

Министерство образования Московской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Московской области «Электростальский колледж»

СОГЛАСОВАНО

Директор филиала  
«Номер 1» ООО «Комбинат питания»  
«Экопродукт»  
Т.И. Александрова

М.П.



УТВЕРЖДАЮ

Директор  
Л.А. Виноградова  
31.08.2020г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  
**по**  
**ПМ. 01 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ**  
**ОРГАНИЗАЦИЙ**  
**ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Профессия среднего профессионального образования

**43.01.01 Официант, бармен**

базовой подготовки

Форма обучения очная

г.о. Электросталь, 2020г.

Рабочая программа учебной и производственной практики (далее - УП.01 и ПП.01) разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.01.01 Официант, бармен, утвержденном приказом Министерства образования и науки РФ № 731 от 2 августа 2013 года
2. Учебного плана по профессии 43.01.01. Официант, бармен, утвержденного «23» апреля 2020 г. № 114-од.
3. Профессионального стандарта 33.013 Официант, бармен, утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015г., № 910н.

Разработчик (автор): Михайличенко Лидия Борисовна, преподаватель специальных дисциплин

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии дисциплин общественного питания и обслуживания

Протокол заседания № 2 от «2» \_\_сентября\_\_ 2020 г.

Председатель предметно-цикловой комиссии дисциплин общественного питания и обслуживания

Савельева А.В.

Фамилия И.О.,



подпись

## Содержание

### **1. Паспорт программы практики**

- 1.1. Область применения программы практики
- 1.2. Цели и задачи практики, требования к результатам
- 1.3. Место практики в структуре ОПОП
- 1.4. Трудоемкость и сроки проведения практики
- 1.5. Место прохождения практики

### **2. Результаты освоения программы практики**

### **3. Структура и содержание практики**

### **4. Условия реализации программы практики**

- 4.1. Требования к проведению практики
- 4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
- 4.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики
- 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

### **5. Контроль и оценка результатов практики**

### **6. Аттестация по итогам практики**

**Приложения** (формы отчета по практике, дневника и др.)

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ УП.01 И ПП.01 ПО ПМ.01

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы СПО по профессии 43.01.01 Официант, бармен в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Обслуживание потребителей организаций общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 1.1.	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.
ПК 1.2.	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК 1.3.	Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
ПК 1.4.	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.

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

Целью овладения видами профессиональной деятельности по профессии обучающийся в ходе освоения производственной практики должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;</li> <li>- встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;</li> <li>- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li> <li>- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;</li> <li>- подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;</li> <li>- расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;</li> <li>- подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;</li> <li>- обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;</li> <li>- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</li> <li>- применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;</li> </ul>
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;</li> <li>- осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;</li> <li>- осуществлять прием заказа на блюда и напитки;</li> <li>- обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме</li> <li>- на различных массовых банкетных мероприятиях;</li> <li>- консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих</li> </ul>

	<p>напитков, их сочетаемости с блюдами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li> <li>- соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;</li> <li>- предоставлять счет и производить расчет с потребителем;</li> <li>- соблюдать правила ресторанный этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;</li> <li>- соблюдать личную гигиену;</li> </ul>
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, типы и классы организаций общественного питания;</li> <li>- основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;</li> <li>- материально-техническую и информационную базу обслуживания;</li> <li>- правила личной подготовки официанта к обслуживанию;</li> <li>- виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;</li> <li>- способы расстановки мебели в торговом зале;</li> <li>- правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;</li> <li>- методы организации труда официантов;</li> <li>- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li> <li>- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>- способы подачи блюд;</li> <li>- правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>- правила и технику уборки использованной посуды;</li> <li>- порядок оформления счетов и расчета с потребителем;</li> <li>- кулинарную характеристику блюд;</li> <li>- правила сочетаемости напитков и блюд;</li> <li>- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.</li> </ul>

Задачи производственной практики:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой специальности;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм;

### 1.3. Место учебной и производственной практики в структуре ОПОП

УП.01 и ПП.01 проводятся, в соответствии с утвержденным учебным планом, при прохождении междисциплинарного курса:

- МДК.01.01 «Организация и технология обслуживания в общественном питании»;

### 1.4. Трудоемкость и сроки проведения практики

Трудоемкость практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.01 составляет:

Учебная практика - 216 часов

Производственная практика - 540 часов

Сроки проведения практики определяются рабочим учебным планом по специальности профессии 43.01.01 Официант, бармен графиком учебного процесса. Практика проводится: УП.01 - на 1,2 курсе, ПП.01 – на 2 курсе в 4 семестре, на 3 курсе в 6 семестре.

### 1.5. Место прохождения практики

Учебная практика проводится в учебной лаборатории ГБПОУ МО «Электростальский колледж» мастерами производственного обучения и преподавателями дисциплин профессионального цикла. Производственная практика проводится в организациях общественного питания г.о. Электросталь и г.Ногинск на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

### 2. Результаты освоения программы практики УП.01 и ПП.01

Результатом прохождения практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.01 является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями: ПК 1.1-ПК 1.3.; ОК.01-07

Программа разработана с учетом требований профессионального стандарта:

Связь образовательной программы с профессиональными стандартами

Наименование программы	Наименование выбранного профессионального стандарта(одного или нескольких)	Уровень квалификации
43.01.01.Официант, бармен	33.013	4

Профессиональный стандарт	Программа профессионального обучения
Вид профессиональной деятельности (ВПД) Обслуживание потребителей организаций питания блюдами и напитками	Сервировка столов организации питания. Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них. Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания. Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы. Обслуживание массовых мероприятий в организациях питания.
<i>Обобщенная трудовая функция</i>	Обслуживание потребителей организаций питания блюдами и напитками
<b>Трудовая функция В/01.4</b>	Сервировка столов организации

Профессиональный стандарт	Программа профессионального обучения
Трудовое действие	Оценка наличия запасов столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимого для сервировки столов Составление заявок на пополнение ассортимента столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимого для сервировки столов Получение из сервизной столовой посуды, приборов и столового белья Сервировка столов с учетом стандартов организации питания Обучение помощников официанта на рабочих местах технологиям сервировки столов Контроль
Умение	Оценивать наличие и прогнозировать потребность в столовой посуде, приборах, столовом белье, аксессуарах и инвентаре, необходимого для сервировки столов Оценивать качество сервировки столов Организовывать обучение помощников официанта на рабочих местах правилам сервировки столов Осуществлять контроль
Знание	Виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимого для сервировки столов Технологии сервировки столов Материально-техническая база обслуживания Санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре Технологии наставничества и обучения на рабочих местах
Трудовая функция В/02.4	Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них
Трудовое действие	Встреча потребителей организации питания и размещение их в зале Предложение потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков Рекомендация потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков 10 Прием, оформление и уточнение заказа потребителей организации питания Передача заказа потребителей организации питания в основное производство и бар Досервировка стола по меню заказа потребителей организации питания
Умение	Соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подачи меню Предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания Консультировать потребителей по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами Осуществлять приём заказа на блюда и напитки Размещать заказ потребителя
Знание	Правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет Характеристика блюд, изделий и напитков, включенных в меню Правила сочетаемости напитков и блюд Правила культуры

Профессиональный стандарт	Программа профессионального обучения
	обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания Информационная база обслуживания Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности на предприятиях питания
<b>Трудовая функция В/03.4</b>	Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания
Трудовое действие	Получение блюд из основного производства организации питания Получение напитков, фруктов и других продуктов в баре, буфете Подача холодных закусок Подача горячих закусок Подача первых блюд Подача вторых блюд Подача сладких блюд, десертов и других кондитерских изделий Подача горячих напитков Подача алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков Проведение заключительных операций по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей Замена использованной посуды, приборов и столового белья
Умение	Соблюдать правила ресторанного этикета при обслуживании потребителей Контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед подачей на стол Подавать к столу заказанные блюда и напитки разными способами Порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей
Знание	знания Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания 11 Методы подачи блюд в организациях питания Правила и очередность подачи блюд и напитков Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; Правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей Виды инструментов и оборудования, используемого для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей Правила и технику замены использованной столовой посуды и столовых приборов
<b>Трудовая функция В/04.4</b>	Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы
Трудовое действие	Оформление счета за сделанный заказ потребителем организации питания Предоставление счета за сделанный заказ потребителю организации питания Получение оплаты от потребителей организации питания за выполненный заказ Проведение кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ Проводы потребителей предприятия организации питания Составление текущей отчетности по выполненным заказам



Профессиональный стандарт	Программа профессионального обучения
Умение	Предоставлять счет потребителям организации питания Проводить расчет с потребителями согласно счету Соблюдать правила ресторанного этикета при проходах потребителей Готовить отчет по выполненным заказам
Знание	Порядок оформления счетов и расчета по ним с потребителями организации питания Формы расчетов с потребителями организаций питания Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности на предприятиях питания
<b>Трудовая функция В/05.4</b>	Обслуживание массовых мероприятий в организациях питания
Трудовое действие	Подготовка зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания Подготовка помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на выездных мероприятиях Сервировка стола с учетом вида массового мероприятия Подача аперитива и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях Подача блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях Подача напитков на торжественных, официальных приемах и мероприятиях Замена и сбор использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях
Умение	Проводить работы по подготовке зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания Проводить работы по подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на выездных мероприятиях Сервировать столы с учетом вида массового мероприятия Встречать, принимать потребителей на массовых мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях Подавать блюда, напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях
Знание	Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания Назначение массовых мероприятий, проводимых в организациях питания Правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании Особенности обслуживания массовых мероприятий в организациях питания и на выездных мероприятиях Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности на предприятиях питания

Тематический план и содержание программы практики  
УП.01 и ПП.01 по ПМ.01

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала	Объем часов
<b>ПМ. 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания</b>		
<b>УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА УП.01</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>144:</b>
<b>Тема 1.</b>	<b>1 семестр</b>	<b>72</b>
<b>Подготовка залов к обслуживанию в соответствии с типом, характером и классом предприятия общественного питания</b>	Инструктаж по охране труда в учебном кафе. Экскурсия на предприятие	6
	Размещение мебели в зависимости от видов планировки залов	6
	Размещение мебели в зависимости от видов планировки залов	6
	Подготовка столовой посуды по виду и назначению	6
	Подготовка столовой посуды по виду и назначению	6
	Подготовка основных столовых приборов по виду и назначению	6
	Подготовка вспомогательных столовых приборов по виду и назначению	6
	Подготовка основного столового белья (скатерти, салфетки, ручники, полотенца) по виду и назначению	6
	Подготовка столового белья(скатерти, салфетки, ручники, полотенца) по виду и назначению	6
	Складывание салфеток (простые формы)	6
	Складывание салфеток (гостевые формы)	6
	Проверочная работа «Складывание салфеток»	6
	<b>Тема 2.</b>	<b>2 семестр</b>
<b>Организация и технология обслуживания в общественном питании</b> <b>Предварительная и исполнительная сервировка столов</b>	Отработка приемов накрытия столов скатертями	7.2
	Предварительная сервировка стола к завтраку	7.2
	Предварительная сервировка стола к обеду	7.2
	Предварительная сервировка стола к обеду	7.2
	Предварительная сервировка стола к ужину	7.2
	Предварительная сервировка стола к ужину	7.2
	Предварительная сервировка стола к банкету	7.2
	Предварительная сервировка стола к банкету	7.2

	Предварительная сервировка стола к банкету	7.2
	Предварительная сервировка фуршетного стола	7.2
	Проверочная работа по теме «Предварительная сервировка стола к банкету»	7.2
<b>Тема 3. Обслуживание потребителей организацией общественного питания всех форм собственности, типов и классов</b>		
<b>2 курс, 4 семестр</b>		
	Встреча посетителей, подача меню	7.2
	Принятие заказа	7.2
	Подача заказа с соблюдением очередности и техники работы	7.2
	Подача заказа с соблюдением очередности и техники работы	7.2
	Осуществление подбора напитков к блюдам из имеющегося ассортимента в меню	7.2
	Осуществление подбора напитков к блюдам из имеющегося ассортимента в меню	7.2
	Уборка использованной посуды.	7.2
	Замена скатерти.	7.2
	Оформление счетов	7.2
	Проверочная работа - подача заказа с соблюдением очередности и техники работы	7.2
<b>Всего</b>		<b>216</b>

<b>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПП.01</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>540:</b>
	<b>2 семестр, 4 семестр, 6 семестр.</b>	
	Ознакомление и изучение режима работы предприятия.	7.2
	Изучение правил безопасной работы для официанта. Ознакомление с планом работы на день.	7.2
	Изучение правил безопасной работы для официанта. Ознакомление с профессиональной этикой работника ресторана.	7.2
	Изучение правил безопасной работы для официанта. Ознакомление с профессиональной этикой работника ресторана.	7.2







## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ УП.01 и ПП.01

### 4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

#### 4.1.1. Общие требования к организации учебной и производственной практики

Учебная практика проводится в мастерской: «банкетный зал», «бар». Производственная практика проводится на предприятии под руководством мастера производственного обучения при наставничестве соответствующих специалистов предприятия общественного питания и реализуется концентрированно по завершению теоретического обучения и учебной практики профессионального модуля

Оборудование мастерской: «банкетный зал», «бар».

- барная стойка АРТ-35;
- стол квадратный М 139-08;
- стулья, модель LS309 В
- стулья для бара
- стеллаж ячеистый.

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной и производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

#### 4.1.2. Характеристика рабочих мест (на которых обучающиеся будут проходить практику):

Программа производственной практики реализуется на предприятиях общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение предприятий должно соответствовать требованиям нормативно-технической документации.

Наименование участков	Оборудование	Применяемые инструменты (приспособления)
Торговый, банкетный зал	Мебель ресторана, кафе, барные стойки, кассовые аппараты, весы, холодильники	Столовая посуда, приборы, скатерти, салфетки, подносы официанта, нарзанник

### 4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

#### Основные источники:

1. Шильман, Л. З. Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие / Л. З. Шильман. – Москва: Академия, 2017. – (202 стр.).
2. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник / Г. Г. Лутошкина. – Г.Г. – Москва: Академия, 2018. – (240 стр.).
3. Сологубова, Г.С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для академического бакалавриата / Г.С. Сологубова. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Юрайт, 2018. – 321 с. – (Серия «Бакалавр. Академический курс»).
4. Пасько, О.В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения: учеб. пособие для СПО / О.В. Пасько, О.В. Автюхова. – М.: Юрайт, 2018. – 201 с. – (Серия «Профессиональное образование»).

#### Дополнительные источники:

1. Ермакова В.И. Официант, бармен: учебное пособие для образовательных учреждений, реализующих программы НПО - М.: Издательский центр «Академия», 2012 – 270с.
2. Ахрапоткова Н. Б. Справочник официанта-бармена – М., Изд-во «Академия», 2012
3. Богушева В. И. Бары и рестораны – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2011

4. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания – М., Изд-во «Профобриздат», 2012
5. Иванникова Е. И., Иванникова Т. В., Семенова Г. В. Барное дело – М., Изд-во «Академия», 2012
6. Извекова В. Г. Бармен. Официант – М., 2011
7. Калашников А. Ю. Кафе, бары и рестораны – М., 2011
8. Кучер Л. С., Шкуратова Л. М. Технология приготовления коктейлей и напитков – М., Изд-во «Академия», 2012
9. Потапова И. И. Торговые вычисления для официантов – М., Изд-во «Академия», 2012
10. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2011
11. Радужан М. Ю., Митева И. Ю. Курс бармена, официанта – М., 2012
12. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания – М., Изд-во «Академия», 2012
13. Улейский Н. Т., Улейская Р. И. Оборудование торговых предприятий – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2012
1. Искусство сервировки – М., Изд-во «АСТ-пресс книга», 2011
2. Коктейли мира – М., Изд-во «Юнион паблик», 2011
3. Коктели. Энциклопедия лучших рецептов – М., Изд-во «АСТ-пресс книга», 2011
4. Молочные коктейли – Челябинск, Изд-во «Аркаим», 2012
5. Магия кофе – Челябинск, Изд-во «Аркаим», 2012
6. Полински С. Иллюстрированная энциклопедия коктейлей – М., Изд-во «Лабиринт-пресс», 2011
7. Фактистов П. 131 легендарный коктейль – Челябинск, Изд-во «Аркаим», 2011

Интернет-ресурсы:

[www.oficiant.ru](http://www.oficiant.ru)

[www.koktejly.ru](http://www.koktejly.ru)

#### **4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

- образование не ниже среднего специального по профессии;

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу и руководство практикой:

- наличие среднего специального или высшего инженерного, или высшего педагогического образования, соответствующего профилю.

#### **Инженерно-педагогический состав:**

- дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов.

#### **Мастера:**

- наличие высшего или среднего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля, с обязательным прохождением курсов повышения квалификации 1 раз в 5 лет. К педагогической деятельности могут привлекаться ведущие специалисты профильных организаций.

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

В период прохождения учебной и производственной практики обучающиеся обязаны вести документацию: дневник практики

Текущий контроль успеваемости и оценка результатов прохождения практики осуществляется руководителями практики от образовательной организации в процессе выполнения обучающимися заданий, проектов, практических проверочных работ.



Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.</p>	<p>Знание видов, типов классов организаций общественного питания; основных характеристик торговых и производственных помещений организаций общественного питания; материально-техническую и информационную базу обслуживания; правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе; методов организаций труда официантов;</p>	<p>Тестирование Наблюдение и оценка в процессе выполнения практического задания Оценка выполнения самостоятельной работы Дневник практики Дифференцированный зачёт</p>
	<p>Правильность выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме</p>	<p>Тестирование Наблюдение и оценка в процессе выполнения практического задания Оценка выполнения самостоятельной работы Дневник практики Дифференцированный зачёт</p>
<p>ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.</p>	<p>Знание правил оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правил и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способов подачи блюд; правил, очередность и технику подачи блюд и напитков; правил и технику уборки использованной посуды; порядок оформления счетов и расчёта с потребителем; кулинарную характеристику блюд; правил сочетаемости напитков и блюд; требований к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p>	<p>Тестирование Наблюдение и оценка в процессе выполнения практического задания Оценка выполнения самостоятельной работы Дневник практики Дифференцированный зачёт</p>
	<p>Правильно подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном</p>	<p>Тестирование Наблюдение и оценка в процессе выполнения</p>

		режиме, точность и правильность осуществления приёма заказа на бронирование столика и продукцию на вынос; осуществлять приём заказа на блюда и напитки; обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме	практического задания Оценка выполнения самостоятельной работы Дневник практики Дифференцированный зачёт
ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.		Знание культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями; видов приемов, протоколов, назначение, особенности; видов банкетов и их правила обслуживания	Тестирование Наблюдение и оценка В процессе выполнения практического задания Оценка выполнения самостоятельной работы Дневник практики Дифференцированный зачёт
		Правильность и точность подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий; обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера	Тестирование Наблюдение и оценка В процессе выполнения практического задания Оценка выполнения самостоятельной работы Дневник практики Дифференцированный зачёт
ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.		Знание видов и форм обслуживания; новых форм обслуживания; организации выездного обслуживания	Тестирование Наблюдение и оценка В процессе выполнения практического задания Оценка выполнения самостоятельной работы Дневник практики Дифференцированный зачёт
		Правильность и точность обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; применения передовых, инновационных методов и форм организации труда.	Тестирование Наблюдение и оценка В процессе выполнения практического задания Оценка выполнения самостоятельной работы Дневник практики Дифференцированный зачёт

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
--	---------------------------------------	----------------------------------

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	–демонстрация интереса к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения, производственной практики; –участие в конкурсах предметных недель, –участие в конкурсах профмастерства;	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения Отзывы с мест прохождения производственной практики
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	–соответствие способов достижения цели, способам определенным руководителем.	Анализ результатов практических работ
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	–положительная динамика в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы; –своевременность выполнения заданий; –качественность выполненных заданий.	Тестирование Наблюдение Экспертное оценивание выполнения практических заданий
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	–эффективный поиск необходимой информации; –анализ инноваций в области профессиональной деятельности; –обзор публикаций в профессиональных изданиях.	Отчет о новостях в профессиональной сфере (в любой форме). Поиск информации по предложенной тематике
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	–использование информационных технологий в процессе обучения; –освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности.	Результаты выполнения заданий (представленная информация на электронном носителе)
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	–взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения; –соблюдение норм деловой культуры;	Оценка по поведению. Результаты участия в командных мероприятиях
	–соблюдение этических норм	
	–выполнение работ по подготовке производственного помещения к работе; –аккуратность в работе	Ведомость оценок по учебной практике
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением	–участие в военно-патриотических мероприятиях; –участие в военно-спортивных	Результаты участия в соревнованиях. Фотоотчеты

полученных профессиональных знаний (для юношей)	объединениях; –выполнение профессиональных обязанностей во время учебных сборов
---	--

#### 6. Аттестация по итогам учебной и производственной практики по ПМ.01

Аттестация по итогам практики служит формой контроля освоения и проверки профессиональных знаний, общих и профессиональных компетенций, приобретенных умений, навыков и практического опыта обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности.

Формой промежуточной аттестации по итогам учебной практики и производственной практики является зачет. Зачет проводится в последний день практики.

К аттестации по практике допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы практики и предоставившие полный пакет отчетных документов.

При выставлении итоговой оценки по практике (зачета или дифференцированного зачета) учитываются:

- результаты экспертизы овладения обучающимися общими и профессиональными компетенциями;
- качество и полнота оформления отчетных документов по практике;
- характеристика с места прохождения практики (характеристика руководителя практики от организации).

#### *Приложение к программе: «Дневник практики»*

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Московской области «Электростальский колледж»

### ДНЕВНИК ПО УЧЕБНОЙ/ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

УП.01 \_\_\_\_\_ (даты практики)

ПП.01 \_\_\_\_\_ (даты практики)

СПО 43.01.01 «Официант, бармен»

Студент(ка) \_\_\_\_\_, группа \_\_\_\_\_  
Фамилия, И.О., номер группы

Куратор практики: \_\_\_\_\_  
Фамилия, И.О. преподавателя\ мастера п/о

Руководитель практики : \_\_\_\_\_  
Фамилия, И.О. руководителя предприятия