

**Министерство образования Красноярского края
краевое государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Техникум индустрии гостеприимства и сервиса»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРАКТИКИ

**ПМ 01 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Профессия: 43.01.01 Официант, бармен
на базе основного общего образования

Форма обучения: очная

РАССМОТРЕНО

цикловой методической комиссией
по профессии Официант, бармен
Протокол

от « 01 » 09 2022г. № 1

Председатель ЦМК

Л.М. Бебякова Л.М. Бебякова

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
по учебно-производственной работе

Н.А. Герасименко
«05» 09 2022г.

СОГЛАСОВАНО:

Исполнительный директор
Сибирской Ассоциации Гостеприимства

И.В. Максимова

«02» 09 2022г.



Программа практики ПМ 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.01 Официант, бармен, входящей в укрупнённую группу 43.00.00 Сервис и туризм, (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 14.05.2014 № 525, зарегистрирован в Министерстве юстиции РФ 03.07.2014 № 32962).

Организация-разработчик: краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Техникум индустрии гостеприимства и сервиса»

Разработчик: Бебякова Лариса Михайловна, мастер производственного обучения, высшей квалификационной категории.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа практики ПМ 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания (далее программа) – является частью программы подготовки рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.01 Официант, бармен в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Обслуживание потребителей организаций общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК1.1 Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания

ПК1.2 Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов

ПК1.3 Обслуживать массовые банкетные мероприятия

ПК1.4 Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания

1.2. Цели и задачи программ практики – требования к результатам освоения практики

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы практики должен:

иметь практический опыт:

- 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;
- подготовки к обслуживанию выездного мероприятия.

уметь:

- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;
- осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
- обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
- 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;
- представлять счет и производить расчет с потребителем;
- соблюдать правил ресторанный этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;
- соблюдать правила профессионального этикета;
- соблюдать правила личной гигиены.

1.3. Количество часов на освоение программы практики

ПМ 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания:

Учебная практика – 216 часов (6 недель);

Производственная практика – 468 часов (13 недель).