

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«ВОЛГОГРАДСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ

И.о. заместителя директора по УПР и ИД

Е.А.Жук

05 19.8 2022 г.

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)
ПРАКТИКИ**

по специальности

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
(базовая подготовка)

Уровень профессионального образования

Среднее профессиональное образование

СОГЛАСОВАНО

ООО «Алмаз»
400087, г Волгоград
ул.Невская, д.14.

Директор

М.Р.Якубова



2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.2. Цели и задачи производственной (преддипломной) практики.....	5
1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной (преддипломной) практики	5
Коды ОК,ЛР,ПК.....	6
Наименование результата освоения практики	6
3.1. Общие положения.....	8
3.2. Объем практики и виды практического обучения	8
4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.....	11
4.2. Информационное обеспечение производственной (преддипломной) практики	11
4.3. Общие требования к организации образовательного процесса	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы производственной (преддипломной) практики

Программа практики (далее – Программа) разработана для учащихся по программе подготовки специалистов среднего звена специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, в ГБПОУ «Волгоградский индустриальный техникум» (далее – техникум).

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 N 465 (ред. от 21.10.2019) (Зарегистрировано в Минюсте России 11.06.2014 N 32672).

Цель практики – это закрепление и углубление теоретических знаний, полученных в ходе учебного процесса, а также приобретению практического навыка для их применения.

К прохождению практики допускаются студенты, выполнившие требования основной профессиональной образовательной программы при изучении теоретического материала предусмотренные учебным планом по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается организацией.

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности. Практика завершается дифференцированным зачетом (зачетом) при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Результаты прохождения практики представляются обучающимся в образовательную организацию и учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации. Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основные виды деятельности и применить знания на практике:

- организация питания в организациях общественного питания;
- организация обслуживания в организациях общественного питания;
- маркетинговая деятельность в организациях общественного питания
- контроль качества продукции и услуг общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций:

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;

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.

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;

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.

1.2. Цели и задачи производственной (преддипломной) практики

Цель - углубление практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, личностных результатов, проверка его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также подготовка к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно – правовых форм.

Задачами производственной практики (преддипломной) являются:

- овладение студентами профессиональной деятельностью, развитие профессионального мышления;
- закрепление, углубление, расширение и систематизация знаний, закрепление практических навыков и умений, полученных при изучении дисциплин и профессиональных модулей, определяющих специфику специальности;
- обучение навыкам решения практических задач при подготовке выпускной квалификационной работы;
- проверка профессиональной готовности к самостоятельной трудовой деятельности выпускника;
- сбор материалов к государственной итоговой аттестации.

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 студентов является завершающим этапом и проводится после освоения ОПОП СПО и сдачи студентами всех видов промежуточной аттестации, предусмотренных ФГОС.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной (преддипломной) практики

На освоение рабочей программы производственной (преддипломной) практики отводится 4 недели или 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

В результате освоения программы производственной (преддипломной) практики обучающийся должен развить общие и профессиональные компетенции, углубить первоначальный практический опыт, достичь личностных результатов:

Коды ОК, ЛР, ПК	Наименование результата освоения практики
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	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 6	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 7	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.
ОК 8	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 9	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 10	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ПК 2.1	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
ПК 2.2	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.
ПК 2.3	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.
ПК 2.4	Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.
ПК 2.5	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.
ПК 2.6	Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

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

3. ПЛАНИРОВАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

3.1. Общие положения

Практическое обучение студентов, в зависимости от поставленных задач, может проводиться в организациях различных организационно-правовых форм.

Преддипломная практика проводится после освоения студентами программы теоретического и практического обучения и является завершающим этапом обучения.

В течение всего периода практики на студентов распространяются:

- правила внутреннего распорядка принимающей организации.
- требования охраны труда;
- трудовое законодательство Российской Федерации.

Допускается студенту лично найти организацию и объект практики, представляющие интерес для практиканта, профиль работы которых отвечает приобретаемой специальности.

Организация практики включает три этапа:

– первый этап – подготовительный, который предусматривает различные направления деятельности с профильными организациями (структурными подразделениями) и работу со студентами СПО для организации практики;

– второй этап – текущая работа, осуществляемая в период практики студентов;

– третий этап – этап подведения итогов производственной (преддипломной) практики.

3.2. Объем практики и виды практического обучения

№ п/п	Вид практического обучения	Объем часов
Преддипломная практика, всего		144
в том числе:		
1	Проведение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка и порядком проведения производственного обучения.	8
2	Ознакомление с видами деятельности и общей структурой организации	8
3	Выполнение обязанностей менеджера по специальности Организация обслуживания в общественном питании	24
4	Выполнение индивидуального задания по теме дипломной работы.	88
5	Систематизация материалов для отчета по практике.	8
6	Оформление отчета по практике	8

3.3 Тематический план преддипломной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Кол-во часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем преддипломной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6	ПМ 02. Организация обслуживания в организациях общественного питания	48	Организация обслуживания в организациях общественного питания	<ul style="list-style-type: none"> - организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей; - управление 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; - анализ производственных ситуаций; - оценка качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению. 	
ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4.	ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	48	маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.	<ul style="list-style-type: none"> - 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; 	

ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3.	ПМ 04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания	48	контроль качества продукции и услуг общественного питания	- контроль соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг; - участие в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания; контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие.	
				Всего часов	144

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Базы производственной практики - профильные организации, предприятия общественного питания, оснащенные необходимым оборудованием, а также располагающие достаточным количеством квалифицированных сотрудников предприятий, необходимых для обучения, контроля и общего руководства практикой. Производственная преддипломная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и профильными организациями.

4.2. Информационное обеспечение производственной (преддипломной) практики

1. Усов В.В. организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебное пособие , 14-е изд. стереотип 2019 г . Москва, ООО Издательский центр «Академия» 426с
2. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие -6 издание -Ростов н/Д: Феникс,2018.-318с
3. Е.С.Селю, О.А.Решетник, Казан.нац.исслед.технол.ун-т, Н.К.Романова «Организация производства и обслуживания на предприятии общественного питания». КНИТУ, 2019 – 96 с.
- 4.Л.С.Кучер «Официант-бармен» уч.пособие: Изд-во «Феникс», 2017-562 с.

Дополнительные источники

5. Шредер Н., Оробейко Е. «Организация обслуживания: рестораны и бары». Изд-во: Альфа – М, Инфра – М: 2019 – 320 с.
- 6.О.В.Шамкуть «Профессия официант-бармен» 2018-410 с
- 7.Электронная книга - Мартин Ерлачер Практикум «Навыки обслуживания ресторана.» 2018 г.

Нормативно-правовые акты

1. Профессиональные стандарты индустрии питания.
2. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания» от 22.11.2013г, утвержден Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии N 1676-ст.
3. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения» от27.06.2013 №191-ст Приказ Росстандарта.
4. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
5. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2007 № 1036 с изменениями и дополнениями от Постановлений Правительства РФ от 04.10.2012 N 1007
6. ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу с изменениями, внесенными: от от 14 .10.2013 г. N 44
7. Закон РФ «О защите прав потребителей» №2300-1 от 07.02.1992 г. (действующая редакция от 01.09.2013г.)

Интернет ресурсы:

- 8.ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.rea.ru/ru/publications/Pages>
- 9.Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим

доступа <http://www.eda-server.ru>

10. Сологубова Г.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. 2-е изд., испр. и доп [Электронный ресурс]. Режим доступа <https://biblio-online.ru/book/organizaciya-obslyzhvaniya-na-predpriyatiyah-obschestvennogo-pitaniya-399731>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Преддипломная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся на основе договоров, заключаемых между техникумом и организациями.

В период прохождения практики, обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики (преддипломной).

Продолжительность производственной практики для обучающихся в возрасте от 16 до 18 лет не более 36 часов в неделю (ст. 92 ТК РФ), в возрасте 18 лет и старше - не более 40 часов в неделю (ст. 91 ТК РФ). Практика завершается дифференцированным зачетом.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить преддипломную практику в организации по месту работы, в случаях, если осуществляемая ими профессиональная деятельность соответствует целям практики.

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

- положение о практике обучающихся, осваивающих ОПОП СПО;
- рабочая программа производственной (преддипломной) практики;
- договоры с предприятиями на проведение практики;
- приказ о назначении руководителя производственной (преддипломной) практики от техникума;
- приказ о распределении обучающихся по местам практики;
- график проведения производственной (преддипломной) практики;
- график консультаций и контроля выполнения обучающимися программы производственной (преддипломной) практики;
- график защиты отчетов по производственной (преддипломной) практике;
- учебно-методическое обеспечение производственной (преддипломной) практики
- индивидуальные задания студентам.

Обучающиеся при прохождении производственной (преддипломной) практики обязаны:

- выполнять задания, предусмотренные программами практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности;
- вести дневники практики;
- выполнять и защищать индивидуальные задания и отчеты по практике.

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 менеджера предприятия питания;
- выполнение работ, связанных с выполнением выпускной квалификационной работы;
- оформление отчетных документов по практике.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

По итогам производственной (преддипломной) практики студенты представляют дневник практики и аттестационный лист, подписанные руководителем практики от предприятия, а также отчет с выполненным индивидуальным заданием (приложение А). Индивидуальное задание студенту дает руководитель выпускной квалификационной работы, в соответствии с темой дипломного проекта.

Текущий контроль прохождения практики осуществляется на основании плана – графика консультаций и контроля за выполнением студентами тематического плана производственной (преддипломной) практики.

Итогом производственной (преддипломной) практики является дифференцированный зачет, который выставляется руководителем практики от учебного заведения с учетом аттестационного листа и предоставленного отчета для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных студентами в период прохождения практики.

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

<p align="center">Результаты практики (приобретение практического опыта, освоенные умения, усвоенные знания)</p>	<p align="center">Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</p>
<p>Приобретенный практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация питания в организациях общественного питания; - организация обслуживания в организациях общественного питания; - маркетинговая деятельность в организациях общественного питания - контроль качества продукции и услуг общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций: <p>освоенные умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовка 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 блюд напитков , техники подачи продукции из сервиса – бара , приемов сбора использованной посуды и приборов; - осуществлять расчет с посетителями; - принимать рациональные управленческие решения; - применять меры делового и управленческого общения в профессиональной деятельности; - регулировать конфликтные ситуации в организации; - 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; проверять несущую способность конструкций; 	<p>Экспертная оценка в рамках текущего контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наблюдение за действиями практиканта во время производственной (преддипломной) практики; - анализ дневника и аттестационного листа по производственной (преддипломной) практике. - оценка выполненного в ходе практики отчета. <p>Дифференцированный зачет по производственной (преддипломной) практике.</p> <p>Формы контроля обучения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практические задания по работе с информацией, документами, литературой; – подготовка и защита индивидуальных заданий.

- 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;
- 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.

освоенные 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;
- 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, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации;
- способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.

Формы оценки

результативности обучения:

- традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка

Методы контроля

направлены на проверку умения студентов:

- выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции;
- делать осознанный выбор способов действий из ранее известных;
- осуществлять коррекцию (исправление) сделанных ошибок на новом уровне предлагаемых заданий;
- работать в группе и представлять как свою, так и позицию группы.

Методы оценки

результатов обучения:

- мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся;
- формирование результата итоговой аттестации по практике на основе суммы результатов текущего контроля.

