

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

Приложение №__
к ОПОП ППССЗ по специальности
43.02.01 Организация обслуживания
в общественном питании

СОГЛАСОВАНО
Президент некоммерческого партнерства
«Ассоциация гостеприимства Тюменской области»
О.Ю. Михайлова



«20__»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УП.05 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

Рабочая программа УП.05.01 Учебная практика разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 07.05.2014 г. №465 (зарегистрирован в Минюст России от 11.06.2014 № 32672); Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013г. № 291 (с изменениями и дополнениями от 2016 г., приказ Министерства образования и науки РФ от 18 августа 2016г. № 1061).

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчик: Осташева Оксана Иннокентьевна, преподаватель первой квалификационной категории

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО
на заседании ПЦК «Сервис, биотехнологии,
экономика и управление»
Протокол №10 от 30.05.2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Общие положения программы учебной практики

Настоящая программа учебной практики по профессиональному модулю ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих является частью основной образовательной программы СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Программа практики обеспечивает подготовку специалистов среднего звена для освоения квалификации Менеджер и основного вида деятельности ВД.5 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16399 Официант).

Областью профессиональной деятельности обучающихся является организация обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов.

1.2. Цели, задачи, планируемые результаты практики

Цель: формирование у обучающихся первичного практического опыта деятельности в рамках профессионального модуля.

Задачи практики: отработка умений, формирование первичного практического опыта.

Планируемые результаты практики:

– профессиональные компетенции:

Код и наименование профессиональной компетенции	Требования к умениям и практическому опыту
ПК 5.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.	Практический опыт: ПО.1 выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций Умения: У.1 соблюдать личную гигиену и правила охраны труда. У.2 готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке столов;
ПК 5.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов	Практический опыт: ПО.2 проводить сервировку столов посудой, приборами, и блюдами по предварительным заказам; ПО.3 встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню; ПО .4 приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; ПО. 5 рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов; ПО. 6 подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами; Умения: У.3 обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов
ПК 5.3. Обслуживать массовые общественные мероприятия	Практический опыт: ПО.7 подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий; ПО. 8 обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера; Умения:

	<p>У.4 протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями, накрывать стол скатертью; проводить сервировку столов посудой, приборами, и блюдами по предварительным заказам;</p> <p>У.5 подавать блюда и напитки под руководством официанта;</p>
ПК 5.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания;	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.9 обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</p> <p>Умения:</p> <p>У.6 обслуживать потребителей</p>
ПК 5.5 Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию;	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.10 применения передовых, инновационных методов и форм организации труда.</p> <p>Умения:</p> <p>У.7 Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию</p>
ПК 5.6. Обслуживать потребителей бара, буфета;	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.11 иметь практический опыт к обслуживанию в обычном режиме;</p> <p>Умения:</p> <p>У.8 Обслуживать потребителей бара, буфета</p>
ПК 5.7. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания;	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.12 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при обслуживании потребителей питания;</p> <p>Умения:</p> <p>У.9 эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания;</p>
ПК 5.8. Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями;	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.13 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при обслуживании потребителей питания;</p> <p>Умения:</p> <p>У.10 вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями</p>
ПК 5.9. Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.14 в приготовлении и оформлении определённого ассортимента кулинарной продукции.</p> <p>Умения:</p> <p>У.11 изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.</p>
ПК 5.10. Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта;	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.15 расчёта с потребителями согласно счёту и проводов гостей;</p> <p>Умения:</p> <p>У.12 проводить оплату за заказ в наличной и безналичной форме;</p>
ПК 5.11. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.16 в приготовлении и оформлении смешанных напитков (холодных и горячих)</p> <p>Умения:</p> <p>У.13 изготавливать смешанные напитки, в том числе</p>

	коктейли, различными методами, горячие напитки.
--	---

– общие компетенции:

Код и наименование общих компетенций	Требования к умениям
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- проявлять интерес к будущей профессии.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- выбирать методы и способы решения профессиональных задач; - контролировать качество выполнения профессиональных задач.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- выбирать решения в учебной и профессиональной деятельности; - принимать ответственность за результаты
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- использовать и применять информацию для профессионального и личностного развития
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействовать с одноклассниками, преподавателями и мастерами в процессе обучения
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- планировать мероприятия повышения личностного и квалификационного уровня.
ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также	- применять действующие законы и нормативно-правовые документы, стандарты и иные нормативные документы

требования стандартов и иных нормативных документов.	
--	--

1.3. Количество часов на освоение программы УП.05.01 Учебная практика:
Всего - 72 часа.
Форма промежуточной аттестации по практике: дифференцированный зачет.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Задание по практике	Виды работ	Количество часов	Планируемые результаты
Задание 1. Прохождение инструктажа по охране труда	<ul style="list-style-type: none"> - пройти инструктаж по охране труда; - пройти вводный инструктаж на рабочем месте официанта/ бармена; - изучить правила пожарной безопасности; - выявить должностные обязанности официанта/ бармена 	6	ПО.1 ,У.1 ,У.2
Задание 2. Обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов	<ul style="list-style-type: none"> - выполнить подготовку зала к обслуживанию: уборка, расстановка торгового оборудования; - освоить технику накрытия столов скатертями, складывание салфеток различной формы 	6	ПО.1 ,У.1 ,У.2
Задание 3. Обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов классов	<ul style="list-style-type: none"> - выполнить подготовку столовой посуды и приборов к обслуживанию; - принять участие в проведении инвентаризации и хранения столового белья, посуды и приборов; - принять участие в разработке меню 	6	ПО.1, ПО.13, У.1,У.2, У.10
Задание 4. Обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов	<ul style="list-style-type: none"> - принять участие в выполнении предварительной сервировки столов (завтрак, обед, ужин, бизнес-ланч); - принять участие во встрече и размещении гостей в зале 	6	ПО.1 ,У.1 ,У.2
Задание 5. Обслуживание потребителей при использовании специальных форм	<ul style="list-style-type: none"> - принять участие в выполнении приема и оформлении заказа; - принять участие в обслуживании в зале (правила подачи продукции сервис-бара, подача блюд и закусок) 	6	ПО.2, ПО.3, ПО.4, ПО.5, ПО.6, У.3

организации питания			
Задание 6. Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания	<ul style="list-style-type: none"> - принять участие в презентации гостям меню, карты вин, консультирование в выборе блюд и напитков; - принять участие в выполнении видов расчетов с потребителями; - принять участие в работе на кассовых аппаратах (кассовые операции, правила составления и сдачи реестра) 	6	ПО.2, ПО.3, ПО.4, ПО.5, ПО.6, ПО.15, У.3, У.12
Задание 7. Обслуживание массовые общественные мероприятия	<ul style="list-style-type: none"> - принять участие в обслуживании банкетов (с частичным и полным обслуживанием); - принять участие в обслуживании тематических мероприятий 	6	ПО.7, ПО. 8, У.4, У.5
Задание 8. Обслуживание массовые общественные мероприятия	- принять участие в обслуживании приемов (фуршет, прием-коктейль, кофе-брейк)	6	ПО.7, ПО.8, У.4, У.5
Задание 9. Обслуживание туристов в гостиницах.	- принять участие в обслуживании по типу «шведский стол»	6	ПО.7, ПО.8, ПО.9, У.4, У.5,
Задание 10. Обслуживание потребителей бара, буфета.	<ul style="list-style-type: none"> - принять участие в обслуживании в барах, буфетах; - принять участие в разработке меню, карты вин и напитков 	6	ПО.10, ПО.11, ПО.12 , ПО.13 , ПО.14, ПО.16, У.7, У.8, У.9, У.10 , У.11, У.13
Задание 11. Обслуживание потребителей бара, буфета.	- принять участие в приготовлении и оформлении смешанных напитков (холодных и горячих)	6	ПО.10, ПО.11, ПО.12 , ПО.13, ПО.14, ПО.16, У.7, У.8, У.9. У.10 , У.11, У.13
Задание 12. Зачетное занятие. Дифференцированный зачет	- оформить документы по учебной практике согласно требованиям.	6	ПО.1-16, У.1-13
	ИТОГО	72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики обеспечена наличием мастерской «Ресторанный сервис».

Мастерская «Ресторанный сервис», оснащенная оборудованием:

- Блендер барный т.м. Vortmax серии BarM, мод. BB2 1.5S (2 стакана, нерж.);
- Плита индукционная т.м. EКСI серии IPD, мод. IPD 5;
- Sirman S.p.a. Льдодробилка мод. NORDKAPP;
- RST, S.A т.м. FIAMMA Кофемашина серии Compass 2 DB TC Black (2 высокие группы, авт., двойной бойлер);
- Масар S.r.l. Кофемолка серии M5 C10 (серая);
- Шкаф холод. высокотемп. ШВУП1ТУ-1,12K(B/Prm) (Duet G2-1,12 со стекл. дверьми);
- Шкаф холодильный низкотемпературный CB105-S (ШН-0,5);
- Машина посудомоечная. т.м. Vortmax серии DDM, мод. DDM 660HP (эл-мех.п/у, доз.моющ.и оп.ср-в, подкл.к х/в);
- Brema I.M. S.p.a. Льдогенератор серии CB 184;
- Миксер барный т.м. EКСI серии DM, мод. DM-2;
- Барная стойка АРТ-35 Габаритные размеры: 1800x500x1200мм.;
- Коктейльный стол, модель С-9 Диаметр.700мм.;
- Стол складной М 139-08 (Габариты 800*800*740h);
- Стол круглый (Диаметр 1200 С25.к-120 орех);
- Стулья (Модель LS309 В);
- Стулья для бара «Т 410 хром складной»;
- Столешница для темперирования шоколада (размеры 1000*500 мм (Гранит)).

Технические средства обучения: компьютер, интерактивная доска, средства аудио визуализации, наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, фильмы, презентации).

3.2. Требования к реализации программы по практике

Организация и руководство практикой осуществляется в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 (с изменениями и дополнениями от 2016 г., приказ Министерства образования и науки РФ от 18 августа 2016г. № 1061).

Организацию и руководство учебной практикой осуществляют мастера производственного обучения, которые назначаются приказом. Обучающиеся предоставляют по результатам практики дневник по практике.

Итогом учебной практики является оценка профессиональных компетенций, практического опыта и умений в форме дифференцированного зачета.

3.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Алексеева, Н.П. Ресторанный сервис [Электронный ресурс]: учебное пособие / сост. Н. П. Алексеева, В. И. Протуренко. - Электрон, дан. - Москва: ФЛИНТА, 2016. - 328 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book>

2. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: [Электронный ресурс]: учеб. пособ. – 13-е изд., М.: Академия, 2015. - 416 с. - URL: <http://www.academia-moscow.ru>

Законодательные и нормативные документы:

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями на 13 июля 2015 г.).
2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30 марта. (в ред. от 31 декабря.).
3. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.00 3 29-ФЗ.
4. Федеральный закон «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» от 27.10.2008 № 178 – ФЗ.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

Дополнительная литература

1. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособ. для СПО /Г. С. Сологубова. – 2-е изд. - М.: Изд-во Юрайт, 2017. - 380 с. - URL: <https://biblio-online.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций

Процедура оценки результатов освоения профессиональных компетенций осуществляется по итогам выполненных видов работ.

Руководитель практики определяет обучающемуся задание на каждый день практики, контролирует его выполнение и выставляет текущую оценку за каждый день практики, за выполнение задания в целом или за каждый вид выполненной работы.

Руководитель практики осуществляет оценивание умений и практического опыта обучающегося.

Вывод о достаточном или недостаточном уровне сформированности ПК руководитель практики делает на основе оценок текущего контроля.

Учебная практика завершается дифференцированным зачетом.

Код и наименование ПК, требования к практическому опыту и умениям	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
ПК 5.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания. Практический опыт: ПО.1 выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций Умения: У.1 соблюдать личную гигиену и правила охраны труда. У.2 готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке столов;	- выполняет подготовку зала к обслуживанию и приему гостей: - подбирает виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья; - рассчитывает количество посуды, приборов, белья; - излагает основные характеристики типы, классов, методов и форм обслуживания	Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-4 Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 5.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов Практический опыт: ПО.2 проводить сервировку столов посудой, приборами, и блюдами по предварительным заказам; ПО.3 встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню; ПО.4 приема, оформления и выполнения заказа на	- обслуживает посетителей предприятий общественного питания: - осуществляет процесс обслуживания в обычном режиме: - использует различные методы и приемы подачи блюд и напитков; - применяет техники подачи блюд и напитков, приемы сбора использованной посуды и приборов; - осуществляет расчёт с посетителями	Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 5-6 Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

<p>продукцию и услуги организаций общественного питания;</p> <p>ПО.5 рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;</p> <p>ПО.6 подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;</p> <p>Умения:</p> <p>У.3 обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов</p>		
<p>ПК 5.3. Обслуживать массовые общественные мероприятия</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.7 подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;</p> <p>ПО.8 обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;</p> <p>Умения:</p> <p>У.4 протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями, накрывать стол скатертью; проводить сервировку столов посудой, приборами, и блюдами по предварительным заказам;</p> <p>У.5 подавать блюда и напитки под руководством официанта;</p>	<p>- обслуживает праздничные тематические вечера, банкеты мероприятий;</p> <p>- осуществляет процесс подготовки банкетных залов: сервировку столов в соответствии с видом и типом проводимого банкета.</p> <p>- обслуживает посетителей на банкетных мероприятиях: с учетом правил, очередности и техники подачи блюд и напитков;</p> <p>- выполняет требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>- применяет правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 7-8</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
<p>ПК 5.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания;</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.9 обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</p> <p>Умения:</p> <p>У.6 обслуживать потребителей</p>	<p>- обслуживает потребителей при использовании специальных форм обслуживания.</p> <p>- осуществляет процесс обслуживания: с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков; техники подачи продукции из сервис-бара; приемы сбора использованной посуды и приборов.</p> <p>- дает основные характеристики специальных видов услуг и форм обслуживания.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 9-11</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

<p>ПК 5.5 Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию;</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.10 применения передовых, инновационных методов и форм организации труда.</p> <p>Умения:</p> <p>У.7 Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию</p>	<ul style="list-style-type: none"> - осуществляет подготовку рабочего места бармена. - выполняет правила личной санитарии и гигиены и на рабочем месте, правила охраны труда. - осуществляет подготовку рабочего места: - осуществляет подготовку к работе оборудования; - расставляет рабочий инвентарь. 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 10-12 <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
<p>ПК 5.6. Обслуживать потребителей бара, буфета;</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.11 иметь практический опыт к обслуживанию в обычном режиме;</p> <p>Умения:</p> <p>У.8 Обслуживать потребителей бара, буфета</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обслуживает потребителей бара, буфета: - расположение готовой продукции на буфетном столе в соответствии с рекомендуемой схемой расстановки блюд и напитков и с учетом вида обслуживания гостей; - выполнения контроля запасов готовой продукции на буфетном столе с учетом сроков реализации продукции; - подбор посуды/инвентаря с учетом вида подаваемых блюд и напитков; - осуществляет процесс обслуживания с использованием различных стилей работы бармена 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 10-12 <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
<p>ПК 5.7. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания;</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.12 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при обслуживании потребителей питания;</p> <p>Умения:</p> <p>У.9 эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - осуществляет подготовку и эксплуатацию оборудования и инвентаря бара. - применяет ассортимент инвентаря и оборудования бара. - осуществляет подготовку весоизмерительного оборудования, кофемашины, соковыжималки, миксера и прочего оборудования бара. - использует весоизмерительного оборудования, кофемашины, соковыжималки, миксера и прочего оборудования бара в работе 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 10-12 <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
<p>ПК 5.8. Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями;</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.13 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оформляет заявки на выдачу продукции бара со склада; - составляет акты по причинам боя, лома, утраты посуды и инвентаря; - составляет технологические карты. 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 10-12 <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

обслуживании потребителей питания; Умения: У.10 вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями		
ПК 5.9. Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции. Практический опыт: ПО.14 в приготовлении и оформлении определённого ассортимента кулинарной продукции. Умения: У.11 изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.	<ul style="list-style-type: none"> - осуществляет приготовление и подачу определенного ассортимента кулинарной продукции; - применяет ассортимент кулинарной продукции, предлагаемой в барах; - определяет качество сырья и готовой продукции по органолептическим показателям; - соблюдает последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно- технологической документацией (сборниками рецептов, технологическими картами). 	Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 10-12 Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 5.10. Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта; Практический опыт: ПО.15 расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей; Умения: У.12 проводить оплату за заказ в наличной и безналичной форме;	<ul style="list-style-type: none"> - проводит платеж по наличному и безналичному расчету; - подготавливает к работе контрольно-кассовое оборудование; - использует в работе контрольно-кассовое оборудование. 	Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 10-12 Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 5.11. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки. Практический опыт: ПО.16 в приготовлении и оформлении смешанных напитков (холодных и горячих) Умения: У.13 изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливает смешанные напитки и коктейли; - применяет ассортимент безалкогольной и алкогольной продукции бара; - ведет органолептическую оценку показателей качества и соответствия ингредиентов/компонентов смешанных напитков и коктейлей; - применяет различные методы приготовления коктейлей 	Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 10-12 Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у студентов не только формирование 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 своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- проявляет интерес к будущей профессии.	– наблюдение за выполнением заданий 1-12 в период прохождения учебной практики
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- выбирает методы и способы решения профессиональных задач; - качественно выполняет профессиональные задачи.	– наблюдение за выполнением заданий 1-12 в период прохождения учебной практики
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- выбирает решения в учебной и профессиональной деятельности; - принимает ответственность за результаты	– наблюдение за выполнением заданий 1-12 в период прохождения учебной практики
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- использует и применяет информацию для профессионального и личностного развития	– наблюдение за выполнением заданий 1-12 в период прохождения учебной практики
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	– наблюдение за выполнением заданий 1-12 в период прохождения учебной практики
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействует с одноклассниками, преподавателями и мастерами в процессе обучения	– наблюдение за выполнением заданий 1-12 в период прохождения учебной практики
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- берет на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	– наблюдение за выполнением заданий 1-12 в период прохождения учебной практики
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься	- планирует мероприятия повышения личностного и квалификационного уровня.	– наблюдение за выполнением заданий 1-12 в период прохождения учебной практики

самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.		
ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов	- применяет действующие законы и нормативно-правовые документы, стандарты и иные нормативные документы	– наблюдение за выполнением заданий 1-12 в период прохождения учебной практики