

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 ППСЗЗ по специальности
43.02.01 Организация обслуживания
в общественном питании

СОГЛАСОВАНО

Президент Некоммерческого партнерства
«Ассоциация гостеприимства Тюменской области»
Ю. Михайлова

«26» _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УП.02 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ
В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Рабочая программа УП.02.01 Учебная практика разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания общественного питания, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 г. № 465 (зарегистрирован в Минюст России от 11.06.2014 г. № 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: Воронова Лариса Леонидовна, преподаватель высшей 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.02 Организация обслуживания в организациях питания 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.2 Организация обслуживания в организациях общественного питания.

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 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.	Практический опыт: ПО.1 организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей. Умения: У.1 организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию; У.2 подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания; У.3 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; У.4 осуществлять расчет с посетителями.
ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.	Практический опыт: ПО.2 управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей. Умения: У.5 принимать рациональные управленческие решения; У.6 применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности.
ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.	Практический опыт: ПО.3 определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания. Умения: У.8 определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.

ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.	Практический опыт: ПО.4 выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания; Умения: У.9 выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; У.10 составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей.
ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.	Практический опыт: ПО.5 анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению. Умения: У.7 регулировать конфликтные ситуации в организации; У.11 определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость).
ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.	Умения: У.12 выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

– общие компетенции:

Код и наименование общих компетенций	Требования к умениям
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- обосновывать интерес к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения, производственной практики
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- организовывать собственную деятельность, достигать результат, 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 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействовать с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения; - соблюдать нормы деловой культуры и этикета
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- участвовать в военно-патриотических мероприятиях, военно-спортивных объединениях; - выполнять профессиональные обязанности во время учебных сборов

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	- применять действующие законы и нормативно-правовые документы, стандарты и иные нормативные документы
---	--

1.3. Количество часов на освоение программы УП.02.01 Учебная практика:

Всего – 288 часов.

Форма промежуточной аттестации по практике: дифференцированный зачет.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Задание по практике	Виды работ	Количество часов	Планируемые результаты
Тема 1. Требования к обслуживающему персоналу (ресторана, бара).		30	
Задание 1.1. Общее ознакомление с организацией	- ознакомиться с предприятием, с правилами внутреннего распорядка, учредителями; - прослушать инструктаж по пожарной безопасности, охране труда, санитарии и гигиене.	6	ПО.1, У.1, У.2
Задание 1.2. Профессиональная подготовка работников ресторана.	- выполнить подготовку рабочего места официанта; - применить служебные значки с эмблемой предприятия и признаками профессиональной принадлежности персонала.	6	ПО.1, У.1, У.2
Задание 1.3. Квалификационные характеристики обслуживающего персонала.	- выполнить правила внутреннего распорядка ресторана; - выполнить нормы профессиональной этики и культуры обслуживания посетителей.	6	ПО.1, У.1, У.2
Задание 1.4. Должностные обязанности работников ресторана.	- применить стилевое единство форменной одежды и должностные инструкции.	6	ПО.1, У.1, У.2
Задание 1.5. Правила охраны труда, санитарии и гигиены.	- выполнить правила охраны труда, санитарии личной гигиены, медицинский осмотр, меры противопожарной безопасности, правила охраны труда и техники безопасности.	6	ПО.1, У.1, У.2
Тема 2. Подготовка зала объекта общественного питания к обслуживанию посетителей.		66	
Задание 2.1. Подготовительный этап обслуживания	- ознакомиться с залами предприятия, их оснащением, оформлением интерьера, взаимосвязью с производственными и вспомогательными помещениями;	6	ПО.1, У.1, У.2
Задание 2.2. Меню и карта вин	- ознакомиться с видами меню и картой вин, с другими средствами информации для потребителей, имеющимися на предприятии.	6	ПО.1, У.1, У.2
Задание 2.3. Методы организации	- осуществить бригадный, индивидуальный методы работы; - применить Венскую, Французскую системы обслуживания;	6	ПО.1, У.1, У.2, У.3,

работы официанта	<ul style="list-style-type: none"> - выполнить правила составления двух бригадного графика работы; - выполнить правила составления ступенчатого графика. 		У.4, У.5
Задание 2.4. Подготовка зала. Приемы и способы расстановки столов,	<ul style="list-style-type: none"> - осуществить подготовку зала к обслуживанию; - выполнить расстановку столов. 	6	ПО.1, У.1, У.2, У.3, У.4, У.5
Задание 2.5. Получение столового белья, посуды, приборов.	<ul style="list-style-type: none"> - осуществить подбор и подготовку посуды, приборов, столового белья и форменной одежды; - осуществить проверку качества мытья посуды и приборов, натирание посуды и приборов для сервировки стола. 	6	ПО.1, У.1, У.2, У.3, У.4, У.5
Задание 2.6. Накрытие столов скатертями, приемы складывания полотняных салфеток.	<ul style="list-style-type: none"> - осуществить накрытие столов скатертями, замену их на столе; - осуществить складывание льняных салфеток различными способами и размещение их на столе; - осуществить укладывание бумажных салфеток в вазочки; - осуществить отработку техники складывания салфеток сложных видов и форм. 	6	ПО.1, У.1, У.2, У.3, У.4, У.5
Задание 2.7. Предварительная сервировка столов различными способами.	<ul style="list-style-type: none"> - осуществить приемы сложной сервировки стола; - осуществить последовательность расстановки посуды и приборов на столе; - осуществить сервировку стола для завтрака, обеда, ужина, банкета, чая, кофе; - осуществить подбор посуды. 	6	ПО.1, У.1, У.2, У.3, У.4, У.5
Задание 2.8. Правила работы с подносом. Подготовка рабочего места официанта.	<ul style="list-style-type: none"> - осуществить правила работы с подносом. - осуществить подготовку рабочего места официанта. - осуществить расчет посуды, согласно заказу. 	6	ПО.1, У.1, У.2, У.3, У.4, У.5
Задание 2.9. Встреча и размещение гостей	<ul style="list-style-type: none"> - осуществить встречу и размещение гостей за столиками, предложить меню карту вин, принять и оформить заказ, внести рекомендации в выборе закусок, блюд напитков; - осуществить досервировку стола в соответствии с принятым заказом, передать заказ на производство. 	6	ПО.1, У.1, У.2, У.3, У.4, У.5
Задание 2.10. Подача блюд и закусок при индивидуальном групповом обслуживании.	<ul style="list-style-type: none"> - выполнить подачу блюд и закусок при индивидуальном групповом обслуживании; - осуществить замену, использованной посуды приборов, досервировать стол. 	6	ПО.1, У.1, У.2, У.3, У.4, У.5

Задание 2.11. Расчет с посетителями	- выполнить расчет с посетителями (в зависимости от существующей на базе практики формы расчета); - осуществить уборку столов после обслуживания.	6	ПО.1, У.1, У.2, У.3, У.4, У.5
Тема 3. Выбор, оформление и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания.		24	
Задание 3.1. Виды меню, назначение, правила оформления.	- составить и оформить меню; - осуществить консультирование потребителей.	6	ПО.4, У.9, У.10
Задание 3.2. Порядок расположения закусок, блюд и напитков в меню	- составить меню с соблюдением последовательности расположения закусок и блюд.	6	ПО.4, У.9, У.10
Задание 3.3. Карта вин. Составление и оформление.	- составить и оформить карты вин; - выполнить консультирование потребителей.	6	ПО.4, У.9, У.10
Задание 3.4. Коктейльная карта	- составить и оформить коктейльную карту, с учетом последовательности расположения коктейлей в коктейльной карте.	6	ПО.4, У.9, У.10
Тема 4. Управление работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.		36	
Задание 4.1. Обязанности метрдотеля или старшего официанта, требования предъявляемые к ним.	- изучить опыт работы метрдотеля или старшего официанта, управляющего работой официантов.	6	ПО.2, У.5, У.6
Задание 4.2. Принятие рациональных управленческих решений.	- принять рациональные управленческие решения; - применить приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности.	6	ПО.2, У.5, У.6
Задание 4.3. Организация работы официантов, барменов.	- изучить должностные характеристики официантов, барменов; - выполнить поручения метрдотеля по управлению работой официантов и барменов.	6	ПО.2, У.5, У.6
Задание 4.4. Организация работы сомелье и других	- изучить должностные характеристики сомелье и других работников сферы обслуживания; - выполнить правила винного этикета.	6	ПО.2, У.5, У.6

профессий в сфере сервиса.			
Задание 4.5. Карта вин	- составить и оформить карту вин, - осуществить консультирование потребителей.	6	ПО.2, У.5, У.6
Задание 4.6. Квалификационные разряды и требования к ним.	- определить численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.	6	ПО.2, У.5, У.6
Тема 5. Организация обслуживания посетителей в торговом зале		42	
Задание 5.1. Встреча, приветствие, размещение гостей за столом, подача меню, принятие заказа.	- осуществи совершенствование навыков обслуживания посетителей в залах предприятия; - встретить и разместить гостей за столиками, предложить меню и карты вин, принять и оформить заказ, дать рекомендации в выборе закусок, блюд, напитков, досервировать стол в соответствии с принятым заказом, передача заказа на производство; - осуществить регулирование конфликтных ситуаций в организации.	6	ПО.3, У.5, У.6
Задание 5.2. Совершенствование навыков подачи продукции сервис-бара.	- осуществить совершенствование навыков подачи продукции сервис-бара.	6	ПО.3, У.5, У.6
Задание 5.3. Методы подачи блюд.	- освоить методы подачи блюд: французский («в обнос»), английский (с применением приставного стола), русский (с использованием элементов самообслуживания), европейский (с подачей блюд в индивидуальной тарелке гостя), немецкий, комбинирование этих методов.	6	ПО.3, У.5, У.6
Задание 5.4. Презентация вина и техника подачи.	- осуществить открытие и подача вина перед посетителем; - осуществить отработку навыков техники чтения этикетки вин, презентации вин и техники подачи.	6	ПО.3, У.5, У.6
Задание 5.5. Декантация аэрации красного вина	- осуществить открывание бутылки и разливание вина, последовательность и правила подачи вина; - осуществить технику декантации и аэрации красного вина.	6	ПО.3, У.5, У.6
Задание 5.6. Расчет с посетителями согласно счету.	- заполнить бланки счетов; - осуществить подачу счета посетителю, технику расчета; - осуществить расчет с посетителем согласно счету; - осуществить прощания с гостями.	6	ПО.3, У.5, У.6

Задание 5.7. Порядок уборки столов.	- осуществить уборку использованной посуды со стола, замену столовых приборов, скатерти.	6	ПО.3, У.5, У.6
Тема 6. Основные элементы обслуживания гостей по типу ресторан, кафе, бар		30	
Задание 6.1. Обслуживание по типу Ресторан	- осуществить отработку правил последовательности предварительной сервировки стола по типу Ресторан.	6	ПО.5, У.7, У.11
Задание 6.2. Обслуживание по типу Кафе	- осуществить отработку правил последовательности предварительной сервировки стола по типу Кафе; - осуществить обслуживание гостей (отработка приёма заказа от посетителей, оказание помощи в выборе блюд и напитков, отработка правил подачи продукции сервис- бара, отработка правил подачи блюд различными методами).	6	ПО.5, У.7, У.11
Задание 6.3. Обслуживание по типу «Бар»	- осуществить порядок получения напитков из бара; - выполнить технику разлива основных напитков в баре; - выполнить технику откупоривания бутылок с вином, шампанским.	6	ПО.5, У.7, У.11
Задание 6.4. Разлив вина при индивидуальном и групповом обслуживании посетителей.	- осуществить разлив вина при индивидуальном и групповом обслуживании посетителей.	6	ПО.5, У.7, У.11
Задание 6.5. Техника приготовления коктейлей	- осуществить технику приготовления аперитивов и диджестивов, смешанных напитков, безалкогольных коктейлей, напитков дня; - осуществить отработку навыков техники слепых дегустаций.	6	ПО.5, У.7, У.11
Тема 7. Банкетное обслуживание (Silver Service, GUERIDON Service)		30	
Задание 7.1. Оформление заказов на обслуживание участников банкета и приема.	- осуществить предварительное оформление заказов на обслуживание участников банкета и приема; - осуществить подготовку к проведению банкета; - осуществить составление и оформление меню, консультирование потребителей.	6	ПО.5, У.7, У.11
Задание 7.2. Расстановка банкетных столов, их сервировка.	- осуществить расстановку банкетных столов, их сервировку; - осуществить оформление заявки в сервизную, бельевую; - осуществить подготовку к проведению банкета полным обслуживанием; - осуществить расстановку банкетных столов, их сервировку.	6	ПО.5, У.7, У.11

Задание 7.3. Оформление заявок сервизную, бельевою.	- оформить заявки в сервизную, бельевою; - осуществить расстановку на столах алкогольных и безалкогольных напитков, холодных закусок и блюд.	6	ПО.5, У.7, У.11
Задание 7.4. Подготовка зала к банкету. Сервировка столов на банкет	- осуществить подготовку зала и расстановку банкетных и подсобных столов для банкета с полным обслуживанием официантами; - накрыть столы скатертями, подобрать посуду и приборы; - осуществить расчет посуды; - оформить банкетный стол цветами; - осуществить предварительную сервировку столов с учетом меню.	6	ПО.5, У.7, У.11
Задание 7.5. Обслуживание различных видов банкетов.	- осуществить подачу горячих блюд, десертов, горячих напитков; - осуществить уборку использованной посуды; - осуществить расчет с посетителями.	6	ПО.5, У.7, У.11
Тема 8. Специальные формы обслуживания		18	
Задание 8.1. Подготовка зала к обслуживанию, сервировка столов.	- осуществить формы специального обслуживания посетителей; - выполнить правила обслуживания праздничных мероприятий, подбор посуды, столовых приборов.	6	ПО.5, У.7, У.11
Задание 8.2. Обслуживание праздничных мероприятий.	- принять заказ, передать его на кухню; - получить заказные блюда; - осуществить сервировку столов; - осуществить расчет за обслуживание.	6	ПО.5, У.7, У.11
Задание 8.3. Прогрессивные формы обслуживания в общественном питании.	- обслужить посетителей способом «шведский стол»; - составить ассортимент блюд для порционирования; - подобрать инвентарь, посуду, приборы; - организовать рабочее место и последовательность операций; - осуществить демонстрацию блюд; - осуществить транширование блюд.	6	ПО.5, У.7, У.11
Тема 9. Анализ производственных ситуаций		12	
Задание 9.1. Анализ производственных ситуаций.	- осуществить процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации; - выполнить оценку качества обслуживания.	6	ПО.5, У.7, У.11, У.12

Задание 9.2. Анализ производственных ситуаций. Дифференцированный зачет	- внести предложения по повышению качества обслуживания; - определить и проанализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость).	6	ПО.5, У.7, У.11, У.12
	ИТОГО	288	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики обеспечена наличием банкетного зала, 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: 1800х500х1200мм.;
- 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)).

Оборудование рабочих мест банкетного зала:

- банкетные столы;
- мебель для сидения: стулья;
- передвижные (сервировочные) тележки;
- сервант;
- столовое белье: покрытие для стола, сервировочное покрывало, скатерти, драпировочные юбки, салфетки, ручки, полотенца;
- фарфоровая и фаянсовая посуда;
- металлическая посуда;
- столовые приборы.

Технические средства обучения:

- мультимедиа проектор, ПК;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- натуральные образцы посуды, столовых приборов.

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 Егоршин, А. П. Основы управления персоналом: учебное пособие / А.П. Егоршин. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 352 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/1685. - ISBN 978-5-16-100730-3. - Текст: электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/1067790>

2 Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. 3-е изд. Стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 336 с.

3 Корнеенков, С. С. Психология и этика профессиональной деятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. С. Корнеенков. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 304 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11483-6. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/456862>

4 Рогов, Е.И. Этика и психология профессиональной деятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. И. Рогов [и др.]; под общей редакцией Е. И. Рогова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 510 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11054-8. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/444383>

5 Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/452306>

6 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. Баранов, Б. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет: учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 184 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12555-9. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/457045>

2. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437478>

3. Дуракова, И.Б. Управление персоналом в России: новые функции и новое в функциях. Книга 4: монография / под ред. проф. И.Б. Дураковой. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 242 с. — (Научная мысль). — www.dx.doi.org/10.12737/25064. - ISBN 978-5-16-103439-2. - Текст: электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/1039267>

4. Иванников, В.А. Психология: учебник для СПО / В.А. Иванников. - М.: Юрайт, 2018. - 480 с. - (Серия: Профессиональное образование)

5. Коргова, М. А. Менеджмент. Управление организацией: учебное пособие для среднего профессионального образования / М. А. Коргова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 197 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12330-2. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/456661>

6. Кузнецова, Ю.В. Менеджмент. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. В. Кузнецов [и др.]; под редакцией Ю. В. Кузнецова. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 246 с. — (Профессиональное образование). — ISBN

978-5-534-02464-7. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437016>

7. Фридман, А. М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания: Учебник / Фридман А.М. - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 229 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-104101-7. - Текст: электронный. - URL: <https://new.znaniy.com/catalog/product/1007530>

8. Шеламова, Г.М. Психология общения: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.М. Шеламова. - М.: Академия, 2018. - 128 с.

9. Щетинин, М.П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов: учеб. пособие для прикладного бакалавриата / М.П. Щетинин, О.В. Пасько, Н.В. Бураковская. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2018. - 287 с.

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 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей. Практический опыт: ПО.1 организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей. Умения: У.1 организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию; У.2 подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания; У.3 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; У.4 осуществлять расчет с посетителями.	- организует и контролирует подготовку организаций общественного питания к приему потребителей	Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1.1-1.4. Промежуточная аттестация: – оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (по профилю специальности); – аттестационный лист
ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей. Практический опыт: ПО.2 управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей. Умения:	- выполняет управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.	Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 2.1-2.3. Промежуточная аттестация: – оценка результатов защиты отчетов по производственной

У.5 принимать рациональные управленческие решения; У.6 применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности.		практике (по профилю специальности); – аттестационный лист
ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями. Практический опыт: ПО.3 определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания. Умения: У.8 определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.	- определяет численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями	Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 4.1-4.4. Промежуточная аттестация: – оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (по профилю специальности); – аттестационный лист
ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания. Практический опыт: ПО.3 определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания. Умения: У.8 определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями	- осуществляет информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.	Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 3.1-3.7, 5.1-5.4 Промежуточная аттестация: – оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (по профилю специальности); – аттестационный лист
ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей. Практический опыт: ПО.5 анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению. Умения: У.7 регулировать конфликтные ситуации в организации; У.11 определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость).	- анализирует эффективность обслуживания потребителей.	Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 6.1, 6.2. Промежуточная аттестация: – оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (по профилю специальности); – аттестационный лист
ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания. Умения:	- производит разработку и представляет предложения по повышению качества обслуживания.	Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 8.1,

У.12 выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.		9.1, 9.2. Промежуточная аттестация: – оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (по профилю специальности); – аттестационный лист
---	--	---

Формы и методы контроля и оценки результатов производственной практики (по профилю специальности) 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 своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрирует интерес к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения, производственной практики; - участвует в конкурсах предметных недель, профмастерства	- наблюдение за выполнением Заданий 1.1.-9.2. в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- выбирает и применяет методы и способы решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрирует эффективность и качество выполнения профессиональных задач.	- наблюдение за выполнением Заданий 1.1.-9.2. в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- демонстрирует способность принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- наблюдение за выполнением Заданий 1.1.-9.2. в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения; - соблюдает нормы деловой культуры и этикета	- наблюдение за выполнением Заданий 1.1.-9.2. в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- участвует в военно-патриотических мероприятиях, военно-спортивных объединениях; - выполняет профессиональные обязанности во время учебных сборов	- наблюдение за выполнением Заданий 1.1.-9.2. в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов	- применяет знания на практике	- наблюдение за выполнением Заданий 1.1.-9.2. в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)
--	--------------------------------	---