

Аннотация по учебной практике
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Курс 2 Семестр 4

Количество часов:

всего: 80 час.

консультаций – 8 час,

самостоятельная работа – 0.

Цель практики:

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

Задачи практики:

- обслуживать посетителей в организациях питания с простой и средней сложности сервировкой столов и несложным ассортиментом блюд;
- принять предварительные заказы на горячие блюда и обслуживание пассажиров непосредственно в вагонах;
- 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;

Место практики в структуре ППСЗ:

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:

Результаты прохождения практики (компетенции, знания, умения, практический опыт)

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
--------	---

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> – 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;
Знать	<ul style="list-style-type: none"> – 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;

	<ul style="list-style-type: none"> – 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.
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> –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;

	<ul style="list-style-type: none"> – 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;
--	--

Форма проведения аттестации: дифференцированный зачет.

Структура и содержание программы практики

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	

Основная литература

1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. — Москва : Дашков и К, 2017. — 416 с. — ISBN 978-5-394-02181-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93452>.

2. Жабина, С. Б. Маркетинг в организациях общественного питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Б. Жабина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05791-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/441281>.

Автор: Шулякова Марина Светославовна