

Министерство образования Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Областной многопрофильный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.02. «Организация обслуживания в организациях
общественного питания»
По специальности: 43.02.01. Организация обслуживания в
общественном питании**

(форма обучения заочная)

Рассмотрено на заседании методической комиссии преподавателей спец дисциплин и мастеров п/о

Протокол № 1
Т.М.Ермакова Т.М.Ермакова
«28» 08 2014г

Разработчик:

-Комкова О.И. – преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ Областной многопрофильный техникум

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

СОДЕРЖАНИЕ

| | | |
|---|------------------------------------------------------------------|--|
| 1 | Паспорт программы производственной практики | |
| 2 | Результаты освоения программы производственной практики | |
| 3 | Тематический план и содержание производственной практики | |
| 4 | Условия реализации программы производственной практики | |
| 5 | Контроль и оценка результатов освоения производственной практики | |

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

в части освоения квалификации: менеджер
(наименование квалификации)

и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- Организация обслуживания в организациях общественного питания

Цели и задачи производственной практики:

- формирование у студентов практических умений (приобретение практического опыта) в рамках освоения профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности;
- выполнение работ по рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для специальности менеджер и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

| ВПД | Требования к умениям (практическому опыту) |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Организация обслуживания в организациях общественного питания. | <ul style="list-style-type: none">- 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 их сервис-бара, приемов сбора и использованной посуды и приборов;- осуществлять расчет с посетителями;- принимать рациональные управленческие решения;- применять приемы 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;- составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей; |

| | |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>- определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);</p> <p>- выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.</p> |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

1.2 Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:

ПМ.02. «Организация обслуживания в организациях общественного питания» - **144 часа.**

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании»** в части освоения основного вида профессионально деятельности (ВПД): **«Организация обслуживания в организациях общественного питания»** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК2.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.

ПК2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.

ПК2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.

ПК2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.

ПК2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.

ПК2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.

Менеджер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК7. Брать на себя ответственность работ у членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

Цели и задачи программы производственной практики ПМ.02.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

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 их сервис-бара, приемов сбора и использованной посуды и приборов;
- осуществлять расчет с посетителями;
- принимать рациональные управленческие решения;
- применять приемы 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;
- 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 сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;

- цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива;

- психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;

- требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;

- специальные виды услуги 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.

Количество недель (часов) на освоение программы практики: Всего: 4 недели,144часа.

Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета.

3. Структура и содержание программы производственной практики

3.1. Тематический план

| Наименование профессионального модуля, тем | Содержание учебного материала | Объём часов |
|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| ПМ.02.«Организация обслуживания в организациях общественного питания» | Виды услуг, оказываемые в организациях питания. | ПП. 02-144 часа. |
| Тема 1. | Отпуск буфетной продукции с использованием буфетного инвентаря. Проведение расчета с буфетом при получении буфетной продукции. Изучение ассортимента буфетной продукции. | 12 |
| Тема 2. | Изучение устройства контрольно-кассовой машины. Подготовка к работе контрольно-кассовой машины. Освоение работы на контрольно-кассовой машине. | 12 |
| Тема 3. | Оформление предварительного заказа. Изучение инструкции о порядке расчета с гостями. | 12 |
| Тема 4. | Составление меню в соответствии с предъявляемыми требованиями. Анализ меню и карты вин на день работы. | 18 |
| Тема 5. | Подготовка банкетного зала к обслуживанию. Сервировка стола в зависимости от характера обслуживания. | 12 |
| Тема 6. | Встреча гостей. Подача меню и карты вин и оказание помощи в подборе блюд и напитков. Прием и оформление заказа. | 18 |

| | | |
|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Тема 7. | Подготовка посуды к заказанным блюдам. Подача блюд и напитков и расстановка их на столе. Уборка использованной посуды в процессе приема пищи. | 12 |
| Тема 8. | Обслуживание посетителей в дневное время по комплексному меню. Обслуживание банкетов по типу «фуршет», «коктейль». Обслуживание гостей на банкетах «Свадьба», «Юбилей» способом «буфет-бар». Обслуживание банкета-чая. Обслуживание гостей по типу «шведский стол». Обслуживание банкетов за столом с полным обслуживаем официантом. Обслуживание банкетов за столом с частичным обслуживаем официантом. Обслуживание гостей по типу: бизнес-ланч, стол-экспресс, зал-экспресс, воскресный бранч, кофе-брейк. | 24 |
| Тема 9. | Решение производственных ситуаций в ходе обслуживания посетителей. Оценка качества обслуживания. Подготовка предложений по повышению качества обслуживания. | 12 |
| Тема 10. | Уборка столов после ухода посетителей. Сдача посуды и приборов в моечную. Анализ эффективности обслуживания. Дифференцированный зачет. | 12 |

4. УЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ

Реализация профессионального модуля предполагает наличие базы учебной и производственной практики (организации общественного питания), оборудованные современным технологическим оборудованием, использующим современные методы и средства обслуживания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

технические средства обучения: компьютер, проектор, экран, доска, плакаты, таблицы и прочее;

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: столовая посуда для сервировки, столовые приборы, столовое бельё.

Общие требования к организации образовательного процесса

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

4.1. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, стаж работы не менее 3 года на предприятиях индустрии питания. Мастера производственного обучения должны иметь 4-5 разряд.

Обязательным условием для педагогических работников, отвечающих за реализации профессионального модуля, является прохождение стажировки на предприятиях индустрии питания не реже одного раза в 3 года.

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты-преподаватели специальных дисциплин, мастера производственного обучения.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

Основная литература:

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Учебное пособие, Усов В.В., ИЦ «Академия», 2015 г. - Режим доступа: [http://znanium.com/catalog/product http://znanium.com/](http://znanium.com/catalog/product/http://znanium.com/)
2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Васюкова А., Любецкая Т.Р. - М.: Дашков и К, 2017. - 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7- Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product>
3. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е.Б. Мрыхина. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2017. — 416 с. — (Профессиональное образование). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/752579>
4. Управление персоналом: Учебник / Т.В. Зайцева, А.Т. Зуб. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 336 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование). (переплет) ISBN 978-5-8199-0262-2 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/416128>
5. Управление персоналом организации / Дейнека А.В. - М.: Дашков и К, 2017. - 288 с.: ISBN 978-5-394-02375-0 <http://znanium.com/catalog/product>

Дополнительная литература:

1. Г.С. Сологубова Организация производства и обслуживания на П.О.П. Учеб. Пособие-380с.-2016г(электронный учебник) <http://znanium.com/catalog/product>
2. Г.М. Шеламова. Психология общения: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 128с.
3. Базаров Т.Ю.. Управление персоналом; учебник для студ. учреждений. сред. проф. образования / Т.Ю. Базаров. – 12-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 224 с.

Журналы:

1. «Ресторановед». Режим доступа: <https://issuu.com>
2. «Современный ресторан» . Режим доступа: <https://issuu.com>
3. « Империя вкуса». Режим доступа: <https://issuu.com>

5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения студентами заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения производственной практики в рамках профессиональных модулей студенты проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

| Результаты обучения (освоенные умения (практический опыт) в рамках ВПД) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Организация обслуживания в организациях общественного питания. | Экспертное наблюдение и оценка во время учебной практики дифференцированный зачет. |