

**Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Горячеключевской технологический техникум»**

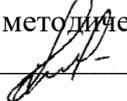
Приложение № 29 к ОПОП
по профессии
43.01.01 Официант, бармен

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания

по профессии 43.01.01 Официант, бармен

2023

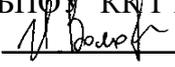
Рассмотрена
Методическим объединением ГТТ
«29» августа 2023г.
Руководитель методического
объединения  Немчина Г.В.

Утверждена
И.О. директора ГБПОУ КК ГТТ
 Хабарова Т.В.
«31» августа 2023 г.

Рассмотрена
на заседании педагогического совета
протокол № 1 от «31» августа 2023 г.

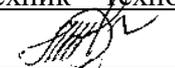
Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.01 Официант, бармен, укрупненная группа 43.00.00 Сервис и туризм, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013г. №731, зарегистрированного в Минюсте РФ 20 августа 2013г. рег.№ 29595, приказом МОН РФ от 9 апреля 2015 г. № 389 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями от 13.07.2021 г.), в части профессиональных компетенций на основе профессионального стандарта «Официант-бармен» приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 года № 115н регистрационный номер №68146 от 11.04 2022г. и на основе оценочных материалов ФГБОУ ДПО ИРПО демонстрационного экзамена по компетенции КОД 43.01.01-2023 официант, бармен, а так же требований работодателей.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края, Горячеключевской технологический техникум

Разработчик: Воловодова И.С. преподаватель спецдисциплин
ГБПОУ КК ГТТ

подпись

Рецензенты:
(внутренняя рецензия) Хомякова О. П. – преподаватель спецдисциплин
ГБПОУ КК ГТТ
Квалификация по диплому:
техник – технолог пищевой промышленности

подпись

(внешняя рецензия)
Власенко М.В. преподаватель спецдисциплин
ГБПОУ КК БИТТ
Квалификация по диплому:
техник – технолог пищевой промышленности

подпись

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания

1.1. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики

Цели и задачи учебной практики: Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках ПМ. 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания по основным видам деятельности, для освоения профессии **43.01.01 Официант, бармен**, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими профессиональных и общих компетенций, личностных результатов.

1.1.1.Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

1.1.2.Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование профессиональных компетенций
ВД 1	Обслуживание потребителей организаций общественного питания
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.

1.1.3 Перечень личностных результатов выпускников

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности (43.00.00 Сервис и туризм)	
ЛР 13	Добросовестно выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта РФ
ЛР 14	Содействующий формированию положительного образа и поддержанию престижа своей профессии
ЛР 15	Выполняющий профессиональные навыки, в сфере курортного сервиса и туризма
ЛР 16	Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии
ЛР 17	Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
ЛР 18	Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности.
ЛР 19	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
ЛР 20	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.

1.1.4. В результате освоения учебной практики профессионального модуля обучающийся должен:

Уметь	<ul style="list-style-type: none"> -подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; -осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос; -осуществлять приём заказа на блюда и напитки; -обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном
--------------	--

<p>режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;</p> <ul style="list-style-type: none">-консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;-осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;-соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;-предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем;-соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;-соблюдать личную гигиену;-оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям;-проводить инвентаризацию и оформлять ее результаты;-производить калькуляцию свободных розничных цен на продукцию.-проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;-оценивать качество холодных блюд и закусок.

1.2. Количество часов на освоение программы учебной практики:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **216** часов, включая:
проверочные работы – 6 часов.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля, тем	Вид работы	Содержание учебного материала	Объем часов	
1	2	3	4	
ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания			216	
МДК 01.01. Организация и технология обслуживания в общественном питании	Раздел 1 Выполнение подготовки залов к обслуживанию, ведение обслуживания в зале ресторана		216	
Тема 1.2. Подготовка зала к обслуживанию потребителей	Охрана труда и пожарная безопасность. Работа с прейскурантами	Содержание учебного материала	18	
		1	Охрана труда и пожарная безопасность	6
		2	Правила составления прейскурантов.	6
		3	Правила пользования прейскурантов.	6
Тема 1.3. Ознакомление с меню и картой вин предприятия	Работа с меню	Содержание учебного материала	24	
		1	Правила составления и пользования меню	6
		2	Виды меню	6
		3.	Правила составления и пользования меню	6
		4.	Правила оформления папки меню	6
Тема 1.4. Обслуживание в зале ресторана, подача закусок, блюд и напитков	Работа с терминалом	Содержание учебного материала	18	
		1	Ознакомление с R-Keerger (терминал).	6
		2	Обслуживание и работа на R-Keerger (терминал)	6
		3.	Оформление контрольной ленты	6
Тема 1.4. Обслуживание в зале ресторана, подача закусок, блюд		Содержание учебного материала	24	
		1	Получение и подготовка столовой посуды к	6

и напитков	Подготовка столовой посуды, приборов, и столового белья к обслуживанию		обслуживанию	
		2.	Получение и подготовка столового белья	6
		3.	Получение и подготовка приборов	6
		4.	Получение и подготовка инвентаря и посуды к обслуживанию	6
Тема 1.4. Обслуживание в зале ресторана, подача закусок, блюд и напитков	Обслуживание посетителей в обычном режиме	Содержание учебного материала		66
		1	Подготовка торгового зала к обслуживанию	6
		2	Подготовка торгового зала к обслуживанию	6
		3.	Предварительная сервировка	6
		4.	Предварительная сервировка столов на завтрак	6
		5.	Предварительная сервировка столов к обеду	6
		6.	Предварительная сервировка стола к ужину	6
		7.	Приём предварительных заказов и оформление счетов	6
		8.	Приветствие и размещение гостей за столом	6
		9.	Приём и выполнение заказов	6
		10.	Подача холодных закусок	6
11.	Подача горячих закусок и первых блюд	6		
Тема 1.7.Технология проведения банкетов и приёмов	Подготовка залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий	Содержание учебного материала		18
		1	Предварительная сервировка стола тарелками, приборами и стеклянной посудой к банкетным мероприятиям	6
		2	Правила и порядок обслуживания банкетного торжества	6
		3.	Предварительная сервировка стола для банкета – чая	6
Тема 1.7.Технология проведения банкетов и приёмов	Обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и не официального характера	Содержание учебного материала		24
		1	Обслуживание праздничных вечеров	6
		2	Правила и порядок обслуживания банкетов за столом с полным обслуживанием официантами.	6
		3.	Правила и порядок обслуживания банкетов с	6

			частичным обслуживанием официантами		
		4.	Правила обслуживания тематических мероприятий	6	
Тема 1.8. Технология проведения специальных форм обслуживания потребителей	Правила и порядок обслуживания с частичным обслуживанием официантами	Содержание учебного материала		18	
		1	Обслуживание по типу «шведский стол»	6	
		2	Обслуживание участников съездов, конгрессов	6	
		3.	Правила и порядок обслуживания банкета – коктейля, банкета - фуршета	6	
	Выполнение проверочных работ	Дифференцированный зачет			6
		Всего			216

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы учебной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: лаборатория технологического обслуживания в общественном питании, оснащенная необходимым для реализации программы учебной практики оборудованием.

Программа учебной практики реализуется в учебных лабораториях.

Лаборатория «Технологического обслуживания в общественном питании»

-Рабочее место преподавателя.

-Место для презентации готовой продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

-Меню;

-Винная карта;

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

-Весы настольные электронные;

-Конвекционная печь или жарочный шкаф;

-Микроволновая печь;

-Расстоечный шкаф;

-Плита электрическая;

-Фритюрница;

-Электрогриль (жарочная поверхность);

-Шкаф холодильный;

-Шкаф морозильный;

-Льдогенератор;

-Кофемашина с капучинатором;

-Кофемолка;

-Газовая горелка (для карамелизации);

-Набор инструментов для карвинга;

-Машина посудомоечная;

-Стол производственный с моечной ванной;

-Стеллаж передвижной;

-Моечная ванна двухсекционная.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением профессионального назначения

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания: Учебное пособие / М.И. Белошапка. - 2-е изд. исправленное. - М.: Издательский центр «Академия», 2018.–224 с.: ил.- (Профессиональное образование).
2. Х.Ридель Бары и рестораны. Техники обслуживания. - Ростов-на-Дону, Феникс, 2018.- 352 с.
3. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Технология приготовления коктейлей и напитков М.: Изд. «Академия», 2018 – 288с.
4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник / В.В.Усов. - М.: Изд. «Академия», 2021. - 416 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. Гнездилова, А. И. Процессы и аппараты пищевых производств : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. И. Гнездилова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 270 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07351-5. — Режим доступа : www.uraйт.ru/book/processy-i-apparaty-pischevyh-proizvodstv-441780
7. Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. П. Кошевой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10058-7. — Режим доступа : www.uraйт.ru/book/tehnologicheskoe-oborudovanie-pischevyh-proizvodstv-raschetnyy-praktikum-438838
8. Пасько О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Режим доступа : www.uraйт.ru/book/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-za-rubezhom-437778
9. Пасько О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Режим доступа : www.uraйт.ru/book/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-laboratornyy-praktikum-437750
10. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Режим доступа : www.uraйт.ru/book/oborudovanie-predpriyatij-obschestvennogo-pitaniya-445605

3.2.3. Дополнительные источники

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

4. ГОСТ 30389 – 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
7. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
8. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2017. – 336 с.
9. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
10. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2019.- 282 с.
11. Барановский В.А. Справочник официанта – бармена - Ростов-на-Дону, Феникс, 2014. - 224 с.
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ресторанов, кафе, клубов, баров Астрейкова А.А., Матвеева П.Д., Ананич Т.П. - Минск, 2018.- 799 с.

Интернет-ресурсы

1. www.cooke.ru
2. www.3to.ru
3. www.eda.ru
4. www.menu.ru
5. www.pectopah.ru
6. www.cooking.ru
7. www.praktika.df.ru
8. deli@deli.ru
9. gotovim.ru
10. kuking.net
11. Ресторан. UA
12. PestoRus.com
13. Kulina.ru
14. Restoranoff.ru

3.3. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика в условиях учебного заведения проводится в соответствии с учебным процессом по учебному плану образовательного учреждения одновременно с изучением профессиональных модулей. Занятия по учебной практике проводятся в учебных мастерских на территории учебного заведения в объеме 6 часов.

Обязательным условием допуска к учебной практике является освоение теоретической части общепрофессиональных дисциплин и приобретение первоначальных трудовых навыков на практических и лабораторных занятиях. Учебная практика проводится под руководством мастера производственного обучения, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля.

Перед началом учебной практики, а также при выполнении разнообразных работ, с целью предотвращения несчастных случаев, мастер производственного обучения проводит инструктаж по технике безопасности. Требования руководящих документов по мерам безопасности должны неукоснительно соблюдаться на всех занятиях. Учебная практика проводится мастерами производственного обучения. Учет учебной практики обучающихся ведется в учебном журнале мастером производственного обучения. Характер проведения учебной практики: концентрирован

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения Российской Федерации.

В конце учебной практики каждый обучающийся составляет отчет о выполнении программы учебной практики. Отчет включает: дневник работ, аттестационный лист с характеристикой и предлагаемой оценкой от руководителя практики. Отчет сдается мастеру производственного обучения, итоговая оценка выставляется на основании аттестационного листа, который включает: характеристику профессиональной деятельности обучающегося, с указанием видов работ, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией.

Промежуточная аттестация по итогам учебной практики проводится в форме дифференцированного зачета.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения образовательной организации: квалификация должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и профессиональных стандартах со стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Повышение квалификации инженерно – педагогических работников не реже 1 раза в 5 лет.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется мастером производственного обучения или преподавателем профессионального цикла в процессе проведения занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися учебно-производственных заданий, индивидуальных проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
-подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;	Выполнение проверочных работ Дифференцированный зачет -тестовый контроль с применением информационных технологий -защита учебно-производственных заданий -экспертное оценивание проверочных работ по теме -экспертная оценка оформления и презентации учебно-производственных проектов
-осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;	Выполнение проверочных работ Дифференцированный зачет -экспертная оценка выступлений, докладов, сообщений на занятиях -результаты наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе работы
-осуществлять приём заказа на блюда и напитки;	Выполнение проверочных работ Дифференцированный зачет -экспертная оценка выполнения учебно-производственных заданий -квалификационный экзамен -экспертная оценка оформления и презентации учебно-производственных разработок
-обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;	Выполнение проверочных работ Дифференцированный зачет -защита учебно-производственных заданий -анализ индивидуальных проектов -результаты наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе работы
-консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать	Выполнение проверочных работ Дифференцированный зачет

<p>рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;</p>	<p>-результаты наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе работы -текущий контроль, экспертное оценивание выполненных работ -анализ индивидуальных заданий -наблюдение и оценка выполнения исследований по установлению причин дефектов</p>
<p>-осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</p>	<p>Выполнение проверочных работ Дифференцированный зачет -экспертное оценивание проверочных работ по теме -защита учебно-производственных заданий -анализ индивидуальных проектов -результаты наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе работы</p>
<p>-соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;</p>	<p>Выполнение проверочных работ Дифференцированный зачет -текущий контроль в форме тестирования -решение ситуационных задач -зачеты по учебной практике по темам -экспертная оценка выполнения учебно-производственных заданий -квалификационный экзамен</p>
<p>-предоставлять расчёт и производить расчёт с потребителем;</p>	<p>Выполнение проверочных работ Дифференцированный зачет -экспертная оценка выступлений, докладов, сообщений на занятиях -результаты наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе работы -анализ индивидуальных проектов</p>
<p>-соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;</p>	<p>Выполнение проверочных работ Дифференцированный зачет -текущий контроль в форме тестирования -решение ситуационных задач -зачеты по учебной практике по каждому из разделов и по темам -деловая игра</p>
<p>-соблюдать личную гигиену;</p>	<p>Выполнение проверочных работ Дифференцированный зачет -тестовый контроль с применением информационных технологий -защита учебно-производственных заданий -экспертное оценивание проверочных работ по теме</p>
<p>-оформлять документы по товарным, денежным и расчетным операциям;</p>	<p>Выполнение проверочных работ Дифференцированный зачет -текущий контроль, экспертное оценивание выполненных работ -анализ индивидуальных заданий -наблюдение и оценка выполнения</p>

	<i>расследований по установлению причин дефектов</i>
<i>-проводить инвентаризацию и оформлять ее результаты;</i>	Выполнение проверочных работ Дифференцированный зачет <i>-решение ситуационных задач</i> <i>-зачеты по учебной практике по темам</i> <i>-экспертная оценка выполнения учебно-производственных заданий</i> <i>-квалификационный экзамен</i>
<i>-производить калькуляцию свободных розничных цен на продукцию. проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;</i>	Выполнение проверочных работ Дифференцированный зачет <i>-результаты наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе работы</i> <i>-текущий контроль, экспертное оценивание выполненных работ</i> <i>-анализ индивидуальных заданий</i> <i>-наблюдение и оценка выполнения исследований по установлению причин дефектов</i>
<i>-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; -оценивать качество холодных блюд и закусок;</i>	Выполнение проверочных работ Дифференцированный зачет <i>-тестовый контроль с применением информационных технологий</i> <i>-защита учебно-производственных заданий</i> <i>-экспертное оценивание проверочных работ по теме</i>

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	-демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач - аргументирование преимуществ выбора профессии	-наблюдение за развитием возрастающего интереса к будущей профессии.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	- точное выполнение требований руководителя -диагностика результатов собственной деятельности - рациональное планирование своей деятельности - оптимальный выбор методов и способов решения профессиональных задач в области общественного питания	-оценка выполнения работ на учебной практике
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и	- проведение своевременного контроля и корректировки деятельности в соответствии с	-практические работы на моделирование и решение нестандартных

<p>итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы</p>	<p>нормативной технической документацией</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих материалов, инструментов и т.д.; - ясное и аргументированное изложение собственного мнения; - обоснование принятого решения в стандартных и нестандартных ситуациях; - адекватность оценки ответственности за результат своей работы 	<p>ситуаций</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p>	<ul style="list-style-type: none"> - владение различными способами поиска информации; - результативность поиска необходимой информации, обеспечивающей наиболее быстрое, полное и эффективное выполнение профессиональных задач; - самостоятельность поиска информации при решении не типовых профессиональных задач; - обоснование выбора источников информации необходимых для выполнения профессиональных задач 	<p>-оценка подготовки рефератов, письменных экзаменационных работ, использования электронных источников</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение профессиональных задач с применением ИКТ; - использование ИКТ в оформлении результатов самостоятельной работы 	<p>-оценка навыков работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях</p>
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение принципов профессиональной этики при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и мастерами п/о в ходе обучения; - обоснование выбора вида, методов и приема бесконфликтного общения и само регуляции в коллективе; - работать в парах, микрогруппах 	<p>-наблюдение за ролью обучающихся в группе</p>
<p>ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение техники безопасности и правил внутреннего распорядка; - ориентация на воинскую службу с 	<p>-тестирование по ТБ, своевременность постановки на воинский</p>

профессиональных знаний (для юношей)	учетом профессиональных знаний	учет, проведение воинских сборов
--------------------------------------	--------------------------------	----------------------------------

Результаты (освоенные личностные результаты деловых качеств личности)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля
ЛР 13 Добросовестно выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта РФ	<p>КО.01 Демонстрация интереса к будущей профессии.</p> <p>информационном пространстве. КО.08 Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики</p> <p>КО.10 Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа.</p> <p>КО.15 Отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся.</p> <p>межрелигиозной почве.</p> <p>КО.22 Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в</p>	<p>-наблюдение за развитием личности</p> <p>-наблюдение за развитием профессиональной деятельности</p> <p>-оценка умения принимать решение в соответствующих условиях</p> <p>-наблюдение за развитием навыков использования информации</p>
ЛР 14 Содействующий формированию положительного образа и поддержанию престижа своей профессии	<p>КО.04 Ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности.</p> <p>КО.07 Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях.</p> <p>КО.09 Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде.</p> <p>КО.12 Сформированность гражданской позиции.</p> <p>КО.03 Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов.</p> <p>КО.23 Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах.</p>	<p>-наблюдение за развитием личной ответственности</p> <p>-оценка навыков общения</p> <p>-оценка этических принципов</p> <p>-оценка отношения к труду</p> <p>-наблюдение за развитием самореализации личности</p> <p>-оценка проявления активности участия в конкурсах профессионального мастерства и других профессиональных мероприятиях</p>
ЛР 15 Выполняющий профессиональные навыки, в сфере курортного сервиса и туризма	<p>КО.04 Ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности.</p> <p>КО.09 Конструктивное</p>	<p>-оценка умений бесконфликтных отношений на международной,</p>

	<p>взаимодействие в учебном коллективе/бригаде.</p> <p>КО.11 Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса и в многообразных обстоятельствах. КО.12 Сформированность гражданской позиции.</p> <p>КО.16 Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.</p> <p>КО.11 Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса и в многообразных обстоятельствах.</p> <p>КО.16 Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.</p>	<p>межрелигиозной почве</p> <p>-оценка отношений обучающегося в коллективе</p> <p>-оценка умений бесконфликтных отношений на межнациональной, межрелигиозной почве</p> <p>-наблюдение за развитием личной ответственности</p> <p>-оценка навыков общения</p>
<p>ЛР 16 Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии</p>	<p>КО.05 Проявление высокопрофессиональной трудовой активности.</p> <p>КО.06 Участие в исследовательской и проектной работе.</p>	<p>-наблюдение за развитием профессиональной деятельности</p>
<p>ЛР 17 Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы</p>	<p>КО.10 Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа.</p> <p>КО.11 Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса и в многообразных обстоятельствах.</p> <p>КО.15 Отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся. межрелигиозной почве.</p>	<p>-оценка отношения к труду и изменениям в мире профессий</p>
<p>ЛР 18 Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности.</p>	<p>КО.08 Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики</p> <p>КО.10 Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа.</p> <p>КО.15 Отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся. межрелигиозной почве.</p>	<p>-наблюдение за развитием профессиональной деятельности</p> <p>-оценка умения принимать решение в соответствующих условиях</p>
<p>ЛР 19 Готовый соответствовать</p>	<p>КО.05 Проявление высокопрофессиональной трудовой</p>	<p>-оценка выполнения профессиональных</p>

<p>ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.</p>	<p>активности. КО.06 Участие в исследовательской и проектной работе. КО.13 Проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества. КО.02 Оценка собственного продвижения, личностного развития. КО.14 Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения.</p>	<p>требований -наблюдение за достижением поставленных целей</p>
<p>ЛР 20 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.</p>	<p>КО.11 Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса и в многообразных обстоятельствах. КО.16 Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве. КО.24 Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.</p>	<p>-наблюдение за развитием экономической и финансовой культуры, экономической грамотности обучающегося -оценка умений бесконфликтных отношений на межнациональной, межрелигиозной почве -оценка отношения к труду и изменениям в мире профессий</p>

ПРИЛОЖЕНИЕ: ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ РАБОТ

Виды учебно-производственных работ	Объем часов
Учебная практика УП.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания	216
МДК 01.01. Организация и технология обслуживания в общественном питании Раздел 1 Выполнение подготовки залов к обслуживанию, ведение обслуживания в зале ресторана	216
Охрана труда и пожарная безопасность. Работа с преискурантами	18
Охрана труда и пожарная безопасность	6
Правила составления преискуранта.	6
Составления карты вин, оформление, расчёт и сумма.	6
Работа с меню	24

Правила составления и пользования меню	6
Виды меню	6
Порядок расположения блюд и закусок	6
Правила оформления папки меню	6
Работа с терминалом	18
Ознакомление с R-Keper (терминал).	6
Обслуживание и работа на R-Keper (терминал)	6
Оформление контрольной ленты	6
Подготовка столовой посуды, приборов, и столового белья к обслуживанию.	24
Получение и подготовка столовой посуды к обслуживанию	6
Получение и подготовка столового белья	6
Получение и подготовка приборов	6
Получение и подготовка инвентаря и посуды к обслуживанию	6
Обслуживание посетителей в обычном режиме	66
Подготовка торгового зала к обслуживанию	6
Уборка торгового зала.	6
Предварительная сервировка	6
Предварительная сервировка столов на завтрак	6
Предварительная сервировка столов к обеду	6
Предварительная сервировка стола к ужину	6
Приём предварительных заказов и оформление счетов	6
Приветствие и размещение гостей за столом	6
Приём и выполнение заказов	6
Подача холодных закусок	6
Подача горячих закусок и первых блюд	6
Подготовка залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий	18
Предварительная сервировка стола тарелками, приборами и стеклянной посудой к банкетным мероприятиям	6
Правила и порядок обслуживания банкетного торжества	6
Предварительная сервировка стола для банкета – чая	6
Обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и не официального характера	24
Обслуживание праздничных вечеров	6
Правила и порядок обслуживания банкетов за столом с полным обслуживанием официантами.	6
Правила и порядок обслуживания банкетов с частичным обслуживанием официантами	6
Правила обслуживания тематических мероприятий	6
Правила и порядок обслуживания с частичным обслуживанием официантами	18
Обслуживание по типу «шведский стол»	6

Обслуживание участников съездов, конгрессов	6
Правила и порядок обслуживания банкета – коктейля, банкета - фуршета	6
Дифференцированный зачет	6
Всего	216

Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Горячеключевской технологический техникум»

Утверждаю
Заместитель директора по УПР
ГБПОУ КК ГТТ
 Бутурлим О.А.
«31» августа 2023г.

Календарно - тематический план

На 3 семестр 2024/2025 учебного года

Для профессии 43.01.01 Официант, бармен

По учебной практике УП.01 Обслуживание потребителей организаций
общественного питания

Преподаватель Воловодова И.С.

Количество часов по учебному плану – 216 часов

Составлен в соответствии с рабочей программой, утверждённой от

«31» августа 2023г.

Рассмотрен на заседании методического объединения ГТТ

Протокол № 1 от «29» августа 2023 г.

Руководитель методического объединения ГТТ  Немчина Г.В.

№ урока	Наименование разделов и тем	Кол-во часов	Вид занятия, тип урока	Календарные сроки изучения	
				план	факт
	УП. 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания	216			
	Тема 2 Подготовка зала к обслуживанию потребителей	18	Охрана труда и пожарная безопасность. Работа с преЙскурантами.		
1	1. Охрана труда и пожарная безопасность	6	практический первоначальное формирование умений и навыков		
2	2.Правила составления преЙскуранта.	6	практический первоначальное формирование умений и навыков		
3	3.Составления карты вин, оформлениЕ, расчёт и сумма.	6	практический первоначальное формирование умений и навыков		
	Тема 3 Ознакомление с меню и картой вин предприятия	24	Работа с меню		
4	1. Правила составления и пользования меню	6	практический первоначальное формирование умений и навыков		
5	2. Виды меню	6	практический первоначальное формирование умений и навыков		
6	3.Порядок расположения блюд и закусок	6	практический первоначальное формирование умений и навыков		
7	4. Правила оформлениА папки меню	6	практический первоначальное формирование умений и навыков		
	Тема 4 Обслуживание в зале ресторана, подача закусок, блюд и напитков	18	Работа с терминалом.		
8	1. Ознакомление с R-Кеерег (терминал).	6	практический первоначальное формирование умений и навыков		
9	2. Обслуживание и работа на R-Кеерег (терминал)	6	практический первоначальное формирование умений и навыков		

10	3. Оформление контрольной ленты	6	практический первоначальное формирование умений и навыков		
	Тема 4 Обслуживание в зале ресторана, подача закусок, блюд и напитков	24	Подготовка столовой посуды, приборов, и столового белья к обслуживанию.		
11	1 Получение и подготовка столовой посуды к обслуживанию	6	практический первоначальное формирование умений и навыков		
12	2 Получение и подготовка столового белья	6	практический первоначальное формирование умений и навыков		
13	3 Получение и подготовка приборов	6	практический первоначальное формирование умений и навыков		
14	4 Получение и подготовка инвентаря и посуды к обслуживанию	6	практический первоначальное формирование умений и навыков		
	Тема 4 Обслуживание в зале ресторана, подача закусок, блюд и напитков	66	Обслуживание посетителей в обычном режиме		
15	1 Подготовка торгового зала к обслуживанию	6	практический первоначальное формирование умений и навыков		
16	2 Уборка торгового зала.	6	практический первоначальное формирование умений и навыков		
17	3 Предварительная сервировка	6	практический первоначальное формирование умений и навыков		
18	4 Предварительная сервировка столов на завтрак	6	практический первоначальное формирование умений и навыков		
19	5 Предварительная сервировка столов к обеду	6	практический первоначальное формирование умений и навыков		
20	6 Предварительная сервировка стола к ужину	6	практический первоначальное формирование умений и навыков		
21	7 Приём предварительных заказов и оформление счетов	6	практический первоначальное формирование умений и навыков		

22	8 Приветствие и размещение гостей за столом	6	практический первоначальное формирование умений и навыков		
23	9 Приём и выполнение заказов	6	практический первоначальное формирование умений и навыков		
24	10 Подача холодных закусок	6	практический первоначальное формирование умений и навыков		
25	11 Подача горячих закусок и первых блюд	6	практический первоначальное формирование умений и навыков		
	Тема 7 Технология проведения банкетов и приёмов	18	Подготовка залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий		
26	1 Предварительная сервировка стола тарелками, приборами и стеклянной посудой к банкетным мероприятиям	6	практический первоначальное формирование умений и навыков		
27	2 Правила и порядок обслуживания банкетного торжества	6	практический первоначальное формирование умений и навыков		
28	3 Предварительная сервировка стола для банкета – чая	6	практический первоначальное формирование умений и навыков		
	Тема 7 Технология проведения банкетов и приёмов	24	Обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и не официального характера		
29	1 Обслуживание праздничных вечеров	6	практический первоначальное формирование умений и навыков		
30	2 Правила и порядок обслуживания банкетов за столом с полным обслуживанием официантами.	6	практический первоначальное формирование умений и навыков		

31	3 Правила и порядок обслуживания банкетов с частичным обслуживанием официантами	6	практический первоначальное формирование умений и навыков		
32	4 Правила обслуживания тематических мероприятий	6			
	Тема 8 Технология проведения специальных форм обслуживания потребителей	18	Правила и порядок обслуживания с частичным обслуживанием официантами		
33	1 Обслуживание по типу «шведский стол»	6	практический первоначальное формирование умений и навыков		
34	2 Обслуживание участников съездов, конгрессов	6	практический первоначальное формирование умений и навыков		
36	3 Правила и порядок обслуживания банкета – коктейля, банкета - фуршета	6	практический первоначальное формирование умений и навыков		
36	Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет	6	Комплексно-дифференцированный контроль		
	Всего	216			