

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

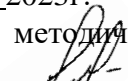
Приложение № 30 к ОПОП
по профессии
43.01.01 Официант, бармен

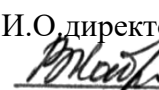
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.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.

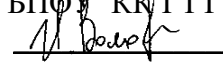
Утверждена
И.О. директора ГБПОУ КК ГТТ
 Хабарова Т.В.
«31» августа 2023 г.

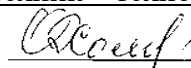
Рассмотрена
на заседании педагогического совета
протокол № 1 от «31» августа 2023 г.

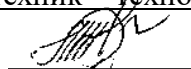
Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.01 Официант, бармен, укрупненная группа 43.00.00 Сервис и туризм, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013г. №731, зарегистрированного 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

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания

1.1. Цель и планируемые результаты освоения производственной практики

Цели и задачи производственной практики: закрепление и совершенствование приобретённых в процессе обучения профессиональных умений и практического опыта обучающихся по изучаемой профессии 43.01.01 Официант, бармен в рамках ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания, развитие профессиональных и общих компетенций, личностных результатов, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Результатом прохождения практики по профессиональному модулю является: освоение **практического опыта**.

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 производственной практики профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме; - встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню; - приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; - рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов; - подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами; - расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей; - подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий; - обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера; - обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; - применения передовых, инновационных методов и форм организации труда.
-------------------------	---

1.2. Количество часов на освоение программы производственной практики:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – **468** часов, включая:
проверочные работы – 6 часов.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля, тем	Вид работы	Содержание учебного материала	Объем часов	
1	2	3	4	
ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания			468	
МДК 01.01. Организация и технология обслуживания в общественном питании	Раздел 1 Выполнение подготовки залов к обслуживанию, ведение обслуживания в зале ресторана		468	
Тема 1.2. Подготовка зала к обслуживанию потребителей	Подготовка торгового зала к обслуживанию	Содержание учебного материала	24	
		1	Вводное занятие. Ознакомление с П.О.П. и правила внутреннего распорядка. Охрана труда и пожарная безопасность	6
		2	Расстановка мебели в торговом зале	6
		3	Выполнение всех видов работ по подготовки залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме	6
		4.	Подготовка залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий	6
Тема 1.2. Подготовка зала к обслуживанию потребителей	Предварительная сервировка	Содержание учебного материала	36	
		1	Сервировка столов для обслуживания в обычном режиме	6
		2	Сервировка столов на массовых банкетных мероприятиях	6
		3.	Накрытие столов скатертями	6
		4.	Подготовка столовой посуды, приборов и стекла	6
		5.	Овладения навыками покрытия столов скатертями	6
		6.	Отработка приемов складывания различных видов салфеток и размещения их на столе	6

Тема 1.3.Ознакомление с меню и картой вин предприятия	Правила составления и пользования меню	Содержание учебного материала		36
		1	Требования предъявляемые к меню	6
		2	Порядок	6
		3.	Меню-раскладка	6
		4.	Меню-банкета, торжественных мероприятий расположения блюд в меню	6
		5.	Меню банкета-фуршета	6
		6.	Меню шведского стола	6
Тема 1.4. Обслуживание в зале ресторана, подача закусок, блюд и напитков	Подача горячих закусок и первых блюд	Содержание учебного материала		48
		1	Подача блюд в «обнос»	6
		2	Подача блюд при помощи приставного столика	6
		3.	Русский способ подачи закусок и первых блюд	6
		4.	Фламбирование горячих закусок	6
		5.	Транширование рыбных блюд	6
		6.	Приготовление фондю	6
		7.	Особенности подачи горячих закусок и первых блюд на дому.	6
		8.	Европейский метод обслуживания	6
Тема 1.4. Обслуживание в зале ресторана, подача закусок, блюд и напитков	Приём предварительных заказов и оформление счетов	Содержание учебного материала		48
		1	Встреча и приветствие, размещение гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню	6
		2	Прием, оформление и выполнение заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания рекомендация блюд и напитков гостям при оформлении заказов	6
		3.	Оформление заказ-счета	6
		4.	Подача к столу заказных блюд и напитков разными способами	6
		5.	Правила работы с подносом	6
		6.	Осуществление приема заказа на бронирование столика и продукцию на вынос	6
		7.	Осуществление приема заказа на блюда и напитки	6

		8.	Расчет с потребителями согласно счету и проводы гостей	6
Тема 1.4. Обслуживание в зале ресторана, подача закусок, блюд и напитков	Получение и подготовка столовой посуды к обслуживанию	Содержание учебного материала		36
		1	Проверка качества мытья посуды и приборов, натирание посуды и приборов для сервировки стола	6
		2.	подготовка столового белья, посуды, приборов	6
		3.	Предварительная сервировка стола	6
		4.	Исполнительная сервировка стола	6
		5.	Сервировка стола стеклянной посудой	6
		6.	Сервировка стола салфетками	6
Тема 1.7.Технология проведения банкетов и приёмов	Правила и порядок обслуживания банкетного торжества	Содержание учебного материала		48
		1	Правила приёма заказа на проведение банкета	6
		2	Расстановка столов и стульев	6
		3.	Сервировка стола по каталогу	6
		4.	Составление меню банкета по заказу потребителя	6
		5.	Подготовка карточки меню, визитные карточки, номера для столов	6
		6.	Составление графика работы официантов и утверждение бригады, ответственных за каждое конкретное мероприятие	6
		7.	Личная подготовка официантов к работе	6
		8.	Обслуживание банкетного торжества	6
Тема 1.7.Технология проведения банкетов и приёмов	Правила и порядок обслуживания банкетов за столом с полным обслуживанием официантами	Содержание учебного материала		54
		1	Подготовка к банкету с полным обслуживанием	6
		2	Составление меню банкета	6
		3.	Сервировка столов	6
		4.	Обслуживание банкета французским методом «в обнос»	6
		5.	Бригадный способ обслуживания	6
		6.	Обслуживание банкета – юбилея	6
		7.	Обслуживание банкета – свадьба	6
		8.	Обслуживание банкета – День победы	6
		9.	Расстановка столов со специализированными секциями	6
Тема 1.7.Технология проведения	Обслуживание по типу	Содержание учебного материала		48

банкетов и приёмов	«шведский стол»	1.	Подготовка банкетного зала к обслуживанию	6
		2.	Изучение меню «шведского стола»	6
		3.	Предварительная сервировка	6
		4.	Получение продукции по дневным заборным листам	6
		5.	Встреча и размещение потребителей за столом	6
		6.	Бригадный способ обслуживания	6
		7.	Проводы гостей	6
		8.	Организация работы банкета с частичным обслуживанием официантами	6
Тема 1.8.Технология проведения специальных форм обслуживания потребителей	Обслуживание участников съездов, конгрессов	Содержание учебного материала		48
		1	Подготовка столовой посуды, приборов, стекла, столового белья	6
		2	Составление графика работы	6
		3.	Составление меню	6
		4.	Сервировка столов к завтраку	6
		5.	Сервировка столов к обеду	6
		6.	Сервировка столов к ужину	6
		7.	Обслуживание – кейтеринг	6
8.	Особенности обслуживания банкета – коктейля	6		
Тема 1.8.Технология проведения специальных форм обслуживания потребителей	Правила и порядок обслуживания банкета – коктейля	Содержание учебного материала		36
		1.	Составление меню банкета – коктейля	6
		2.	Подготовка посуды для обслуживания банкета	6
		3.	Встреча и размещение гостей	6
		4.	Подача аперитива	6
		5.	Подача холодных закусок	6
6.	Подача горячих закусок	6		
	Выполнение проверочных работ	Дифференцированный зачет		6
		Всего		468

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы производственной практики должны быть предусмотрены оснащенные базы практики, укомплектованные необходимым для реализации программы производственной практики оборудованием.

Программа производственной практики реализуется в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (торговля, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание по профилю осваиваемой профессии)

Оснащенные базы практики:

- торговый, банкетный зал
- мебель ресторана,
- мебель кафе,
- барные стойки,
- кассовые аппараты,
- терминалы,
- кофемашины,
- весовое оборудование,
- холодильное оборудование
- столовая посуда,
- стеклянная посуда различного назначения,
- скатерти, салфетки,
- подносы,
- тележки с подогревом,
- шейкеры,
- миксеры,
- блендеры,
- нарзанник.

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.
5. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий общественного питания: учебное пособие Москва: Академия, 2017 (202стр.)
6. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник Москва: Академия 2023 – (240 стр.)

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.: одобрен 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.ura.it.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.ura.it.ru/book/tehnologicheskoe-oborudovanie-pischevyh-proizvodstv-raschetnyu-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.ura.it.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.ura.it.ru/book/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-laboratornyu-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.ura.it.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. Ахрапоткова Н.Б. Справочник официанта, бармена: Издательство «Академия» 2017г. 260стр.
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.
13. Ермакова В.И. Официант, бармен: учебное пособие – Издательство «Академия» 2017г. -270стр.
14. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М., Технология приготовления коктейлей и напитков- Издательство «Академия» 2017г. -378стр.
15. Коктейли. Энциклопедия лучших рецептов- Издательство «АСТ – пресс книга» 2017г.

Интернет-ресурсы

1. www.cooke.ru
2. www.3to.ru
3. www.eda.ru
4. www.menu.ru
5. www.пестопан.ru
6. www.cooking.ru
7. www.praktika.df.ru
8. deli@deli.ru
9. gotovim.ru
10. kuking.net
11. [Пестопан. UA](http://Пестопан.UA)
12. PestoRus.com
13. Kulina.ru
15. Restoranoff.ru
16. www.oficiant.ru
17. www.koktejly.ru

3.3. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках профессиональных модулей. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (станции технического обслуживания, профильные центры по ремонту автомобилей, предприятия малого бизнеса по профилю осваиваемой профессии).

Производственная практика в условиях производства проводится в организациях на основе прямых договоров между организацией и образовательным учреждением. Сроки проведения практики и объем нагрузки устанавливаются образовательным учреждением в соответствии с учебным планом ГБПОУ КК ГТТ по программе ОПОП СПО ППКРС.

Производственная практика проводится на производстве под руководством наставника в организациях соответствующей профессиональной сферы, при соответствующем контроле со стороны мастера производственного обучения учебного заведения.

Производственная практика в условиях производства проводится в соответствии с учебным процессом по учебному плану образовательного учреждения концентрированно в конце изучения теоретической части профессиональных модулей и освоения учебной практики. Обязательным

условием допуска к производственной практике является освоение теоретической части общепрофессиональных дисциплин и приобретение трудовых навыков в ходе прохождения учебной практики.

Перед началом производственной практики, с целью предотвращения несчастных случаев, мастер производственного обучения проводит инструктаж по технике безопасности. На производстве инструктаж проводит инженер по технике безопасности. Требования руководящих документов по мерам безопасности должны неукоснительно соблюдаться на всех занятиях. Освоение производственной практики нацелено на подготовку самостоятельного рабочего – универсала, который успешно может справиться с работой официанта, бармена, буфетчика на производстве, а также самостоятельно приступить к делу. Производственная практика позволяет подготавливать востребованных специалистов, формировать личность современного рабочего, обладающего гражданской зрелостью и общей культурой.

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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется мастером производственного обучения или преподавателем профессионального цикла в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися производственных заданий. Формы и методы контроля по прохождению производственной практики самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением.

По результатам производственной практики руководителями производственной практики от организации и от образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также

характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения производственной практики.

В период прохождения производственной практики обучающимся ведется дневник производственной практики. По результатам производственной практики обучающимся составляется отчет, который утверждается организацией.

В качестве приложения к дневнику производственной практики обучающийся оформляет фотоматериалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на производственной практике.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Производственная практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

По итогам производственной практики обучающийся предоставляет:

1. отчет по производственной практике;
2. договор прохождения производственной практики;
3. дневник прохождения производственной практики;
4. производственная характеристика;
5. аттестационный лист;
6. наряд;
7. извещение о прохождении производственной практики.

Производственная практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по производственной практике руководителя производственной практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения производственной практики; полноты и своевременности представления дневника производственной практики и отчета о производственной практике в соответствии с заданием на производственную практику.

Результаты прохождения производственной практики представляются обучающимся в образовательную организацию и учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена.

Обучающиеся, не прошедшие производственную практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена

По итогам производственной практики проводится промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета. Задания выполняются с учетом требований ФГБОУ ДПО ИРПО по компетенции КОД 43.01.01-2023 официант - бармен в соответствии с конкурсными заданиями демонстрационного экзамена.

Результаты обучения (освоенный практический опыт в рамках ВД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
- выполняет все виды работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме	Выполнение проверочных работ Дифференцированный зачет -защита производственных заданий -экспертная оценка оформления и презентации производственных разработок
- проводит встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню	Выполнение проверочных работ Дифференцированный зачет -результаты наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе работы -экспертная оценка выполнения индивидуального задания
- выполняет прием, оформление и выполнение заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания	Выполнение проверочных работ Дифференцированный зачет -результаты наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе работы
- умеет давать рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов	Выполнение проверочных работ Дифференцированный зачет -анализ индивидуальных заданий -экспертная оценка оформления отчетов по производственной практике
- осуществляет подачу к столу заказанных блюд и напитков разными способами	Выполнение проверочных работ Дифференцированный зачет -квалификационный экзамен -экспертная оценка в процессе защиты квалификационной работы
- производит расчет с потребителями согласно счету и проводов гостей	Выполнение проверочных работ Дифференцированный зачет -анализ индивидуальных проектов -экспертное оценивание применения информационно-коммуникационной технологии
- подготавливает залы и инвентарь к обслуживанию массовых банкетных мероприятий	Выполнение проверочных работ Дифференцированный зачет -экспертная оценка выполнения производственных заданий -экспертная оценка оформления и презентации производственных разработок

- выполняет обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера	Выполнение проверочных работ Дифференцированный зачет -наблюдение и оценка выполнения расследований по установлению причин конфликтов
- выполняет обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания	Выполнение проверочных работ Дифференцированный зачет -экспертная оценка выполнения учебно-производственных заданий -зачеты по производственной практике по каждому из разделов и по темам
- применяет передовые, инновационные методы и формы организации труда	Выполнение проверочных работ Дифференцированный зачет -результаты наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе работы -экспертная оценка выполнения индивидуального задания по производственной практике

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

Код ПК и ОК, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	Оценка процесса подготовки зала и сервировки столов для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных Оценка процесса приёма заказа на бронирование столика и продукцию на вынос Оценка процесса приёма заказа на блюда и напитки <i>Оценка процесса выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных блюд и закусок</i> <i>Оценка процесса оформления документов по товарным, денежным и расчетным операциям</i> <i>Оценка процесса проведения инвентаризации и оформления ее</i>	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

	<i>результатов</i> <i>Оценка процесса выполнения калькуляции свободных розничных цен на продукцию</i>	
ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов	Оценка процесса обслуживания потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях Оценка процесса консультирования гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов
ПК1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия	Оценка процесса соблюдения правил ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями Оценка процесса соблюдения требований к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей Оценка процесса расчёта с потребителем Оценка процесса соблюдения личной гигиены	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов
ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания	Оценка процесса подачи блюд и напитков гостям различными способами <i>Оценка процесса оценивания качества холодных блюд и закусок</i> <i>Оценка процесса проверки органолептическим способом качества гастрономических продуктов</i>	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях, учебной и производственной практиках, оценка процесса, оценка результатов

<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<p>- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач - аргументирование преимущества выбора профессии</p>	<p>Наблюдение за развитием возрастающего интереса к будущей профессии.</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем</p>	<p>- точное выполнение требований руководителя - диагностика результатов собственной деятельности - рациональное планирование своей деятельности - оптимальный выбор методов и способов решения профессиональных задач в области общественного питания</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических и самостоятельных работ, отзывы руководителей от предприятия по итогам производственной практики</p>
<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы</p>	<p>- проведение своевременного контроля и корректировки деятельности в соответствии с нормативной технической документацией - 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>	<p>Практические работы на моделирование и решение нестандартных ситуаций</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p>	<p>- 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;</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических и самостоятельных работ, отзывы руководителей от предприятия по итогам производственной практики Оценка подготовки письменных экзаменационных работ,</p>

	- обоснование выбора источников информации необходимых для выполнения профессиональных задач	использования электронных источников
ОК 5. Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- выполнение профессиональных задач с применением ИКТ; - использование ИКТ в оформлении результатов самостоятельной работы	Оценка навыков работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	- 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	Экспертное наблюдение выполнения практических и самостоятельных работ, отзывы руководителей от предприятия по итогам производственной практики Наблюдение за ролью обучающихся в группе
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	- соблюдение техники безопасности и правил внутреннего распорядка; - ориентация на воинскую службу с учетом профессиональных знаний	Тестирование по ТБ, своевременность постановки на воинский 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	КО.01 Демонстрация интереса к будущей профессии. информационном пространстве. КО.08 Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики КО.10 Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа. КО.15 Отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся. межрелигиозной почве.	-наблюдение за развитием личности -наблюдение за развитием профессиональной деятельности -оценка умения принимать решение в соответствующих условиях -наблюдение за развитием навыков использования информации

	КО.22 Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в	
ЛР 14 Содействующий формированию положительного образа и поддержанию престижа своей профессии	КО.04 Ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности. КО.07 Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях. КО.09 Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде. КО.12 Сформированность гражданской позиции. КО.03 Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов. КО.23 Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах.	-наблюдение за развитием личной ответственности -оценка навыков общения -оценка этических принципов -оценка отношения к труду -наблюдение за развитием самореализации личности -оценка проявления активности участия в конкурсах профессионального мастерства и других профессиональных мероприятиях
ЛР 15 Выполняющий профессиональные навыки, в сфере курортного сервиса и туризма	КО.04 Ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности. КО.09 Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде. КО.11 Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса и в многообразных обстоятельствах. КО.12 Сформированность гражданской позиции. КО.16 Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве. 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.	-оценка умений бесконфликтных отношений на межнациональной, межрелигиозной почве -оценка отношений обучающегося в коллективе -оценка умений бесконфликтных отношений на межнациональной, межрелигиозной почве -наблюдение за развитием личной ответственности -оценка навыков общения
ЛР 16 Осознающий значимость профессионального	КО.05 Проявление высокопрофессиональной трудовой активности.	-наблюдение за развитием профессиональной

развития в выбранной профессии	КО.06 Участие в исследовательской и проектной работе.	деятельности
ЛР 17 Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы	КО.10 Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа. КО.11 Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса и в многообразных обстоятельствах. КО.15 Отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся. межрелигиозной почве.	-оценка отношения к труду и изменениям в мире профессий
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.	КО.08 Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики КО.10 Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа. КО.15 Отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся. межрелигиозной почве.	-наблюдение за развитием профессиональной деятельности -оценка умения принимать решение в соответствующих условиях
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.	КО.05 Проявление высокопрофессиональной трудовой 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.	-оценка выполнения профессиональных требований -наблюдение за достижением поставленных целей
ЛР 20 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.	КО.11 Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса и в многообразных обстоятельствах. КО.16 Отсутствие социальных	-наблюдение за развитием экономической и финансовой культуры, экономической

	<p>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>грамотности обучающегося -оценка умений бесконфликтных отношений на межнациональной, межрелигиозной почве -оценка отношения к труду и изменениям в мире профессий</p>
--	---	--

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 4 семестр 2024/2025 учебного года

Для профессии 43.01.01 Официант, бармен

По производственной практике ПП.01 Обслуживание потребителей
организаций общественного питания

Преподаватель Воловодова И.С.

Количество часов по учебному плану – 468 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 работ, тип урока	Календарные сроки изучения	
				план	факт
	ПП. 01 «Организация и технология обслуживания в общественном питании»	468			
	Тема 1.2 Подготовка зала к обслуживанию потребителей	24	Подготовка торгового зала к обслуживанию		
1.	1. Вводное занятие. Ознакомление с П.О.П. и правила внутреннего распорядка. Охрана труда и пожарная безопасность	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
2.	2. Расстановка мебели в торговом зале	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
3.	3. Выполнение всех видов работ по подготовки залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
4.	4. Подготовка залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
	Тема 1.2 Подготовка зала к обслуживанию потребителей	36	Предварительная сервировка		
5.	1. Сервировка столов для обслуживания в обычном режиме	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
6.	2. Сервировка столов на массовых банкетных мероприятиях	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
7.	3. Накрытие столов скатертями	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		

8.	4. Подготовка столовой посуды, приборов и стекла	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
9.	5. Овладения навыками покрытия столов скатертями	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
10.	6. Отработка приемов складывания различных видов салфеток и размещения их на столе	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
	Тема 1.3 Ознакомление с меню и картой вин предприятия	36	Правила составления и пользования меню		
11.	1. Требования предъявляемые к меню	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
12.	2. Порядок расположения блюд в меню	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
13.	3. Меню-раскладка	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
14.	4. Меню-банкета, торжественных мероприятий	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
15.	5. Меню банкета-фуршета	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
16.	6. Меню шведского стола	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		

	Тема 1.4 Обслуживание в зале ресторана, подача закусок, блюд и напитков	48	Подача горячих закусок и первых блюд		
17.	1. подача блюд в «обнос»	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
18.	2. подача блюд при помощи приставного столика	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
19.	3. Русский способ подачи закусок и первых блюд	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
20.	4. Фламбирование горячих закусок	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
21.	5. Транширование рыбных блюд	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
22.	6. Приготовление фондю	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
23.	7. Особенности подачи горячих закусок и первых блюд на дому	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
24.	8. Европейский метод обслуживания	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
	Тема 1.4 Обслуживание в зале ресторана, подача закусок, блюд и напитков	48	Приём предварительных заказов и оформление счетов		

25.	1. Встреча, приветствие, размещение гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
26.	2. Прием, оформление и выполнение заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания рекомендация блюд и напитков гостям при оформлении заказов	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
27.	3. Оформление заказ-счета	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
28.	4. Подача к столу заказных блюд и напитков разными способами	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
29.	5. Правила работы с подносом	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
30.	6. Осуществление приема заказа на бронирование столика и продукцию на вынос	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
31.	7. Осуществление приема заказа на блюда и напитки	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
32.	8. Расчет с потребителями согласно счету и проводы гостей	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
	Тема 1.4 Обслуживание в зале ресторана, подача закусок, блюд и напитков	36	Получение и подготовка столовой посуды к обслуживанию		
33.	1. Проверка качества мытья посуды и приборов, натирание посуды и приборов для сервировки стола	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		

34.	2. Подготовка столового белья, посуды и приборов	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
35.	3. предварительная сервировка стола	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
36.	4. исполнительная сервировка	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
37.	5. Сервировка стола стеклянной посудой	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
38.	6. Сервировка стола салфетками	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
	Тема 1.7 Технология проведения банкетов и приёмов	48	Правила и порядок обслуживания банкетного торжества		
39.	1. Правила приема заказа на проведение банкета	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
40.	2. Расстановка столов и стульев	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
41.	3. Сервировка стола по каталогу	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
42.	4. Составление меню банкета по заказу потребителя	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
43.	5. Подготовка карточки меню., визитные карточки, номера для столов	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		

44.	6. Составление графика работы официантов и утверждение бригады, ответственных за каждое конкретное мероприятие	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
45.	7. Подготовка официантов к банкету	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
46.	8. Обслуживание банкетного торжества	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
	Тема 1.7 Технология проведения банкетов и приёмов	54	Правила и порядок обслуживания банкетов за столом с полным обслуживанием официантами		
47.	1. Подготовка к банкету с полным обслуживанием	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
48.	2. Составление меню банкета	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
49.	3. Сервировка столов	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
50.	4. Обслуживание банкета французским методом «в обнос»	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
51.	5. Бригадный способ обслуживания	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
52.	6. Обслуживание банкета – юбилея	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		

53.	7. Обслуживание банкета – свадьба	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
54	8. Обслуживание банкета – День победы	6			
55.	9. Расстановка столов со специализированными секциями	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
	Тема 1.7 Технология проведения банкетов и приёмов	48	Обслуживание по типу «шведский стол»		
56.	1. Подготовка банкетного зала к обслуживанию	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
57.	2. Изучение меню «шведского стола»	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
58.	3. Предварительная сервировка	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
59.	4. Получение продукции по дневным заборным листам	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
60.	5. Встреча и размещение потребителей за столом	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
61.	6. Бригадный способ обслуживания	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		

62.	7. Проводы гостей	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
63.	8. Организация работы банкета с частичным обслуживанием официантами	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
	Тема 1.8 Технология проведения специальных форм обслуживания потребителей	48	Обслуживание участников съездов, конгрессов		
64.	1. Подготовка столовой посуды, приборов, стекла, столового белья	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
65.	2. Составление графика работы	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
66.	3. Составление меню	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
67.	4. Сервировка столов к завтраку	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
68.	5. Сервировка столов к обеду	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
69.	6. Сервировка столов к ужину	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
70.	7. Обслуживание - кейтеринг	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		

71.	8. Особенности обслуживания банкета – коктейля	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
	Тема 1.8 Технология проведения специальных форм обслуживания потребителей	42	Правила и порядок обслуживания банкета – коктейля		
72.	1. Составление меню банкета – коктейля	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
73.	2. Подготовка посуды для обслуживания банкета	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
74.	3. Встреча и размещение гостей	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
75.	4. . Подача аперитива	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
76.	5 Подача холодных закусок	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
77.	67. Подача горячих закусок	6	практический закрепление и совершенствование освоенных практических знаний, умений и навыков		
78.	Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет	6	Контроль освоения профессиональной деятельности		
	Итого:	468			