

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«ВОЛГОГРАДСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ  
И.о. заместителя директора по УПР и ИД  
Е.А.Жук  
05 \_\_\_\_\_ 2022 г.



**ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**

по специальности

**43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**  
(базовая подготовка)

**Уровень профессионального образования**  
Среднее профессиональное образование

**СОГЛАСОВАНО**

ООО «Старое Кафе»  
400026, г Волгоград  
ул.Доценко, д.47.  
Директор



О.В.Чевелева

25 \_\_\_\_\_ 2022 г.

2022

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Волгоградский индустриальный техникум»

Разработчики:

Шевелева А.С., преподаватель ГБПОУ ВИТ

 \_\_\_\_\_ А.С. Шевелева

Крук Л.И., преподаватель ГБПОУ ВИТ

 \_\_\_\_\_ Л.И. Крук

РЕКОМЕНДОВАНА на заседании цикловой комиссии экономики, управления

Протокол № 8 от 08.04.2022 г.

Председатель цикловой комиссии

 \_\_\_\_\_ М.Г. Петричук

ОДОБРЕНА на заседании методического совета

Протокол № 9 от 04.05.2022 г.

Начальник отдела учебно-методической работы

 \_\_\_\_\_ И.Ю. Шурыгина

## Пояснительная записка

Программа практики является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании** и разработана в соответствии с рабочими программами профессиональных модулей и на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по данной специальности.

Программа состоит из двух разделов в соответствии с видами практики:

- учебная практика;
- производственная практика (по профилю специальности).

В период учебной и производственной практик происходит творческий процесс соединения учебной и производственной деятельности. Приобретенные знания применяются во время практического обучения, а практическое обучение способствует расширению и систематизации знаний, формирует у студентов профессиональные компетенции и является критерием прочности этих знаний, умений и профессиональных компетенций, средством оценки их уровня воспитанности и общей культуры.

Современный уровень требований, к профессиональной подготовке обучающихся диктует необходимость создания обоснованной системы практического обучения, содержание которой определяется сквозной программой практик, учитывающей специфику квалификационной характеристики специалиста. Эта программа предусматривает соединение всех видов практик в единый комплекс, позволяющий соединить теоретические знания с практическим обучением обучающихся. Сквозная программа практического обучения – это развернутый на основе межпредметных связей план профессиональной подготовки специалистов.

Программа практики может корректироваться кафедрами (ПЦК) учебного заведения применительно к базам практик, т.е. с учетом их особенностей.

Программа практики включает:

- учебная практика;
- производственная практика.

### **1. Учебная практика:**

- УП ПМ 01. Организация питания в организациях общественного питания;
- УП ПМ 02. Организация обслуживания в организациях общественного питания;
- УП ПМ 03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания;
- УП ПМ 04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания;
- УП ПМ 05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

### **2. Производственная практика:**

- ПП ПМ 01. Организация питания в организациях общественного питания;
- ПП ПМ 02. Организация обслуживания в организациях общественного питания;
- ПП ПМ 03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания;
- ПП ПМ 04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания;
- ПП ПМ 05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

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

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности. Практика завершается дифференцированным зачетом (зачетом) при условии положительного аттестационного листа по практике

руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Результаты прохождения практики представляются обучающимся в образовательную организацию и учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации. Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

### **1.1. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности и применить знания на практике:

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций<sup>1</sup>

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 09
ЛР	ЛР 7, ЛР 4, ЛР 11, ЛР 10

## 1. Учебная практика

## Тематический план и содержание видов работы учебной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Кол-во часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК 1.1- ПК 1.4	ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания	72	Анализировать технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа. Наблюдать за составлением и заключением договора на поставку товаров. Наблюдать за проведением приема продукции. Анализировать контроль соблюдения персоналом технологического процесса производства.	Анализировать идентификацию продовольственных товаров, сырья, полуфабрикатов, продукции общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества; Наблюдать за контролем условий и сроков хранения для обеспечения сохраняемости продовольственных товаров и сырья, анализировать определение и списывание товарных потерь. Изучить нормативные и технологические документы. Наблюдать за приготовлением и оформлением ограниченного ассортимента продукции общественного питания. Анализировать контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания. Изучить вид, тип и класс организации общественного питания.	72
	<b>Всего часов</b>				72

ПК 2.1- ПК 2.5	ПМ 02. Организация обслуживания в организациях общественного питания	36	Подготовка и обслуживание потребителей. Встреча потребителей в ресторанах. Обслуживание иностранных туристов. Организация труда работников торговой группы	Общая характеристика процесса обслуживания Торговые помещения Информационное обеспечение предприятий общественного питания. Подготовка и обслуживание потребителей. Встреча потребителей в ресторанах. Обслуживание иностранных туристов. Организация труда работников торговой группы Профессиональная этика работников общественного питания Основные функции менеджмента, принятия решения, деловое решение.	
	<b>Всего часов</b>				<b>36</b>
ПК 3.1- ПК 3.3	ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	144	Проведение сегментации рынка и определение сегмента потребителей для Вашей организации общественного питания Выявление, анализ и формирование спроса на услуги предприятия общественного питания.	Цель маркетинговой деятельности в предприятиях общественного питания; - определение круга потенциальных потребителей (клиентов, гостей) - сегментов для организации общественного питания; - эффективность работы на выбранном сегменте рынка относительно продукции и услуг предприятия. Проведение исследований рынка с демонстрацией понимания различных рынков в географическом регионе, в сети Интернет; - производить SMO, email-рассылки и сбор базы подписчиков; - создавать контент – сообщения в блогах, социальные сообщения; - создавать обратную связь с потребителями; - формирование отчетности по маркетинговым программам исследования.	144
	<b>Всего часов</b>				<b>144</b>
ПК 4.1-	ПМ 04. Контроль	180	Проведение отбора проб сырья и	Отработка применения нормативных документов для определения показателей качества продукции и услуг	180

ПК 4.3	качества продукции и услуг общественного питания		<p>продукции.</p> <p>Работа с различными средствами измерения, применяемыми на предприятиях</p>	<p>общественного питания.</p> <p>Определение органолептических показателей продукции в соответствии с нормативной документацией, применяемой на производстве</p> <p>Отработка навыков применения различных средств измерения в лаборатории контроля качества.</p> <p>Изучение пакета документов, используемых при проведении сертификации; определение наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие</p> <p>Проведение отбора проб сырья и продукции.</p> <p>Работа с различными средствами измерения, применяемыми на предприятиях</p>	
	<b>Всего часов</b>				<b>180</b>
ПК 5.1- ПК 5.4	ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	36	<p>Предварительная подготовка рабочего места официанта.</p> <p>Подготовка залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий.</p> <p>Встреча и размещение гостей. Правила рекомендации винно-водочных изделий к заказанным блюдам.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приобретение навыков уборки помещения в соответствии с санитарными требованиями</li> <li>2. Приемы и способы расстановки мебели с учетом расположения окон, дверей, колонн и проходов.</li> <li>3. Получение столовой посуды, приборов, белья для сервировки столов.</li> <li>4. Проверка качества мытья посуды, выглаженности скатертей и салфеток, дополнительной протирки посуды и приборов перед сервировкой столов.</li> <li>5. Подготовка и подача приправ и специй при, сервировки стола.</li> <li>6. Накрытие столов скатертями.</li> <li>7. Отработка приемов складывания полотняных салфеток разными способами при различных видах обслуживания и размещение их на столе.</li> <li>8. Основные приемы сервировки столов в зависимости от характера обслуживания.</li> <li>9. Предварительная подготовка рабочего места официанта.</li> </ol>	36

		Техника приема заказа от индивидуального гостя, от нескольких гостей, при групповом обслуживании.	10. Подготовка залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий. 11. Встреча и размещение гостей. Правила рекомендации винно-водочных изделий к заказанным блюдам. 12. Техника приема заказа от индивидуального гостя, от нескольких гостей, при групповом обслуживании.	
	<b>Всего часов</b>			36
				<b>Всего часов</b>
				468



## 2. Производственная практика

### Тематический план и содержание видов работы производственной практики

Код ПК	Код и наименование профессиональных модулей	Кол-во часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК 1.1- ПК 1.4	ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания	72	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Осуществлять распознавание продовольственных товаров однородных групп и видов, определять их ассортиментную принадлежность и качество, анализировать обеспечение их сохранности.</li> <li>2. Участвовать в оперативном планировании работы производства.</li> <li>3. Участвовать в получении и подготовке к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также в их эффективном использовании.</li> <li>4. Участвовать в приготовлении</li> </ol>	<p>Распознавание продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечение их сохранности</p> <p>Оперативное планирование работы производства</p> <p>Получение и подготовка к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, оборудования, а также эффективное их использование</p> <p>Участие в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания</p>	72

			<p>ограниченного ассортимента продукции общественного питания.</p> <p>5. Проводить необходимые для выполнения заказов технологические расчеты.</p> <p>6. Участвовать в составлении и заключении договоров на поставку товаров.</p> <p>7. Осуществлять проведение приема продукции по количеству и качеству.</p> <p>8. Участвовать в контроле над осуществлением технологического процесса производства.</p> <p>9. Участвовать в контроле соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания.</p>		
	<b>Всего часов</b>				72
ПК 2.1- ПК 2.5	ПМ 02. Организация обслуживания в организациях	72	Организация и проверка подготовки зала обслуживания к приему	Организация и проверка подготовки зала обслуживания к приему гостей;	

	общественного питания		<p>гостей;</p> <p>Управление работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;</p> <p>Определение потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания</p> <p>Выбор, оформление и использование информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания</p> <p>Оценка качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению</p>	<p>Управление работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;</p> <p>Определение потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;</p> <p>Выбор, оформление и использование информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;</p> <p>Оценка качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению</p>	
	<b>Всего часов</b>				<b>72</b>
ПК 3.1- ПК 3.3	ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	180	<p>Проведение сегментации рынка и определение сегмента потребителей для Вашей организации общественного питания</p> <p>Выявление, анализ и формирование спроса на услуги предприятия</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выявление и анализа потребностей в продукции и услугах общественного питания;</li> <li>- участие в разработке комплекса маркетинга;</li> <li>- определение подкрепления продукции и услуг;</li> <li>- анализ сбытовой и ценовой политики;</li> <li>- консультирование потребителей;</li> <li>- разработка предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности;</li> </ul>	180

			общественного питания.	- выявление конкурентов организации общественного питания и определения конкурентоспособности ее продукции и услуг; - участие в маркетинговых исследованиях.	
	<b>Всего часов</b>				<b>180</b>
ПК 4.1- ПК 4.3	ПМ 04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания	108	Контроль соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг; Участие в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания; контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие	Отработка применения нормативных документов для определения показателей качества продукции и услуг общественного питания. Определение органолептических показателей продукции в соответствии с нормативной документацией, применяемой на производстве Отработка навыков применения различных средств измерения в лаборатории контроля качества. Изучение пакета документов, используемых при проведении сертификации; определение наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие Проведение отбора проб сырья и продукции. Работа с различными средствами измерения, применяемыми на предприятиях	108
	<b>Всего часов</b>				<b>108</b>
ПК 5.1- ПК 5.4	ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	36	1. Проверка сервировки стола, ее изменение и дополнение в соответствии с полученным заказом. Передача заказа на производство. 2. Получение продукции буфета, проверка ее качества		36

		<p>и соответствия заказу.</p> <p>3. Отработка техники работы с подносом и подачи буфетной продукции.</p> <p>4. Отработка приемов и последовательности получения блюд с раздаточной производства</p> <p>5. Работа с подносом.</p> <p>6. Подача блюд и напитков: правила подхода к столу при подаче блюд и напитков.</p> <p>7. подача хлеба и масла; приемы показа блюд и напитков гостю ; раскладывание порционных блюд на тарелки на подсобном столе; расстановка блюд и напитков на столе.</p> <p>8. Организация подачи блюд и напитков при коллективных заказах; соблюдение последовательности подачи блюд.</p> <p>9. Отработка приемов и порядка холодных блюд, холодных и горячих закусок, расстановка их на столе, уборка использованной посуды со стола.</p> <p>10. Порядок подачи супов: подбор посуды и приборов,</p>		
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

		<p>переливание в тарелки на подсобном столе, подача посетителям, расстановка на столе.</p> <p>11. Уборка использованной посуды со стола перед подачей горячих блюд.</p> <p>12. Расчет с посетителями</p> <p>13. Отработка приемов подачи блюд при организации обслуживания массовых мероприятий и банкетов.</p> <p>14. Отработка приемов подачи блюд при использовании специальных форм организации питания.</p>		
	<b>Всего часов</b>			<b>36</b>
				<b>Всего часов</b>
				<b>468</b>

### Рекомендуемая литература

1. Усов В.В. организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебное пособие , 14-е изд. стереотип 2019 г . Москва, ООО Издательский центр «Академия» 426с
2. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие -6 издание -Ростов н/Д: Феникс,2018.-318с
3. Е.С.Селю, О.А.Решетник, Казан.нац.исслед.технол.ун-т, Н.К.Романова «Организация производства и обслуживания на предприятии общественного питания». КНИТУ, 2019 – 96 с.
- 4.Л.С.Кучер «Официант-бармен» уч.пособие: Изд-во «Феникс», 2017-562 с.

### Дополнительные источники

5. Шредер Н., Оробейко Е. «Организация обслуживания: рестораны и бары». Изд-во: Альфа – М, Инфра – М: 2019 – 320 с.
- 6.О.В.Шамкуть «Профессия официант-бармен» 2018-410 с
- 7.Электронная книга - Мартин Ерлачер Практикум «Навыки обслуживания ресторана.» 2018 г.

### Нормативно-правовые акты

8. Профессиональные стандарты индустрии питания.
9. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания» от 22.11.2013г, утвержден Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии N 1676-ст.
10. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения» от27.06.2013 №191-ст Приказ Росстандарта.
11. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
12. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от Постановлений Правительства РФ от 04.10.2012 N 1007
13. ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу с изменениями, внесенными: от от 14 .10.2013 г. N 44
14. Закон РФ «О защите прав потребителей» №2300-1 от 07.02.1992 г. ( действующая редакция от 01.09.2013г.)

### Интернет ресурсы:

- 15.Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>
- 16.Сологубова Г.С.Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. 2-е изд.,испр. и доп [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://biblio-online.ru/book/organizaciya-obsluživaniya-na-predpriyatiyah-obschestvennogo-pitaniya-399731>