

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(преддипломной)

Программа подготовки специалистов среднего звена

**По специальности СПО 43.02.01. Организация обслуживания
в общественном питании**

Профиль: социально-экономический

Квалификация - менеджер

Уровень подготовки - базовый

Форма обучения - очная

Нормативный срок подготовки - 3 года 10 месяцев

Уфа, 2019

«РАССМОТРЕНО»:

Методическим объединением

ГБПОУ УКИП и С

Председатель методобъединения

Ф.Я.Зиннатуллина

Протокол № 8

«30» 08 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»:

Директор ГБПОУ УКИП и С

Т.А.Христофорова

«30» 08 2019 г.



«СОГЛАСОВАНО»:

Заместитель директора по УПР

Н.В.Трегубова

«30» 08 2019 г.

Рабочая программа Производственной (преддипломной) практики является обязательным разделом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и составлена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании (Приказ Минобрнауки России от 07.05.2014 № 465. Зарегистрировано в Минюстре России 11.06.2014 № 32672),

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Уфимский колледж индустрии питания и сервиса.

Разработчики:

Ванюлина Татьяна Петровна – методист

Шарафутдинова Г.И. – заведующий по учебно-производственной работе

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ	10
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ	12
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ	63
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ	66

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

1.1. Цели и задачи производственной (преддипломной) практики

Программа производственной (преддипломной) практики направлена на углубление обучающимися первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломной работы) в организациях различных организационно правовых форм.

В основу практического обучения студентов положены следующие направления:

- сочетание практического обучения с теоретической подготовкой студентов;
- использование в обучении достижений науки и техники, передовой организации
- труда, методов работы с современными средствами.

Производственная (преддипломная) практика обучающихся является завершающим этапом и проводится после освоения ППССЗ и сдачи студентами всех видов промежуточной аттестации, предусмотренных ФГОС.

1.2. Требования к результатам освоения практики

В ходе освоения программы производственной (преддипломной) практики студент должен обладать профессиональными общими компетенциями, включающими в себя способность:

ПМ.01. 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.

ПМ 02. 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.

ПМ 03. 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.

ПМ 04. 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.

ПМ 05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих - Официант, бармен и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК.1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.

ПК.1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

ПК.1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.

ПК.1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.

ПК.2.1. Выполнять подготовку бара, к обслуживанию

ПК.2.2. Обслуживать потребителей бара

ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания;

ПК 2.4. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями ;

ПК 2.5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции

ПК 2.6. Производить расчет с потребителями, используя различные формы расчета

ПК.2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями ППССЗ обучающийся в ходе освоения рабочей программы учебной практики (должен):

ПМ.01. Организация питания в организациях общественного питания

иметь практический опыт:

- распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечение их сохранности;
- оперативного планирования работы производства;
- получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказа ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;
- участие в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;
- проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;
- участие в составлении и заключении договоров на поставку товаров;
- проведение приемки продукции по количеству и качеству;
- контроля осуществления технологического процесса производства;
- контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания.

уметь:

- идентифицировать продовольственные товары, 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 договоры на поставку товаров;
- проводить приемку продукции;
- контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;

- определять вид, тип и класс организации общественного питания.

знать:

- основные понятия и нормативную базу товароведения;
- ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки их хранения;
- этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции;
- классификацию организаций общественного питания, их структуру;
- порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;
- правила оперативного планирования работы организации;
- организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу.

**ПМ 02. Организация обслуживания в организациях 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

уметь:

- 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;
- организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;
- осуществлять расчет с посетителями;
- определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;
- выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;

- составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;
- определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);
- выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;

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;
- 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;
- специальные виды услуг и формы обслуживания; информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;
- показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение; критерии и показатели качества обслуживания

**ПМ 03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания
иметь практический опыт:**

- 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;

уметь:

выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания;

- проводить сегментацию рынка;
- участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию;
- разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания;
- определять направления сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их выбора;
- выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта;
- собирать и анализировать информацию о ценах;
- осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации;
- разрабатывать анкеты и опросные листы;
- составлять отчет по результатам исследования и интерпретировать результаты;
- обосновывать целесообразность применения средств и методов маркетинга, выбирать и использовать наиболее рациональные из них, давать свои предложения при разработке маркетинговых мероприятий, направленных на совершенствование работы организации в области сбыта и ценообразования;
- выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывать их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации;

знать:

- цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга, понятие и структуру маркетинговой среды организации;
- особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания: этапы, маркетинговые мероприятия;
- особенности маркетинга услуг общественного питания;
- средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания;
- комплекс маркетинга, средства и методы маркетинговой деятельности, стратегии маркетинга;
- маркетинговые исследования: понятие, значение, виды, объекты, методы, этапы и правила проведения;
- источники и критерии отбора маркетинговой информации;
- критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, методики оценки

ПМ 04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания

иметь практический опыт:

- контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при

производстве продукции и оказания услуг;

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

уметь:

- 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;
- контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;
- идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации.

знать:

- цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценке 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, понятия, виды, критерии, показатели и методы идентификации;
- способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.

ПМ 05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

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 труда;
- подготовки бара к обслуживанию;
- встречи гостей бара и приема заказа;
- обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;
- приготовления и подачи горячих напитков;
- приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;
- принятия и оформления платежей;
- подготовки бара к закрытию;
- 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 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;
- подготавливать бар к обслуживанию;
- обслуживать потребителей за барной стойкой алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
- принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара;
- готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;
- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара с соблюдением требований охраны труда санитарных норм и правил;
- соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре;
- производить расчет с потребителем;
- оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;
- осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре;

- оформлять необходимую отчетно-учетную документацию;
- соблюдать правила профессионального этикета;
- соблюдать правила личной гигиены;

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, этикета при взаимодействии официантов с гостями
- виды и классификации баров;
- планировочные решения баров;
- материально-техническое и информационное оснащение бара;
- правила безопасной эксплуатации оборудования бара;
- характеристику алкогольных, безалкогольных напитков;
- правила и последовательность подготовки бара к обслуживанию;
- виды и методы обслуживания в баре;
- технологию приготовления смешанных горячих напитков;
- правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации;
- сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;
- правила личной подготовки бармена к обслуживанию;
- правила охраны труда;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена с гостями.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы производственной (преддипломной) практики :

всего – 144 часа (4 недели), в том числе:

РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной (преддипломной) практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности (ВПД), формирование следующих профессиональных и общих компетенций

Выпускник, освоивший ППССЗ должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

код	наименование
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решение 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 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

код	наименование
	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 нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.
ВПД. 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.
ВПД 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 правилами
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
ВПД. 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.
ВПД. 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.

код	наименование
ПК 4.2.	Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.
ПК 4.3.	Проводить контроль качества услуг общественного питания.
ВПД. 5.	Выполнение работ по профессиям «Официант», «бармен»
ПК 1.1.	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.
ПК 1.2.	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК 1.3.	Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
ПК 1.4.	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.
ПК 2.1	Выполнять подготовку бара к обслуживанию.
ПК 2.2	Обслуживать потребителей бара.
ПК. 2.3.	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
ПК.2.4	Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями ;
ПК.2.5	Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции
ПК 2.6.	Производить расчет с потребителями, используя различные формы расчета
ПК 2.7.	Готовить и оформлять смешанные и горячие напитки, коктейли различными методами.

1.3. База практики

Программа производственной (преддипломной) практики предусматривает выполнение обучающимися функциональных обязанностей на объектах профессиональной деятельности. При выборе базы практики учитываются следующие факторы:

- оснащённость необходимым современным оборудованием;
- наличие квалифицированного персонала.

Производственная (преддипломная) практика проводится на предприятиях, в учреждениях, организациях различных организационно - правовых форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых между предприятием и филиалом..

В договоре филиал и организация оговаривают все вопросы, касающиеся проведения практики. Базы практик представлены в распоряжении и в направлении обучающимся на производственную (преддипломную) практику.

1.4. Организация практики

Для проведения производственной (преддипломной) практики в филиале разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа производственной (преддипломной) практики по специальности;
- план - график консультаций и контроля за выполнением студентами программы производственной (преддипломной) практики;
- договоры с предприятиями по проведению практики;
- распоряжение о распределении обучающихся по базам практики;
- индивидуальные задания обучающимся .

В основные обязанности руководителя практики от филиала входят:

- установление связи с руководителями практики от организаций;
- разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;
- осуществление руководства практикой;
- контролирование реализации программы и условий проведения практики организациями, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики, организация процедуры оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики;
- разработка и согласование с организациями формы отчетности и оценочного материала прохождения практики.

В период производственной (преддипломной) практики для студентов проводятся консультации по выполнению индивидуального задания по

следующим основным разделам:

- ознакомление с предприятием;
- изучение работы отделов предприятия;
- выполнение обязанностей дублёров инженерно-технических работников:
 - менеджера или его заместителя;
 - или начальника цеха;
 - или метрдотеля (администратора зала);
 - или руководителя предприятия.
- выполнение работ, связанных с выполнением выпускной квалификационной работы (дипломной работы);
- оформление отчётных документов по практике.

Обучающиеся при прохождении производственной (преддипломной) практики в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной (преддипломной) практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

1.5. Контроль работы обучающихся и отчётность

По окончании практики обучающийся сдаёт отчет в соответствии с содержанием индивидуального задания, по форме (Приложение 1), установленной колледжем и характеристики, установленной формы (Приложение 2) от руководителя практики предприятия.

Индивидуальное задание на практику разрабатываются в соответствии с тематическим планом.

Текущий контроль прохождения практики осуществляется на основании плана - графика консультаций и контроля за выполнением обучающимся программы производственной (преддипломной) практики.

Итогом производственной (преддипломной) практики является дифференцированный зачет, который выставляется руководителем практики от филиала с учётом представленного отчета.

Обучающиеся, не выполнившие план производственной (преддипломной) практики, не допускаются к государственной (итоговой) аттестации.

1.6. Количество часов на освоение программы практики

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 4 недель (144 часа).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной (преддипломной) практики и виды работ

Вид работ, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку	Количество часов (недель)
Всего	144 ч., (4 недели)
в том числе:	
Ознакомление с предприятием	6 час.
Выполнение обязанностей дублёров инженерно-технических работников: заведующего производством (менеджера), или его заместителя, или начальника цеха, или метрдотеля (администратора зала), или руководителя предприятия.	126 час.
Оформление отчётных документов по практике	6 час.
Итоговая аттестация	6 час.

Тематический план и содержание производственной (преддипломной) практики

№ п/п	Виды работ	Кол-во часов	Коды формируемых	
			ОК	ПК
1	Определение типа предприятия общественного питания, класса, организационно-правовой формы, место нахождения, количество посадочных мест, режима работы, перечня предоставляемых услуг, контингента питающихся, наличие филиалов и мелкорозничной сети. Структура предприятия, состав и взаимосвязь складских, производственных, торговых, административных и технических помещений. Определение перспективы развития предприятия, характера производства, его организации. Изучение ассортиментного перечня выпускаемой продукции. Ознакомление с формами и методами обслуживания. Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной защиты	6	1 – 9	1.1. – 1.3. 2.1. – 2.3. 3.1. – 3.4. 4.1. – 4.4. 5.1. – 5.2. 6.1. – 6.5
2	Изучение должностных инструкций менеджера, администратора зала, метрадотеля, начальника цеха, требованиями к этим должностям в соответствии с ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Требования к производственному персоналу.	6	1 – 9	1.1. – 1.3. 2.1. – 2.3. 3.1. – 3.4. 4.1. – 4.4. 5.1. – 5.2. 6.1. – 6.5
3	Изучение системы материальной ответственности на предприятии: формы материальной ответственности, порядок заключения договоров о материальной ответственности, выполнение договорных обязательств. Правила заключения договоров о материальной ответственности.	6	1 – 9	1.1. – 1.3. 2.1. – 2.3. 3.1. – 3.4. 4.1. – 4.4. 5.1. – 5.2. 6.1. – 6.5
4	Изучение структуры производства, с организационно-технологическими связями между цехами, организацией рабочих мест в цехах, с их планировкой, устройством, оснащенностью	6	1 – 9	1.1. – 1.3. 2.1. – 2.3. 3.1. – 3.4. 4.1. – 4.4. 5.1. – 5.2. 6.1. – 6.5
5	Изучение используемой на производстве нормативной и технологической документации. Изучение организации обслуживания в предприятии. Работа по организации работы официантов, барменов, банкетов разных форм. Ознакомление с калькуляционными картами, картами вин и порядком ценообразования в предприятии.			1.1. – 1.3. 2.1. – 2.3. 3.1. – 3.4. 4.1. – 4.4. 5.1. – 5.2. 6.1. – 6.5

№ п/п	Виды работ	Кол-во часов	Коды формируемых	
			ОК	ПК
6	Изучение порядка оперативного планирования работы производства. Участие в разработке производственной программы и ее реализации. Составление плана-меню (совместно с заведующим производством) на следующий день, для проведения банкетов, выездных мероприятий с учетом: требований ассортиментного перечня блюд и напитков, рекомендуемого для данного типа предприятия, разнообразия блюд по дням недели, спроса потребителей, сезонных особенностей поступления сырья.	6	1 – 9	1.1. – 1.3. 2.1. – 2.3. 3.1. – 3.4. 4.1. – 4.4. 5.1. – 5.2. 6.1. – 6.5
7	Составление вариантов меню для банкетов и приемов, специальных форм обслуживания с учетом характера мероприятия, времени его проведения, состава гостей, их количества, наличия продуктов, пожеланий заказчика, установленной суммы на 1 гостя, картой вин и коктейлей, их содержанием и оформлением.	6	1 – 9	1.1. – 1.3. 2.1. – 2.3. 3.1. – 3.4. 4.1. – 4.4. 5.1. – 5.2. 6.1. – 6.5
8	Расчет необходимого количества сырья и продуктов для выполнения производственной программы. Составление заявок (требований) на получение необходимого сырья, продуктов и полуфабрикатов с учетом остатков, имеющихся на производстве. Участие в получении продуктов и сырья со склада. Органолептическая оценка качества сырья. Распределение сырья по цехам в соответствии с производственной программой, составление заданий поварам. Ознакомление и анализ эффективности товародвижения в предприятии.	6	1 – 9	1.1. – 1.3. 2.1. – 2.3. 3.1. – 3.4. 4.1. – 4.4. 5.1. – 5.2. 6.1. – 6.5
9	Изучение режима труда и отдыха работников торговой и производственной групп предприятия, существующей организации труда на производстве, квалификационным и возрастным составом работников, расстановкой поваров. Участие в составлении графиков выхода на работу обслуживающего персонала и работников производства.	6	1 – 9	1.1. – 1.3. 2.1. – 2.3. 3.1. – 3.4. 4.1. – 4.4. 5.1. – 5.2. 6.1. – 6.5
10	Осуществление контроля (совместно с начальником цеха, заведующим производством) за работой в цехах, правильностью эксплуатации оборудования, за соблюдением производственной и технологической дисциплины, рецептур блюд, нормами выхода полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции, соблюдением санитарных норм и правил личной гигиены, норм охраны труда и техники безопасности. Участие в оценке качества готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Изучение порядка отпуска готовой продукции с производства. Оформление сопроводительной документации (удостоверение о качестве, заборный лист, накладные, маркировочные ярлыки и др.). Изучение порядка осуществления контроля внутреннего и внешнего за деятельностью предприятия и оформления его результатов.	6	1 – 9	1.1. – 1.3. 2.1. – 2.3. 3.1. – 3.4. 4.1. – 4.4. 5.1. – 5.2. 6.1. – 6.5

№ п/п	Виды работ	Кол-во часов	Коды формируемых	
			ОК	ПК
11	Освоение навыков составления отчета о работе производства за день по форме, применяемой на предприятии. Участие в работе инвентаризационной комиссии. Документальное оформление снятия продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции. Составление актов на списание непригодной для эксплуатации кухонной посуды, инвентаря и др.	6	1 – 9	1.1. – 1.3. 2.1. – 2.3. 3.1. – 3.4. 4.1. – 4.4. 5.1. – 5.2. 6.1. – 6.5
12	Освоение порядка подготовки зала к обслуживанию (санитарная уборка, подготовка предметов сервировки, предварительная сервировка стола). Изучение меню, карты вин и коктейлей, их содержание и оформление. Участие в проведении инструктажа персонала перед открытием торгового зала: проверка метрдотелем готовности зала, бара и персонала к обслуживанию, разбор недостатков в работе за предыдущий день. Изучение организации процесса обслуживания в зале. Участие в проверке правильности расчетов официантов с потребителями.	6	1 – 9	
13	Участие в приеме и оформлении заказов на организацию и обслуживание торжеств, семейных обедов, ритуальных мероприятий, составление меню. Ознакомление с книгой учета заказов. Изучение подготовки и проведения банкетов, различных торжеств. Изучение организации обслуживания специальных мероприятий: по типу «шведский стол», выездных, при проведении конференций, семинаров, культурно-массовых мероприятий; организации питания иностранных туристов, гостей на высшем уровне (VIP). Изучение с условиями предоставления услуг по организации досуга (музыкальное обслуживание, шоу- и видео - программы и др.), прочих услуг (вызов такси, упаковка кулинарной продукции, предоставление принадлежностей для чистки одежды, обуви и др.). Разработка предложений по улучшению организации процессов обслуживания, предоставления услуг, увеличению объема продаж, использованию прогрессивных форм и технологий обслуживания прочих услуг (вызов такси, упаковка кулинарной продукции, предоставление принадлежностей для чистки одежды, обуви и др.). Разработка предложений по улучшению организации процессов обслуживания,	6	1 – 9	1.1. – 1.3. 2.1. – 2.3. 3.1. – 3.4. 4.1. – 4.4. 5.1. – 5.2. 6.1. – 6.5
14	Изучение прав и обязанностей руководителя предприятия. Изучение правовых и нормативных документов, регламентирующих хозяйственную и коммерческую деятельность предприятия. Изучение структуры штата предприятия, принципов подбора и расстановки кадров, форм найма, порядка увольнения. Составление схемы структуры управления предприятием с указанием распределения функциональных обязанностей каждого работника. Изучение форм оплаты труда, применяемыми в предприятии, форм поощрения.	6	1 – 9	1.1. – 1.3. 2.1. – 2.3. 3.1. – 3.4. 4.1. – 4.4. 5.1. – 5.2. 6.1. – 6.5
15	Анализ рабочего дня руководителя. Изучение и оценка стиля руководства и личных деловых качеств	6	1 – 9	1.1. – 1.3. 2.1. – 2.3.

№ п/п	Виды работ	Кол-во часов	Коды формируемых	
			ОК	ПК
	руководителя, его организаторских способностей и деловых контактов. Изучение работы руководителя предприятия по созданию работоспособного коллектива и повышению профессионального мастерства работников.			3.1. – 3.4. 4.1. – 4.4. 5.1. – 5.2. 6.1. – 6.5
16	Участие в составлении служебной и распорядительно документации (приказов, распоряжений), их оформлении. Изучение порядка доведения принятых решений до исполнителей, организации их выполнения, контроля за выполнением решений.	6	1 – 9	1.1. – 1.3. 2.1. – 2.3. 3.1. – 3.4. 4.1. – 4.4. 5.1. – 5.2. 6.1. – 6.5
17	Участие в проведении собраний, производственных совещаний. Изучение различных видов информации, используемой руководителем предприятия в работе. Изучение технических средств управления, имеющимися на предприятии, организации рабочего места руководителя. Составление примерного индивидуального плана руководителя на день, неделю, месяц с включением проведения деловых встреч, телефонных переговоров и пр.	6	1 – 9	1.1. – 1.3. 2.1. – 2.3. 3.1. – 3.4. 4.1. – 4.4. 5.1. – 5.2. 6.1. – 6.5
18	Оценка роли руководителя в проведении коммерческих сделок. Изучение организации коммерческих связей с поставщиками продовольственных товаров и предметов материально-технического оснащения, способов доставки товаров, графиков завоза. Изучение содержания и порядка заключения договоров поставки.	6	1 – 9	1.1. – 1.3. 2.1. – 2.3. 3.1. – 3.4. 4.1. – 4.4. 5.1. – 5.2. 6.1. – 6.5
19	Изучение и анализ организации рекламной деятельности в предприятии, использования современных рекламных средств и акций. Разработка предложений по улучшению рекламы, увеличению объема предоставляемых предприятием услуг. Изучение опыта работы руководителя по выявлению основных конкурентов предприятия, их сильных и слабых сторон.	6	1 – 9	1.1. – 1.3. 2.1. – 2.3. 3.1. – 3.4. 4.1. – 4.4. 5.1. – 5.2. 6.1. – 6.5
20	Анализ организации технологического процесса на предприятии. Подготовка выводов по существующей организации производства, и разработка предложений, направленных на совершенствование организации и повышение эффективности работы производства, внедрение прогрессивных технологий, улучшение качества продукции обновление ассортимента с учетом спроса и конкурентоспособности.	6	1 – 9	1.1. – 1.3. 2.1. – 2.3. 3.1. – 3.4. 4.1. – 4.4. 5.1. – 5.2. 6.1. – 6.5
21	Анализ эффективности использования рабочего времени руководителя предприятия. Разработка	6	1 – 9	1.1. – 1.3.

№ п/п	Виды работ	Кол-во часов	Коды формируемых	
			ОК	ПК
	предложений по рациональному использованию рабочего времени. Ознакомление с порядком осуществления контроля внутреннего и внешнего за деятельностью предприятия и оформления его результатов.			2.1. – 2.3. 3.1. – 3.4. 4.1. – 4.4. 5.1. – 5.2. 6.1. – 6.5
22	Участие в подготовке и проведении выставок-продаж кулинарных и кондитерских изделий, дегустаций, презентаций. Разработка предложений по улучшению организации процессов обслуживания, предоставления услуг, увеличению объема продаж, использованию прогрессивных форм и технологий обслуживания		1 – 9	1.1. – 1.3. 2.1. – 2.3. 3.1. – 3.4. 4.1. – 4.4. 5.1. – 5.2. 6.1. – 6.5
23	Выводы и предложения по улучшению сервиса в предприятии.	6	1 – 9	
24	Защита отчета	6	1 – 9	
25	всего	144	1 – 9	

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает наличие учебного кулинарного и учебного банкетного зала

Оборудование учебных цехов:

рабочее место преподавателя;

рабочие столы, инвентарь;

технологическое оборудование: механическое, тепловое, холодильное, весоизмерительное.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- комплект учебно-методических материалов преподавателя;

- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;

Технические средства обучения:

- компьютер;

- мультимедийное оборудование;

- электронные образовательные ресурсы.

кабинета «Организация и технология отрасли»:

- комплект столовой посуды и приборов;

- комплект технологического оборудования;

- комплект нормативной и технологической документации;

- комплект учебно-методической документации;

- наглядные пособия;

кабинета «Организация и технология обслуживания в барах»:

- комплект барного инвентаря и инструментов;

- комплект барного оборудования;

- комплект нормативной и технологической документации;

- комплект учебно-методической документации;

- наглядные пособия;

4.2. Информационное обеспечение обучения

Программа подготовки специалистов среднего звена по программе СПО 43.02.01.

Организация обслуживания в общественном питании обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным

фондам

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями и дополнительной учебной литературы.

Основные источники:

1. Учебники.

Название издания	Автор издания	издательство	Год издания	Наличие грифа федерального уровня
Кулинария	Анфимова Н.А.	М, Академия	2015	ФГУ «ФИРО», № 147 от 28.04.2009 г
Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров	Татарская Л.А.	М, Академия	2010	Министерство Образования и Науки РФ
Кулинария: лабораторный практикум	Дубровская Н.И.	М, Академия	2013	ФГУ «ФИРО» № 288 от 28.07.2010
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Самородова И.П.	М, Академия	2014	Министерство Образования и Науки РФ
Сборник рецептур	Харченко Н.Э.	М, Академия	2011 2014	ФГУ «ФИРО» № 354 от 04.10.2010
Технология приготовления пищи: Практикум (7-е изд)	Харченко Н.Э.	М, Академия	2014	ФГУ «ФИРО» № 354 от 04.10.2010
Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Бурчакова И.Ю.	М, Академия	2014	ФГУ «ФИРО» № 132 от 28.04.2011
Основы физиологии питания, гигиены и санитарии	Матюхина З.П.	М, Академия	2014	ФГУ «ФИРО» № 354 от 22.04.2009
Основы микробиологии. Санитарии и гигиены в пищевом производстве (1-е изд)	Лаушкина Т.А.	М, Академия	2014	Министерство Образования и Науки РФ
Основы микробиологии. Санитарии и гигиены в пищевом производстве (8-е изд)	Мармузова Л.В.	М, Академия	2014	Министерство Образования и Науки РФ
Микробиология, физиология питания, санитария	Мартинчик А.Н.	М, Академия	2014	Министерство Образования и Науки РФ
Оборудование предприятий общественного питания	Золин В.П.	М, Академия	2014	ФГУ «ФИРО» № 122 от 28.04.2009
Технологические процессы предприятий питания (5-е изд)	Шильман Л.З.	М, Академия	2014	Министерство Образования и Науки РФ
Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания	Ботов М.И.	М, Академия	2012 2015	Министерство Образования и Науки РФ
Холодильное оборудование предприятий общественного питания	Стрельцов Г.Р Шишов	М, Академия	2012	ФГУ «ФИРО» № 436 от 25.12.2008
Охрана труда в пищевой	Бурашников	М, Академия	2014	Министерство Образования

промышленности, общественном питании и торговле (9 изд)	Ю.М.			и Науки РФ
Технологическое оборудование предприятий общественного питания /Электронный учебник	Золин В.П.	Министерство Образования и Науки РБ	2014	Министерство Образования и Науки РБ
Товароведение пищевых продуктов	Матюхина З.П.	М, Академия	2014	ФГУ «ФИРО» № 121 от 28.04.2009
Основы товароведения	Муравина И.В.	М, Академия	2010	Министерство Образования и Науки РФ
Рабочая тетрадь товароведение продовольственных товаров	Никифорова Н.С.	М, Академия	2009	Министерство Образования и Науки РФ
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания /Электронный учебник	Усов В.В.	М, Академия	2014	ФГУ «ФИРО» № 798 от 26.12.2012
Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания	Мальгина С.Ю.	М, Академия	2014	Министерство Образования и Науки РФ
Организация хранения и контроль запасов и сырья (2-е изд)	Володина М.В.	М, Академия	2014	Министерство Образования и Науки РФ
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Усов В.В.	Министерство Образования и Науки РБ	2014	Министерство Образования и Науки РБ
Калькуляция и учет, рабочая тетрадь	Потапова И.И.	М, Академия	2012	ФГУ «ФИРО» № 385 от 04.10.2010

2. Справочники.

Голунова Л.Е., Лабазина М.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- СПб.:ПРОФИКС, 2008.

Данилевская Е.В. . Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания всех форм собственности.- М.:ГаммаПресс, 2002.

Дополнительная литература.

Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров.-М.:ИТКДашков и К», 2007.

Белецкая Н.М., Боряев В.Е., Теплов В.И. Функциональные продукты питания.-М.:А-Приор, 2008.

Антонова Р.П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий.- М.:ПрофиКС, 2007.

Антимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария.-М.:Академия, 2002.

Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии.-М.:Академия, 20

Интернет-ресурсы.

www.kulina.ru
www.mirrestorana.info
www.pir.ru
www.shefs.ru

Периодические издания.

Журнал «Ресторанные ведомости»

Журнал Шеф»

Журнал «Ресторатор»

Журнал «Современный ресторан»

Журнал «Гостиничное дело»

Журнал «Гостиница и ресторан: бизнес и управление»

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса производственной (по профилю)практики

Производственная практика проводится учебным заведением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и может реализовываться как концентрировано в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей

Проводится производственная практика по 36 часов в неделю, последовательно по модулям.

Дифференцированный зачет может проходить в форме проверочной работы, устанавливающей освоение видов профессиональной деятельности и профессиональный компетенций по каждому модулю.

4.4. Кадровое обеспечение производственной (по профилю специальности) практики

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ(ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.	Знания: - 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; - 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; Умения: - своевременная организация, осуществление и контроль процесса подготовки к обслуживанию; - правильный подбор видов оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и расчет их необходимого количества в соответствии с типом и классом организации общественного	Оценка устного опроса. Оценка письменного опроса Оценка результатов проверочных работ Оценка результатов контрольной работы Оценка результатов практических работ Оценка результатов решения проблемных ситуаций Зачёт выполнения практических

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	- грамотное применение приемов делового и управленческого общения в профессиональной деятельности; - эффективное регулирование и предупреждение конфликтных ситуаций в организации; Опыт: - эффективное управление работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей; - детальный анализ производственных ситуаций.	Оценка результатов решения проблемных ситуаций Оценка работы во время обслуживания Оценка защиты отчёта по практике Зачёт по практике
Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными правилами	Умения: - правильное определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями; Опыт: - определение потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания (оценивается правильность расчета для организации качественного обслуживания)	Оценка результатов решения ситуационных задач Оценка результатов практических работ Оценка защиты отчёта по практике Оценка освоения компетенции
Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания	Знания - информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;	Оценка устного опроса. Оценка письменного опроса Оценка результатов проверочных работ Оценка результатов

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	Умения: - профессиональный выбор, оформление и использование информационных ресурсов, необходимых для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; - составление и оформление меню, карты вин и коктейлей (в соответствии с современными правилами) - профессиональное консультирование потребителей; Опыт: - обоснованный выбор, оформление и использование информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания	контрольной работы Зачёт выполнения практических работ Оценка защиты творческого проекта Оценка результатов тренинга Зачёт по практике Оценка освоения компетенции
Анализировать эффективность обслуживания потребителей	Знания: - показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение; - критерии и показатели качества обслуживания Умения: - правильное определение и детальный анализ показателей эффективности обслуживания (прибыли, рентабельности, повторной посещаемости); - обоснование выбора и точное определение показателей качества обслуживания,	Оценка устного опроса Оценка результатов тестового контроля Оценка результатов проверочных работ Оценка отчёта по практическим работам Зачёт выполнения практических работ Оценка результатов решения ситуационных задач

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	Опыт: - профессиональная оценка качества обслуживания (оценивается правильность выбора критериев, соответствующих классу и типу предприятия)	Оценка защиты исследовательского проекта Оценка защиты отчёта по практике Зачёт по практике Оценка освоения компетенции
Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания	Умения: - разработка и представление предложений по повышению качества обслуживания; Опыт: - подготовка предложений по повышению качества обслуживания (оценивается рациональность предложений в соответствии с типом и классом предприятия)	Оценка отчёта по практическим работам Зачёт выполнения практических работ Оценка результатов решения проблемных ситуаций Оценка защиты исследовательского проекта Оценка защиты отчёта по практике Зачёт по практике Оценка освоения компетенции Экзамен по профессиональному модулю
Анализировать возможности организации по производству	- определение вида, типа и класса предприятий общественного питания;	Оценка результатов работы на практических и лабораторных

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.	-осуществление технологических расчетов в соответствии с заказами; -оформление заявки на сырье и продукты; - осуществление подбора и эффективное использование оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления кулинарной продукции и напитков; - использование нормативных и технологических документов; - приготовление, оформление и отпуск продукции общественного питания.	занятиях, зачеты, контрольные работы, экзамен по модулю
Организовывать выполнение заказов потребителей.	- осуществление подбора и эффективное использование оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления кулинарной продукции и напитков; - оперативное планирование производства; - расстановка персонала и распределение обязанностей; - контроль осуществления технологического процесса производства; - контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических требований	Оценка результатов работы на практических и лабораторных занятиях, зачеты, контрольные работы, экзамен по модулю, зачет по практике
Контролировать качество выполнения заказа.	- контроль качества продовольственного сырья; - контроль осуществления технологического процесса производства; - контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания	Оценка результатов работы на практических и лабораторных занятиях, зачеты, контрольные работы, экзамен по модулю, зачет по практике
Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного	- использование нормативных и технологических документов; - определение вида, типа и класса предприятия общественного питания	Зачеты, контрольные работы, экзамен по модулю.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
питания.		
ПК.3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественно го питания	Знание: - цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга; - понятие и структура маркетинговой среды организации; - особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания, этапы, маркетинговые мероприятия; - особенности маркетинга услуг общественного питания; - состояния и прогнозы развития потребительского рынка России в сфере услуг общественного питания Умение: - правильное проведение сегментации рынка; - эффективное участие в проведении маркетинговых исследований рынка, - правильный сбор и подробный анализ маркетинговой информации по выявлению потребностей; - грамотная разработка подкрепления продукции и услуг общественного питания Опыт: - правильное выявление и точный анализ потребностей в продукции и услугах общественного питания; - демонстрация комплекса маркетинга; - правильное определение подкрепления продукции и услуг;	Оценка устного опроса. Оценка письменного опроса Оценка результатов проверочных работ Оценка выполнения и защиты реферата Оценка результатов практических работ Оценка результатов решения ситуационных задач Оценка защиты исследовательского проекта Оценка защиты отчёта по практике Зачёт по практике

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	- эффективное участие в маркетинговых исследованиях по выявлению потребности потребителей продукции и услуг общественного питания	Оценка освоения компетенции
ПК.3.2.Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт	Знания: - средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания; - комплекс маркетинга, средства и методы маркетинговой деятельности, стратегии маркетинга; - маркетинговые исследования: понятие, значение, виды, объекты, методы, этапы и правила проведения; Умения: - своевременное выявление, детальный анализ и формирование спроса на услуги общественного питания; - правильный выбор и своевременное применение маркетинговых коммуникаций для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта; - детальная разработка анкет и опросных листов; - правильный сбор и подробный анализ маркетинговой информации по спросу на услуги общественного питания; - составление подробного отчёта по результатам исследования и правильная интерпретация результатов; - обоснование целесообразности применения средств и методов маркетинга, правильный выбор и использование наиболее рациональные из них;	Оценка устного опроса Оценка письменного опроса Оценка результатов тестового контроля Оценка результатов проверочных работ Оценка результатов контрольной работы Оценка результатов практических работ Оценка результатов решения проблемных ситуаций Оценка защиты творческого проекта

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	- внесение своих рациональных предложений при разработке маркетинговых мероприятий, направленных на совершенствование работы организации в области сбыта и ценообразования; Опыт: - профессиональное консультирование потребителей; - разработка рациональных предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности; - активное участие в маркетинговых исследованиях по изучению спроса на услуги общественного питания	Зачёт выполнения практических работ Оценка результатов решения ситуационных задач Оценка защиты отчёта по практике Зачёт по практике Оценка освоения компетенции
ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией	Знания: - источники и критерии отбора маркетинговой информации; - критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, методики оценки Умения: - правильное определение направлений сбытовой и ценовой политики, обоснование целесообразности их выбора; - сбор и детальный анализ информации о ценах; - быстрое осуществление сбора и своевременная обработка маркетинговой информации; - правильный выбор, точное определение и качественный анализ показателей конкурентоспособности (качества, цены), учёт их при анализе конкурентных преимуществ, правильное построение	Оценка устного опроса Оценка письменного опроса Оценка результатов проверочных работ Оценка результатов контрольной работы Оценка отчёта по практическим работам Зачёт выполнения практических работ Оценка результатов решения ситуационных задач

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	выводов о конкурентоспособности организации; Опыт: - эффективный анализ сбытовой и ценовой политики; - своевременное выявление конкурентов организации общественного питания и правильное определение конкурентоспособности ее продукции и услуг; - активное участие в маркетинговых исследованиях по конкурентной среде организации;	Оценка защиты исследовательского проекта Оценка защиты отчёта по практике Зачёт по практике Оценка освоения компетенции Экзамен по профессиональному модулю
Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.	- анализ структуры технических регламентов, стандартов разных категорий и видов; - эксплуатация измерительных приборов и приспособлений; - определение признаков поверки средств измерений; - анализ правильности заполнения сертификатов соответствия; - заполнение сертификатов соответствия; - использование нормативных документов;	Оценка результатов самостоятельной работы, работы на практических занятиях, контрольная работа, экзамен по модулю, зачет по практике.
Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.	- использование нормативных документов; - составление Программы производственного контроля; - оформление документов, обеспечивающих проведение производственного контроля; - проведение производственного контроля продукции; - выявление фальсификации продукции;	Оценка результатов самостоятельной работы, работы на практических занятиях, контрольная работа, экзамен по модулю, зачет по практике.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Проводить контроль качества услуг общественного питания	- использование нормативных документов; - составление перечня услуг для определенного типа предприятия общественного питания; - анализ перечня предоставляемых услуг в определенных предприятиях питания города; - проведение оценки качества услуг общественного питания.	Оценка результатов самостоятельной работы, работы на практических занятиях, контрольная работа, экзамен по модулю, зачет по практике
Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.	- составление перечня требований к определенным типам, классам организаций общественного питания - идентификация (распознавание) ассортимента столовой посуды, приборов, столового белья; подбор посуды и приборов в соответствии с заданным заказом - подготовка рабочего места официанта - выполнение вариантов предварительной сервировки столов - консультирование по составу, особенностям приготовления различных видов блюд - составление таблицы требований к качеству, температуре подачи блюд и напитков.	Зачет по практике; экспертная оценка преподавателя и отчет по практической работе; контрольная работа; комплексный экзамен по модулю
Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	- составление схемы сервировки, выполнение сервировки стола в соответствии с заказом - прием и оформление заказа - составление алгоритма выполнения в произвольно выбранном заказе, выполнение заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; - подача к столу заказанных блюд и напитков разными способами; - консультирование по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами	Зачет по практике; заключение по практической работе; контрольная работа; зачет; комплексный экзамен по модулю

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	- оформление бланка расчета с посетителями	
Обслуживать массовые банкетные мероприятия.	- подготовка залов и инвентаря, столовой посуды, приборов, столового белья к обслуживанию массовых банкетных мероприятий; - сервировка фрагментов банкетного стола для обслуживания различных видов банкетов - определение алгоритма работы официанта на банкетах различных видов - обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера - составление таблицы «Сравнительные характеристики банкетов»	Экспертная оценка преподавателя по практической работе; зачет по практике; комплексный экзамен по модулю
Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.	- оценка соблюдения требований к качеству, условиям и срокам хранения продукции при обслуживании «шведского стола» - составление схемы оборудования при обслуживании «шведского стола» - определение алгоритма работы официанта при использовании специальных форм организации питания, комплектование заказа при обслуживании в номерах гостиниц - сервировка столов при обслуживании участников семинаров, конференций - своевременное выполнение операций при обслуживании участников семинаров и конференций - внимание к гостям при обслуживании	Экспертная оценка преподавателя и отчет по практической работе; зачет по практике; контрольная работа; комплексный экзамен по модулю

