

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Программа учебной практики по ПМ. 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (УП.05.01 Выполнение работ по профессии Официант), является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании..

Целью учебной практики является формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений и навыков, а так же приобретения опыта практической работы.

Задачами учебной практики являются - обучение трудовым приёмам, операциям и способам трудовых процессов, характерных для данной профессии:

В результате освоения учебной практики обучающийся должен

знать:

- цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания, классификацию услуг общественного питания,
- этапы процесса обслуживания, особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
- специальные виды услуг и формы обслуживания;
- специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;
- правила приемки продукции по количеству и качеству;
- характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания,
- методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара,
- приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;
- требования к обслуживающему персоналу,
- особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;

В результате освоения учебной практики обучающийся должен

уметь:

- идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;
- контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;
- использовать нормативные и технологические документы;
- готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;
- производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;
- составлять и заключать договора на поставку товаров;
- проводить приемку продукции;
- контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;
- определять вид, тип и класс организации общественного питания;

иметь практический опыт:

- организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей;
- управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;
- определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;
- выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;
- анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению.

Учебная практика проводится после изучения междисциплинарного курса, в соответствии с графиком учебного процесса.

В результате прохождения учебной практики, обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, первоначальные профессиональные и общие компетенции:

1. Организация питания в организациях общественного питания.

ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

2. Организация обслуживания в организациях общественного питания.

ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.

ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

- ОК 1. 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 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.
- Количество часов на освоение программы учебной практики:
максимальной учебной нагрузки обучающегося **144** часа.

Учебная практика проходит в мастерской Ресторанный сервис и в предприятиях общественного питания:
Базами практики обучающихся техникума являются предприятия общественного питания:

1. ООО «Ритейл»
2. ЗАО «Империя вкуса»
3. ЗАО «Гендер» Гипермаркет «Магнит»
4. ООО «Березка»
5. ООО «Пицца- Шляпа»
6. ООО «Арабика»
7. ООО «Шеф»
8. ООО «Башня»
9. ООО «Лакомый кусочек»
10. ООО «Березка»
11. Гастро Бар «Дрова»
12. Ресторан «Ройал»
13. Кафе «Лео-пицца»
14. ТЦ «Мельница»
15. ТЦ «Свенская ярмарка»
16. ТЦ «Европа»

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Программа производственной практики по ПМ. 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (ПП.05.01 Выполнение работ по профессии Официант), является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании..

Целью производственной практики является формирование у обучающихся практических профессиональных умений и навыков, а так же приобретения опыта практической работы.

Задачами производственной практики являются - обучение трудовым приёмам, операциям и способам трудовых процессов, характерных для данной специальности:

В результате освоения производственной практики обучающийся должен

знать:

- цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания, классификацию услуг общественного питания,
- этапы процесса обслуживания, особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
- специальные виды услуг и формы обслуживания;
- специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;
- правила приемки продукции по количеству и качеству;
- характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания,
- методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара,
- приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;
- требования к обслуживающему персоналу,
- особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;

В результате освоения учебной практики обучающийся должен

уметь:

- идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;
- контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;
- использовать нормативные и технологические документы;
- готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;
- производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;
- составлять и заключать договора на поставку товаров;
- проводить приемку продукции;
- контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;
- определять вид, тип и класс организации общественного питания;

иметь практический опыт:

- организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей;
- управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;
- определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;
- выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;
- анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению.

Производственная практика проводится после изучения междисциплинарного курса, прохождения учебной практики в соответствии с графиком учебного процесса.

В результате прохождения преддипломной практики, обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, профессиональные и общие компетенции:

1. Организация питания в организациях общественного питания.

ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

2. Организация обслуживания в организациях общественного питания.

ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.

ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

ОК 1. 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 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

Количество часов на освоение программы производственной практики:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **144** часа.

Базами практики обучающихся техникума являются предприятия общественного питания:

- 1.ООО «Ритейл»
2. ЗАО «Империя вкуса»
3. ЗАО «Тендер» Гипермаркет «Магнит»
4. ООО «Березка»
5. ООО «Пицца- Шляпа»
6. ООО «Арабика»
- 7.ООО «Шеф»
8. ООО «Башня»
- 9.ООО «Лакомый кусочек»
- 10.ООО «Березка»
11. Гастро Бар «Дрова»
12. Ресторан «Ройал»
- 13.Кафе «Лео-пицца»
- 14.ТЦ «Мельница»
- 15.ТЦ «Свенская ярмарка»
- 16.ТЦ «Европа»

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Целью учебной практики является формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений и навыков, а так же приобретения опыта практической работы.

Задачами учебной практики являются - обучение трудовым приёмам, операциям и способам трудовых процессов, характерных для данной специальности:

В результате освоения учебной практики обучающийся должен

знать:

- основные понятия и нормативную базу товароведения, ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения, этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки;
- цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания, классификацию услуг общественного питания, этапы процесса обслуживания, особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов, специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;
- цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга, понятие и структуру маркетинговой среды организации, особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания;
- цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия, основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания.

В результате освоения учебной практики обучающийся должен

уметь:

- идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;
- организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию, подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
- выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания, проводить сегментацию рынка, участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию;
- анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества, работать с нормативно-правовой базой, пользоваться измерительными приборами и приспособлениями, проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия;

иметь практический опыт:

- распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности, оперативного планирования работы производства;
- организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей, управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей, определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;
- выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;
- анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;
- выявления и анализа потребностей в продукции и услугах общественного питания;
- участия в разработке комплекса маркетинга;
- определения подкрепления продукции и услуг;
- анализа сбытовой и ценовой политики;
- консультирования потребителей;
- разработки предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности;
- выявления конкурентов организации общественного питания и определения конкурентоспособности ее продукции и услуг;
- участия в маркетинговых исследованиях;
- контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг;

- участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания;
- контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие.

Учебная практика проводится после изучения междисциплинарного курса, в соответствии с графиком учебного процесса.

В результате прохождения учебной практики, обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, первоначальные профессиональные и общие компетенции:

1. Организация питания в организациях общественного питания.

ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

2. Организация обслуживания в организациях общественного питания.

ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.

ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.

ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

3. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.

ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.

ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.

ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.

4. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.

ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

ОК 1. 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 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

Количество часов на освоение программы учебной практики:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **288** часов, в том числе:

Учебная практика УП.01 Организация питания в организациях общественного питания **72** часа;

Учебная практика УП.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания **72** часа;

Учебная практика УП.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания **72** часа;

Учебная практика УП.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания **72** часа.

Учебная практика проходит в мастерской Ресторанный сервис и в предприятиях общественного питания:

Базами практики обучающихся техникума являются предприятия общественного питания:

1. ООО «Ритейл»

2. ЗАО «Империя вкуса»

3. ЗАО «Тендер» Гипермаркет «Магнит»
4. ООО «Березка»
5. ООО «Пицца- Шляпа»
6. ООО «Арабика»
7. ООО «Шеф»
- 8.ООО «Башня»
- 9.ООО «Лакомый кусочек»
10. ООО «Березка»
11. Гастро Бар «Дрова»
- 12.Ресторан «Ройал»
- 13.Кафе «Лео-пицца»

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Целью производственной практики является формирование у обучающихся практических профессиональных умений и навыков, а так же приобретения опыта практической работы.

Задачами производственной практики являются - обучение трудовым приёмам, операциям и способам трудовых процессов, характерных для данной специальности:

В результате освоения производственной практики обучающийся должен

знать:

- основные понятия и нормативную базу товароведения, ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения, этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки;
- цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания, классификацию услуг общественного питания, этапы процесса обслуживания, особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов, специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;
- цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга, понятие и структуру маркетинговой среды организации, особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания;
- цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия, основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания.

В результате освоения производственной практики обучающийся должен

уметь:

- идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;
- организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию, подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
- выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания, проводить сегментацию рынка, участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию;
- анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества, работать с нормативно-правовой базой, пользоваться измерительными приборами и приспособлениями, проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия;

иметь практический опыт:

- распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности, оперативного планирования работы производства;
- организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей, управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей, определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;
- выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;
- анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;
- выявления и анализа потребностей в продукции и услугах общественного питания;
- участия в разработке комплекса маркетинга;
- определения подкрепления продукции и услуг;
- анализа сбытовой и ценовой политики;
- консультирования потребителей;
- разработки предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности;
- выявления конкурентов организации общественного питания и определения конкурентоспособности ее продукции и услуг;
- участия в маркетинговых исследованиях;
- контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг;

- участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания;
- контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие.

Производственная практика проводится после изучения междисциплинарного курса, прохождения учебной практики, в соответствии с графиком учебного процесса.

В результате прохождения производственной практики, обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, профессиональные и общие компетенции:

1. Организация питания в организациях общественного питания.

ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

2. Организация обслуживания в организациях общественного питания.

ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.

ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.

ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

3. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.

ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.

ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.

ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.

4. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.

ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

ОК 1. 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 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

Количество часов на освоение программы производственной практик:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **360** часов, в том числе:

Производственная практика ПП.01 Организация питания в организациях общественного питания **108** часов;

Производственная практика ПП.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания **108** часов;

Производственная практика ПП 03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания **72** часа;

Производственная практика ПП 04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания **72** часа.

Базами практики обучающихся техникума являются предприятия общественного питания:

- 1.ООО «Ритейл»
2. ЗАО «Империя вкуса»
3. ЗАО «Тендер» Гипермаркет «Магнит»
4. ООО «Березка»
5. ООО «Пицца- Шляпа»
6. ООО «Арабика»
7. ООО «Шеф»
8. ООО «Башня»
9. ООО «Лакомый кусочек»
10. ООО «Березка»
- 11.Гастро Бар «Дрова»
- 12.Ресторан «Ройал»
- 13.Кафе «Лео-пицца»

Рабочая программа преддипломной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Программа преддипломной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Преддипломная практика, является завершающим этапом обучения и проводится после освоения обучающимися программ теоретического и практического обучения. Единство содержания учебных и производственных практик заключается в преемственности и передачи профессиональных навыков на более высоком уровне качества каждой очередной практики.

Целью практики является дальнейшее углубление и закрепление знаний, полученных в техникуме, приобретение необходимых практических навыков и сбор материала для ВКР.

Задачами преддипломной практики являются:

- овладение новейшими технологиями, навыками работы на одном из рабочих мест в предприятиях (организациях) общественного питания;
- получение целостного представления о работе организации, учреждения, предприятия общественного питания посредством изучения функционального взаимодействия их подразделений и связей с «внешней средой»;
- закрепление и углубление знаний, полученных в период прохождения всех видов практик;
- приобретение навыков самостоятельного решения задач, стоящих перед штатными работниками предприятий, деятельность которых изучалась;
- сбор практического и нормативно - справочного материала для написания выпускной квалификационной работы.

Результатом прохождения преддипломной практики является анализ и обобщение материала о производственной деятельности предприятия.

Руководитель преддипломной практики консультирует обучающихся по вопросам прохождения практики и составлению отчёта о практике.

В результате прохождения преддипломной практики, обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, профессиональные и общие компетенции:

В результате прохождения преддипломной практики, обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, профессиональные и общие компетенции:

1. Организация питания в организациях общественного питания.

ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

2. Организация обслуживания в организациях общественного питания.

ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.

ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.

ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

3. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.

ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.

ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.

ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.

4. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.

ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

- ОК 1. 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 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

Количество часов на освоение программы преддипломной практик:
максимальной учебной нагрузки обучающегося **144** часа.

Обучающиеся могут проходить практику в организациях (предприятиях) общественного питания, различных организационно-правовых форм. Место прохождения практики выбирается в предприятиях, имеющих договор о практической подготовке студентов техникума. Во время преддипломной практики обучающийся может быть практикантом или работать по соответствующей специальности и квалификации. В установленные графиком учебного процесса сроки место прохождения преддипломной практики должно быть закреплено приказом по техникуму.

Базами практики обучающихся техникума являются предприятия общественного питания:

1. Торговый отдел МосУ МВД РФ
2. ЗАО «Империя вкуса» Закусочная «Суши-Рум»
3. ЗАО «Брянский ЦУМ»
4. ООО «Евролот- Запад»
5. ООО «Фаворит»
6. ООО «Интер»
7. ООО «Исток»
8. ООО «Олимпия» р-н «Дятьково»
9. ООО «Вереск»
10. ООО «Сакура»
11. ООО ТЦ «Ярмарка»
12. ООО «СониАрт»
13. ООО «Айсберг»

