



## ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

вид практики производственная

профессиональный модуль ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (официант)

факультет туристского сервиса

специальность 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

квалификация менеджер

<b>Общая трудоемкость</b> <i>(в академических часах)</i>	144 час.
<b>в т.ч. самостоятельных</b>	24 час.
<b>Форма промежуточной аттестации</b> Зачет по практике	<u>6</u> семестр



Государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования города Москвы  
**МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ  
ИНДУСТРИИ ТУРИЗМА ИМЕНИ Ю.А. СЕНКЕВИЧА**

СМК МГИИТ  
ГД.0.30.08.2016

Лист 2 из 14

Программа практики составлена на основании ФГОС СПО  
и учебного плана МГИИТ имени Ю.А.Сенкевича  
на кафедре гостиничного дела

факультета туризма и гостеприимства

Составитель программы практики  
И.Б. Ненашева

УТВЕРЖДЕНО на заседании кафедры гостиничного дела  
Протокол заседания от «30» августа 2016г. № 1

Заведующий кафедрой О.В. Пасько

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета Т.Г. Пахомова

Руководитель Центра менеджмента качества Е.А. Шкабура

Начальник методического отдела Е.В. Яковлева



## 1. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ШССЗ

Программа практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» в части освоения основного вида профессиональной деятельности: выполнение работ по профессии «официант».

## 2. ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ

Вид практики: производственная (по профилю специальности)

Способ: выездная (на базе предприятия),

Форма проведения: в составе учебной группы

## 3. ЦЕЛИ ПРАКТИКИ

Производственная практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта.

## 4. ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

По виду профессиональной деятельности 4.3.5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

### **иметь практический опыт:**

- выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания 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;

### **- уметь:**

- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;
- осуществлять приём заказа на блюда и напитки;



- обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном 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;
- предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем;
- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;
- соблюдать личную гигиену;

**знать:**

- виды, типы и классы организаций общественного питания;
- основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;
- материально-техническую и информационную базу обслуживания;
- правила личной подготовки официанта к обслуживанию;
- виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;
- способы расстановки мебели в торговом зале;
- правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;
- методы организации труда официантов;
- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- способы подачи блюд;
- правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;
- правила и технику уборки использованной посуды;
- порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;
- кулинарную характеристику блюд;
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями

## 5. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Результатами обучения при прохождении практики является освоение общих и профессиональных компетенций:

вид профессиональной деятельности	код	наименование результатов практики
выполнение работ по профессии «официант».	ОК 1	Способность понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
	ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы



		выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
	ОК 6	Способность работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
	ПК 1.2	Организовывать выполнение заказов потребителей.
	ПК 2.1.	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.
	ПК 2.4	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.
	ПК 4.1	Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.

## 6. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

№ п/п	Этапы практики, виды работ	Трудоемкость (в часах)		Формируемые компетенции	Формы текущего контроля
		Практическая работа на производстве	Самостоятельная работа		
1	Ознакомление с организацией общественного питания. Ознакомление с правилами техники безопасности на предприятии при работе в производственных цехах и торговом зале; изучение инструкций по технике безопасности.	12		ОК 2	Наблюдение за действиями студентов на практических занятиях.
2	Подготовка торгового зала к обслуживанию	12	4	ПК 2.1	Составления перечня



	Составление перечня операций по подготовке торгового зала к обслуживанию.				
	Уборка помещений и расстановка мебели. Получение необходимых столовых приборов, посуды. Белья для сервировки столов.	12		ПК 1.2	Наблюдение за действиями студентов на практических занятиях.
	Сервирование столов: накрытие скатертями, складывание салфеток, расстановка посуды и столовых приборов.	12	4	ПК 2.4	Наблюдение за действиями студентов на практических занятиях.
	Подготовка рабочего места официантов.	12	4	ПК 1.2	Составление перечня необходимого инвентаря
3	Обслуживание посетителей Ознакомление с правилами и порядком встречи гостей, ( в вестибюле, торговом зале, у стола).	12		ОК .1 ОК 2 ОК 6	
	Правила подхода официанта к столу, подачи меню и карты вин. Овладение техникой приема заказа от индивидуального гостя, при групповом обслуживании	12		ПК 1.2	Таблица
	Освоение правил получения продукции ресторана (сервис бара), проверка ее качества и соответствия заказу.	12		ПК 2.4	Конспект: правил получения продукции ресторана (сервис бара)
4	Ознакомление с различными видами банкетов, общими правилами и способами обслуживания. Освоение основных этапов обслуживания банкетов за столом с полным обслуживанием официантами и банкетами за столом с частичным обслуживанием	12	4	ПК 1.2 ПК 2.4 ПК 4.1	Экспертная оценка



официантами, подготовка и расстановка банкетных и подсобных столов; накрытие столов скатертями, подбор столовой посуды и приборов. Отработка последовательности сервировки столов согласно меню. Рассадка гостей за банкетным столом. Освоение техники обслуживания гостей.					
Особенности обслуживания банкета-чая. Ознакомление с организацией обслуживания различных приемов, общими правилами и способами обслуживания.	12	2	ПК 1.2 ПК 2.4	Экспертная оценка	
Ознакомление с особенностями организации, сервировки и обслуживания банкетов по типу «фуршет», «коктейль».	12	2	ПК 1.2	Экспертная оценка	
Изучение особенностей обслуживания гостей на банкетах «Свадьба», «Юбилей», способом «буфет-бар»	12	4	ПК 2.4	Экспертная оценка	

## 7. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Организация и руководство практикой осуществляются в соответствии с «Положением об организации и проведении практик обучающихся в Государственном автономном образовательном учреждении высшего профессионального образования города Москвы «Московский государственный институт индустрии туризма имени Ю.А. Сенкевича» и его Кисловодском филиале», которым определяются права и обязанности обучающихся, функции руководителей практики от института и от предприятия.

### 7.1. Перечень учебной литературы и ресурсов сети Интернет, необходимых для проведения практики:

- ГОСТ Р 50762-2007 «Общественное питание: классификация предприятий»
- ГОСТ Р 50646-94 «Услуги населению. Термины и определения»
- ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»,
- ГОСТ Р 50747-94 «Общественное питание. Термины и определения».



1. Босрок М.М. Путеводитель по обычиям и этикету. Южная Америка. – М.: АСТ: Асрель, 2011.
2. Босрок М.М. Путеводитель по обычиям и этикету. Европа. – М.: АСТ: Асрель, 2011.
3. Босрок М.М. Путеводитель по обычиям и этикету. Азия. – М.: АСТ: Асрель, 2011.
4. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учебное пособие/ Главчева С.И., Чередников Л.Е. – СПб.: Троицкий мост, 2012 – 208 с.: ил.

Журнал «ProОтель».

Журнал «Гостиничный и ресторанный бизнес».

Журнал «Турифо». Архив публикаций.

<http://tourinfo.ru/about/history/num/954/>

Журнал «Пять звезд». Гостиничный бизнес.

Журнал «Современный Отель».

<http://www.NoReCa.ru> – единый интернет-портал Индустрии гостеприимства, созданный для участников ресторанного и гостиничного бизнеса

<http://www.MosHotel.ru> – официальный интернет-ресурс Комитета по внешнеэкономической деятельности города Москвы для профессионалов гостиничной отрасли

<http://moscomtour.mos.ru> – официальный сайт Комитета по туризму и гостиничному хозяйству города Москвы

<http://www.russiatourism.ru> – официальный сайт Федерального агентства по туризму Министерства культуры РФ

<http://www.ProHotel.ru> – информационно-справочный ресурс, посвященный гостиничному бизнесу, последних новостей про гостиницы Москвы, России и всего мира, являющийся первой интернет-энциклопедией про гостиничный бизнес

<http://www.lib.usue.ru/res/r3713.htm>

<http://www.Next-Stop.ru> – спутник гостиничного бизнеса

## **7.2. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики**

- Fidelio7.11 – система автоматизации службы приема и размещения туристов в гостинице;
- Эдельвейс – программа автоматизации гостиниц;
- Lodging Touch – информационная гостиничная система;

## **7.3. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики:**

Практика проводится в ресторане гостиничного комплекса или в гостиницы Москвы, полностью отвечающем отраслевым нормативным требованиям.

У ресторана должны присутствовать необходимые элементы фирменного стиля - вывеска на входе, фирменные обложки, меню, приглашения, подарочные сертификаты.





Ресторан должен иметь барную стойку. Основная оказываемая услуга - услуга питания, применяется обслуживание официантами. А также

- мебель, набор столовой посуды, набор столовых приборов, набор столового белья, предметы для декорирования зала, столов;

## **7.2. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на производственной практике**

Методические рекомендации по самостоятельной работе студентов факультета туристского сервиса в период производственной практики по модулю ПМ.05. Изд. МГИИТ, 2014

## **8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ**

**8.1. Форма отчетности по практике:** квалификационный экзамен

**8.2. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по практике**

<i>Формируемые компетенции</i>	<i>Содержание задания, контрольные вопросы</i>	<i>Критерии оценки</i>
ОК 1	Объяснение социальной значимости профессии официанта; – проявление точности, аккуратности, внимательности при обслуживании;	Экспертная оценка
ОК 2	Определение и выбор способов (технологии) решения задачи в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами;	Экспертная оценка
ОК 6	Эффективное взаимодействие и общение с коллегами и руководством;	Экспертная оценка освоения компетенции в рамках текущего контроля в ходе наблюдения за деятельностью обучающегося
ПК 1.2	Изложение материалов по организации процесса обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, осуществления расчета с клиентами	Экспертная оценка
ПК 2.1	Демонстрация умения подготовки к обслуживанию, подбора оборудования, посуды, приборов рассчитывать необходимое количество в соответствии с типом и классом предприятия общественного питания	Экспертная оценка выполнения практического задания
ПК 2.4	Демонстрация владения приемами работы с компьютером, электронной почтой, Интернетом,	Экспертная оценка
ПК 4.1	Показ способности контролировать соблюдение требований нормативных документов и	Экспертная оценка выполнения



	правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.	практического задания
--	---	-----------------------

## Экзаменационные билеты

### Билет №1

1. Какие виды услуг могут оказывать предприятия общественного питания.
2. Практическое задание.

Правила подачи холодных блюд и закусок:

- предварительная сервировка;
- посуда и приборы, характеристика и назначение;
- формы и методы обслуживания.

### Билет №2

1. Особенности организации обслуживания и предоставления услуг в предприятиях общественного питания различных типов и классов.
2. Практическое задание.

Правила подачи горячих закусок:

- предварительная сервировка;
- посуда и приборы, характеристика и назначение;
- формы и методы обслуживания.

### Билет №3

1. Характеристика методов и форм обслуживания посетителей в различных типах и классах предприятий общественного питания.
2. Практическое задание.

Правила подачи супов:

- предварительная сервировка;
- посуда и приборы, характеристика и назначение;
- формы и методы обслуживания.

### Билет №4

1. Виды торговых помещений в различных типах предприятий, их назначение и оснащение.

2. Практическое задание.

Правила подачи горячих блюд:



- предварительная сервировка;
- посуда и приборы, характеристика и назначение;
- формы и методы обслуживания.

#### **Билет №5**

1. Взаимосвязь торговых залов, производственных и подсобных помещений.

2. Практическое задание.

Правила подачи горячих и холодных напитков:

- предварительная сервировка;
- посуда и приборы, характеристика и назначение;
- формы и методы обслуживания.

#### **Билет №6**

1. Оснащение и организация работы моечной столовой посуды.

2. Практическое задание.

Классическая последовательность подачи блюд и напитков:

- предварительная сервировка;
- посуда и приборы, характеристика и назначение;
- формы и методы обслуживания.

#### **Билет №7**

1.Оборудование торговых залов в различных типах предприятий общественного питания.  
Современные требования к столовой мебели.

2.Практическое задание.

Правила подачи сладких блюд и фруктов:

- предварительная сервировка;
- посуда и приборы, характеристика и назначение;
- формы и методы обслуживания.

#### **Билет №8**

1. Столовая посуда и приборы, виды, санитарные требования к посуде.

2. Практическое задание.

Организация обслуживания посетителей по типу «шведский стол»:

- предварительная сервировка;
- посуда и приборы, характеристика и назначение;
- формы и методы обслуживания.

#### **Билет №9**

1.Характеристика фарфоровой, фаянсовой и керамической посуды.

2.Практическое задание.

Организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием официантами:

- предварительная сервировка;



- посуда и приборы, характеристика и назначение;
- формы и методы обслуживания.

#### **Билет №10**

1. Характеристика стеклянной и хрустальной посуды: виды, назначение, емкость. Требования к мерной посуде.

2. Практическое задание.

Банке-фуршет. Назначение, особенности подготовки и проведения:

- предварительная сервировка;
- посуда и приборы, характеристика и назначение;
- формы и методы обслуживания.

#### **Билет №11**

1.Характеристика металлической посуды: виды, назначение. Уход за металлической посудой.

2.Практическое задание.

Банкет-коктейль. Назначение, особенности подготовки проведения:

- предварительная сервировка;
- посуда и приборы, характеристика и назначение;
- формы и методы обслуживания.

#### **Билет №12**

1. Столовые приборы: виды, назначение, характеристика.

2. Практическое задание.

Банкет коктейль-фуршет. Особенности проведения:

- предварительная сервировка;
- посуда и приборы, характеристика и назначение;
- формы и методы обслуживания.

#### **Билет №13**

1.Деревянная и пластиковая посуда и приборы. Назначение и применение.

2.Практическое задание.

Организация обслуживания дипломатического приема:

- предварительная сервировка;
- посуда и приборы, характеристика и назначение;
- формы и методы обслуживания.

#### **Билет №14**

1. Столовое белье: виды, назначение, материал.

2. Практическое задание.

Банкет-чай. Назначение, особенности подготовки и проведения:

- предварительная сервировка;



- посуда и приборы, характеристика и назначение;
- формы и методы обслуживания.

### **Билет №15**

1. Меню предприятий питания различных типов и классов. Требования к информации в меню.

2. Практическое задание.

Организация обслуживания проживающих в номерах гостиниц:

- предварительная сервировка;
- посуда и приборы, характеристика и назначение;
- формы и методы обслуживания.

### **Билет №16**

1. Виды меню. Оформление меню в различных типах предприятий.

2. Практическое задание.

Организация работы мини-баров в номерах гостиниц, поэтажных буфетов:

- предварительная сервировка;
- посуда и приборы, характеристика и назначение;
- формы и методы обслуживания.

### **Билет №17**

1. Подготовка к обслуживанию потребителей. Способы расстановки мебели.

2. Практическое задание.

Организация обслуживания банкета с полным обслуживанием официантами:

- предварительная сервировка;
- посуда и приборы, характеристика и назначение;
- формы и методы обслуживания.

### **Билет №18**

1. Порядок получения и подготовка столовой посуды, приборов и столового белья в предприятиях с обслуживанием официантами.

2. Практическое задание.

Виды, основные приемы складирования салфеток:

- предварительная сервировка;
- посуда и приборы, характеристика и назначение;
- формы и методы обслуживания.

### **Билет №19**



1. Подготовка персонала к обслуживанию. Проведение инструктажа, санитарно-гигиенические требования к персоналу.

2. Практическое задание.

Общие рекомендации по подбору вина к блюдам:

- предварительная сервировка;
- посуда и приборы, характеристика и назначение;
- формы и методы обслуживания.

### **Билет №20**

1. Порядок приема предварительных заказов на обслуживание в предприятиях общественного питания. Дополнительные услуги посетителям (платные и бесплатные).

2. Практическое задание.

Порядок обслуживания посетителей вином:

- предварительная сервировка;
- посуда и приборы, характеристика и назначение;
- формы и методы обслуживания.