

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
ПОВОЛЖСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Поволжского кооперативного
института (филиала) Российского
университета кооперации
С.Шуршалова
25 г



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

Образовательная программа профессионального обучения
«ОФИЦИАНТ, 3 РАЗРЯД»

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ

ОБУЧЕНИЕ

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ОФИЦИАНТ 3-ГО РАЗРЯДА**

1.1. Область применения рабочей производственной программы

Рабочая программа производственной практики — является частью программы профессиональной подготовки по профессии 16399 Официант.

1.2. Цели и задачи производственной практики — требования к результатам освоения

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности, обучающиеся в ходе производственной практики должны овладеть трудовыми действиями в рамках следующих трудовых функций:

Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания

Описание трудовых функций, входящие в профессиональный стандарт **33.013**

Официант, бармен (функциональная карта вида профессиональной деятельности)

Обобщённые трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалифика ции	наименование	код	уровень (подуровне нь) квалифика ции
А	Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	3	Прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос и доставку в организации питания	А/01.3	3
			Обслуживание гостей в холле организации питания	А/02.3	3
			Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания	А/03.3	3
			Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре организации питания	А/04.3	3

1.3 Требования к результатам освоения практики:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе прохождения учебной практики должен овладеть следующими навыками:

Трудовая функция А/01.3: Прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос и доставку в организации питания	
Трудовые действия	Прием и оформление заказа на бронирование столика
	Прием и оформление заказа на продукцию на вынос и на доставку
Необходимые умения	Предоставление информации об организации питания
	Ведение учета заказанных столиков в зале организации питания
	Осуществлять прием заказов по телефону, через веб-ресурсы, мобильные приложения
	Использовать мессенджеры, чат-боты для приема заказа и первичного консультирования
	Вносить и редактировать данные в системе управления взаимоотношениями с клиентами
Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Порядок и процедура приема заказа на бронирование столиков и продукции на вынос и доставку
	Правила регистрации заказов на бронирование столиков и продукцию на вынос и доставку
	Стандарты приема входящих звонков
	Стандарты приема входящих сообщений, полученных через мессенджеры
	Этикет телефонного разговора и общения в мессенджерах
Трудовая функция А/02.3: Обслуживание гостей в холле организации питания	
Трудовые действия	Встреча и приветствие гостей в организации питания
	Информирование гостей о работе организации питания и предоставляемых услугах
	Размещение гостей за столом в зале организации питания
Необходимые умения	Презентовать гостям организацию питания и предоставляемые услуги в организации питания
	Предоставлять первичную консультацию об особенностях кухни, специальных предложениях организации питания
	Проводить гостей к столу с учетом их пожеланий и возможностей организации питания
	Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для отслеживания свободных для рассадки гостей столов в организации питания
	Оказывать помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания
	Создавать атмосферу доброжелательности и гостеприимства в организации питания
	Подавать гостям меню организации питания

Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Процедура встречи и приветствия гостей в организации питания
Необходимые знания	Приемы и техника перемещения в ограниченном пространстве в организации питания
	Правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при размещении гостей за столом в организации питания
	Правила подачи меню в организации питания
Трудовая функция А/03.3:	
Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания	
Трудовые действия	Подготовка зала обслуживания организации питания перед началом обслуживания гостей и перед закрытием зала
	Подготовка (досервировка, пересервировка) стола для подачи очередного блюда и к приходу новых гостей
	Проверка состояния столовой посуды и приборов (чистота, целостность)
	Подача блюд и напитков гостям организации питания
	Сбор использованной столовой посуды и приборов со столов
	Поддержание чистоты и порядка в зале обслуживания
Необходимые умения	Расставлять мебель (столы и стулья) в зале обслуживания организации питания
	Подготавливать подносы, сервировочные тележки, подсобные столики, вспомогательные стойки к использованию
	Протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями в зале обслуживания организации питания
	Проверять качество и состояние столового белья в организации питания
	Рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питания
	Укладывать использованные столовые приборы на тарелку и лоток
	Размещать использованную столовую посуду и приборы на сервировочной тележке и перевозить ее
	Переносить использованную столовую посуду и приборы вручную и на подносе
	Сортировать использованную столовую посуду и приборы
	Эстетично и безопасно упаковывать блюда на вынос в организации питания
Необходимые знания	Порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей
	Правила и виды расстановки мебели в зале организации питания
	Виды сервировки стола при обслуживании гостей
	Виды и назначение ресторанных аксессуаров
	Характеристика столовой посуды, приборов
	Правила и техника подачи блюд и напитков
	Правила уборки использованной столовой посуды и приборов со стола во время и после обслуживания гостей
	Способы и техника сбора использованной столовой посуды и приборов со столов

	Правила расстановки использованной столовой посуды и приборов на подносе и сервировочной тележке и перевозки на ней
	Способы и правила переноса использованной столовой посуды и приборов на подносе и в руках
	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
Трудовая функция А/04.3: Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре организации питания	

Трудовые действия	Подготовка мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию гостей
	Приготовление заготовок для напитков
	Приготовление свежавыжатых соков
	Реализация готовых к употреблению безалкогольных напитков
	Уборка использованной барной посуды со столов бара и барной стойки
Необходимые умения	Расставлять мебель в баре, включать и настраивать к использованию оборудование бара
	Проверять состояние (чистоту, наличие сколов, трещин) столовой посуды и приборов
	Расставлять бутылки с напитками и барную посуду на барной стойке и витрине бара
	Сортировать столовую посуду и приборы по виду и назначению
	Подбирать оборудование, инвентарь, посуду, необходимые для приготовления заготовок
	Промывать, очищать, нарезать, измельчать зелень, фрукты и ягоды
	Хранить приготовленные заготовки и украшения с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
	Выжимать сок из citrusовых, мягких и твердых плодов
	Порционировать, сервировать и украшать свежавыжатые соки и безалкогольные напитки для подачи гостям организации питания
	Открывать бутылки с газированными и негазированными безалкогольными напитками
	Разливать газированные и негазированные безалкогольные напитки
	Чистить, мыть и содержать в рабочем состоянии оборудование бара и барный инвентарь
	Эстетично и безопасно упаковывать напитки на вынос
Необходимые знания	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок, десертов и напитков, условиям их хранения
	Правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию гостей
	Методы подготовки плодов и пряностей: промывание, очистка, снятие цедры, нарезка, измельчение, предохранение от потемнения
	Техника открывания бутылок с газированными и негазированными напитками и прочих упаковок с напитками
	Методы сервировки и оформления для подачи свежееотжатых соков и безалкогольных напитков
	Правила хранения приготовленных свежееотжатых соков и безалкогольных напитков в открытых упаковках и бутылках, предназначенных для последующего использования
	Виды барного оборудования и инвентаря

	Характеристика столовой посуды, приборов в организации питания Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
--	---

1.4. Количество часов на освоение производственной практики:
20 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики и является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности:

Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания

2.1 Описание трудовых функций, входящие в профессиональный стандарт **33.013**
Официант, бармен (функциональная карта вида профессиональной деятельности)

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование		наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
А	Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	3	Прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос и доставку в организации питания	А/01.3	3
			Обслуживание гостей в холле организации питания	А/02.3	3
			Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания	А/03.3	3
			Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре организации питания	А/04.3	3

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план производственной практики

Коды формируемых компетенций	Формирование профессиональных навыков	Объём времени, отведенный на практику (в час.)
ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 2.3; ПК 2.7.	Ознакомление с предприятием. Обслуживание потребителей. Эксплуатация оборудования. Приготовление	20

	смешанных и горячих напитков.	
--	-------------------------------	--

3.2. Содержание производственной практики

Виды деятельности	Виды работ	Содержание	Количество часов
Выполнение подготовки торгового зала к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.	ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.	Ознакомление с предприятием. Инструктаж по охране труда, пожарной безопасности Формы обслуживания, характеристика и функции обслуживающего персонала. Организация рабочего места. Подготовка барной стойки. Санитарная уборка помещения. Проверка товарных запасов. Подготовка инвентаря, барной посуды, оборудования. Проверка внешнего вида.	5
	ПК 2.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов	Обслуживать потребителей бара, буфета (безалкогольные напитки) Встреча гостей бара и прием Заказа. Обслуживание потребителей безалкогольными и прочими напитками, правила подачи. Обслуживать потребителей бара, буфета (горячие напитки) Приготовление и подача горячих напитков. Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями.	5
	ПК 2.3 Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания	Эксплуатация в процессе работы оборудования бара, буфета с соблюдением требований охраны труда, санитарных норм и правил Классификация оборудования, применяемого в баре, ресторане. Характеристики и правила эксплуатации миксера, блендера, машины для взбивания коктейлей. Характеристика и правила эксплуатации кофеварок, электрочайников.	5

	ПК 2.7 Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки	Приготовление смешанных напитков, безалкогольных коктейлей, используя необходимые методы приготовления и оформления; способы подачи Приготовление безалкогольных смешанных напитков: - приготовление фруктово-ягодных напитков. - приготовление овощных напитков - приготовление коктейлей с фруктово-ягодными соками. - приготовление айс-кримов. - приготовление лимонадов.	5
		ИТОГО:	20