлены обязательные формы отчетности.

Результаты освоения программы учебной практики направлены на освоение студентами профессиональных и общих компетенций в рамках модуля ПМ.05.01 по видам профессиональной деятельности, предусмотренных в учебном плане. Определены требования к умениям и знаниям студентов.

Структура и содержание рабочей программы учебной практики соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

В рабочей программе учебной практики обозначены требования к материально-техническому обеспечению, указаны учебно-методическое и информационное обеспечение практики, а также программное обеспечение и Интернет-ресурсы.

Прохождение учебной практики способствует эффективной и качественной подготовке молодых специалистов среднего звена по соответствующей специальности.

Разработанная программа учебной практики может быть рекомендована для использования в учебном процессе при подготовке обучающихся по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

РЕЦЕНЗЕНТ:

ООО «ВЕСНА»

Директор ресторана «ЧО-ЧО»



К.В. Мусаев