

**Приложение 3.3.31.
к ОПОП по специальности
43.02.01 Организация обслуживания
в общественном питании**

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ
по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
(заочное обучение)

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

Протокол № 1

Ермакова Т.М.Ермакова

«25» 08 2014 г

Разработчик: Красавина Елена Юрьевна - преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ
Областной многопрофильный техникум

Рабочая программа преддипломной практики разработана на основе федеральный
государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по
специальности по специальности: 43.02.01. Организация обслуживания в общественном
питании

(форма обучения заочная)

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**
- 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**
- 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**
- 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ ПРИЛОЖЕНИЯ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы преддипломной практики

Рабочая программа преддипломной практики является составной частью (разделом) программы подготовки специалистов среднего звена, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании

1.2. Цели и задачи преддипломной практики

Преддипломная практика направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

Задачами практики являются:

- изучение деятельности конкретного предприятия (организации): в области экономики, организации и управления товародвижения, экспертизы и оценки качества товаров;
- закрепление комплекса теоретических знаний, полученных в процессе обучения в колледже;
- совершенствование всех видов профессиональной деятельности по специальности;
- осуществление сбора и обработки необходимых материалов для написания выпускной квалификационной (дипломной) работы.

1.3. Требования к результатам освоения преддипломной практики

С целью овладения видами профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующими профессиональными компетенциями (ПК) обучающийся в ходе преддипломной практики должен углубить практический опыт:

ВПД	Практический опыт (ПО)
ВПД 1. Организация питания в организациях общественного питания.	<ul style="list-style-type: none">– распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности;– оперативного планирования работы производства;– получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;– участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;– проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;– участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров;– проведения 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;

ВПД 2. Организация обслуживания в организациях общественного питания.	<p>организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;</p> <p>подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <p>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;</p> <p>осуществлять расчет с посетителями;</p> <p>принимать рациональные управленческие решения;</p> <p>применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;</p> <p>регулировать конфликтные ситуации в организации;</p> <p>определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;</p> <p>выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;</p> <p>составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;</p>
ВПД 3. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	<p>выявления и анализа потребностей в продукции и услугах общественного питания;</p> <p>комплекса маркетинга;</p> <p>- участия в разработке</p> <p>- определения подкрепления продукции и услуг;</p> <p>- анализа сбытовой и ценовой политики;</p> <p>- консультирования потребителей;</p> <p>- разработки предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности;</p> <p>- выявления конкурентов организации общественного питания и определения конкурентоспособности ее продукции и услуг;</p> <p>- участия в маркетинговых исследованиях</p>
ВПД 4. Контроль качества продукции и услуг общественного питания	<p>контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг;</p> <p>участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания;</p> <p>контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие;</p>

1.4. Место и время проведения преддипломной практики

Преддипломная практика проводится в предприятиях, организациях и учреждениях различных форм собственности и правового статуса на основе заключенных договоров.

Время прохождения преддипломной практики определяется графиком учебного процесса.

Продолжительность рабочего дня обучающихся не превышает продолжительность рабочего дня, установленного трудовым законодательством для соответствующих категорий работников.

1.5. Отчетная документация обучающегося по результатам практики

В период прохождения преддипломной практики обучающиеся обязаны вести дневник, по итогам практики представить отчет по практике с выполненным индивидуальным заданием и характеристику-отзыв с места прохождения практики.

Студенты, не выполнившие план преддипломной практики или представившие неудовлетворительную характеристику-отзыв с места практики, не допускаются к государственной (итоговой) аттестации.

1.6. Количество часов на освоение программы практики

Рабочая программа рассчитана на прохождение обучающимися преддипломной практики в объеме четырех недель, **144** часа.

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Преддипломная практика по специальности 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании проводится для совершенствования видов профессиональной деятельности (ВПД) по специальности и соответствующих профессиональных компетенций (ПК), предусмотренных ФГОС СПО:

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 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.
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	Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.

ПК 4.2	Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.
ПК 4.3	Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план преддипломной практики

Код ПК	Код и наименование профессионального модуля	Наименование тем преддипломной практики	Количество часов по темам
1.1– 1.4	ПМ. 01. Организация питания в организациях общественного питания.	ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохранности; оперативного планирования работы производства; получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования; участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания; проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов; участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров; проведения 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;	36
2.1-2.6	ПМ.02. Организация обслуживания в организациях Общественного питания	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	36
3.1-3.3	ПМ.03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного	выявления и анализа потребностей в продукции и услугах общественного питания; - участия в разработке комплекса маркетинга; - определения подкрепления продукции и услуг;	36

	питания	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	
4.1-4.3	Пм04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания	<p>Ознакомление с организационно-правовой деятельностью предприятия;</p> <p>- работа на весоизмерительном оборудовании в соответствии с техническими паспортами</p> <p>- работа с поверочными средствами измерений: графиками поверки; средствами измерения, подлежащих поверке; поверочными схемами; средствами поверки и калибровки, эталонной базы, порядком проведения поверки, методами поверки;</p> <p>- документальное оформление результатов поверки:</p> <p>поверительных клейм, свидетельств</p> <p>анализ эффективности использования единиц, средств измерения и заключения договоров.</p> <p>анализ методов измерений, применяемых на предприятиях общественного питания.</p> <p>анализ работы по организации поверки Си.</p> <p>Дифференцированный зачет</p>	36
	Всего		144

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Преддипломная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и базовыми организациями. Во время преддипломной практики студенты могут зачисляться на вакантные должности, соответствующие требованиям программы преддипломной практики.

4.2. Перечень нормативно-правовых документов, учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Основная литература

1. Товароведение пищевых продуктов. Матюхин З.Н. Учебник. ИЦ «Академия», 2013 г [Электронный ресурс; Режим доступа <http://www.znaniyum.com>].
2. Кулинария. Учебник. Анфимова Н.А., ИЦ «Академия», 2013 г 3. Технология продукции общественного питания. Куликов Д. А., Васюкова, А.Т. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015 ЭБС «Знаниум» <http://znaniyum.com/catalog.php>
3. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Учебное пособие, Усов В.В., ИЦ «Академия», 2015 г. - Режим доступа: <http://znaniyum.com/catalog/product> <http://znaniyum.com/>
4. 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://znaniyum.com/catalog/product>
5. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е.Б. Мрыхина. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2017. — 416 с. — (Профессиональное образование). - Режим доступа: <http://znaniyum.com/catalog/product/752579>
6. Управление персоналом: Учебник / Т.В. Зайцева, А.Т. Зуб. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 336 с.: 60х90 1/16. - (Профессиональное образование). (переплет) ISBN 978-5-8199-0262-2 - Режим доступа: <http://znaniyum.com/catalog/product/416128>
7. Управление персоналом организации / Дейнека А.В. - М.: Дашков и К, 2017. - 288 с.: ISBN 978-5-394-02375-0 <http://znaniyum.com/catalog/product>
8. Барышев А.Ф. Маркетинг: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. - 9-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2012г.
9. Метрология, стандартизация и сертификация: Учебное пособие / Дехтярь Г. М. - М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 154 с.: 60х88 1/16 (Обложка) ISBN 978-5-905554-44-5 - Режим доступа: <http://znaniyum.com/catalog/product/537788>
10. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании / Цопкало Л.А., Рождественская Л.Н. - Новосиб.: НГТУ, 2013. - 230 с.: ISBN 978-5-7782-2325-7 - Режим доступа: <http://znaniyum.com/catalog/product/548142>

Дополн. лит.

1. Елисеева, Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова и др.; под ред. докт. техн. наук, проф. Л. Г. Елисеевой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2014. — 930 с. - ISBN 978-5-394-01955-5 - Режим доступа: <http://znaniyum.com/catalog.php?bookinfo=511978>
2. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013 ЭБС «Знаниум» <http://znaniyum.com/catalog.php>
3. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с.: 60х90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-00091-119-8 <http://znaniyum.com/>

4. Лаушкина Т.А.. Основы микробиологии Физиология питания санитария и гигиены :учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Лаушкина Т.А.– М.: Академия, 2017. – 240с.
5. Мартинчик А.Н. Микробиологии, физиология питания, санитария: Учебник для учреждений сред. проф. образования-6-е изд.стер.– М.: Академия,2016.– 352с.
6. 1.Г.С. Сологубова Организация производства и обслуживания на П.О.П. Учеб. Пособие-380с.-.2016г(электронный учебник) <http://znanium.com/catalog/product>
7. 2.Г.М. Шеламова. Психология общения: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 128с.
8. 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
- 9.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Учебное пособие, Усов В.В., ИЦ «Академия», 2015 г. (электронный учебник) <http://znanium.com/catalog/product>
- 10.Пястолов С.М. Анализ финансово-хозяйственной деятельности: учеб. для студ. учреждений сред проф. образования.- 10-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия» 2012год.
- 11.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие/Г.М.Зайко, Т.А.Джум.-М.:Магистр:НИЦИНФРАМ,2013 (электронный учебник) <http://znanium.com/catalog/product>
- 12.Налоги и налогообложение О.В. Скворцов.: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования.-10-е изд., испр.-М.: издательский центр «Академия», 2013г
- 13.Метрология, стандартизация, сертификация : учебник / И.П. Кошечкина, А.А. Канке. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2017. — 415 с. — (Профессиональное образование). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/560216>

Журналы:

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

4.3. Общие требования к организации преддипломной практики

Требования к организации практики определяются ФГОС СПО. Преддипломная практика проводится концентрированно после освоения учебной и производственной практики (по профилю специальности) по профессиональным модулям.

Преддипломная практика студентов проводится в организациях и предприятиях различных организационно-правовых форм собственности. Для руководства практикой студентов в организациях назначаются руководители практики от техникума и от организации.

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 асов в неделю (ст. 91 ТК РФ).

Обучающиеся, осваивающие ППССЗ в период прохождения преддипломной практики в организациях:

- полностью выполняют задания, предусмотренные программой практики;
- соблюдают действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

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

4.4. Кадровое обеспечение преддипломной практики. Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Преддипломная практика проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла или мастерами производственного обучения, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемых профессиональных модулей. Организацию и руководство преддипломной практикой от предприятия осуществляют руководители высшего и среднего уровней.

4.5. Содержание и оформление отчетных документов по практике

После завершения преддипломной практики каждый студент должен отчитаться перед руководителем практики от техникума. Основным отчетным документом, характеризующим и подтверждающим прохождение студентом практики, является отчет. Отчет по преддипломной практике должен быть небольшим по объему (не более 35 страниц) и составлен по основным разделам практики с учетом индивидуального задания.

Отчет по преддипломной практике имеет следующую структуру:

- титульный лист
- характеристика-отзыв с места прохождения практики
- аттестационный лист
- дневник-отчет прохождения практики
- приложения

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения преддипломной практики осуществляется руководителем практики в процессе наблюдения, а также выполнения студентами видов работ в организации (предприятии), сдачи студентом дневника и отчета по практике.

Итоговая оценка выставляется на основании оценок текущего контроля и отзыва-характеристики с места прохождения практики.