Министерство образования и науки Ульяновской области

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Большенагаткинский техникум технологии и сервиса

**Рабочая программа производственной практики**

Специальность 43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании»

среднее профессиональное образование

по программе подготовки специалистов среднего звена

Большое Нагаткино

2015 год

|  |  |
| --- | --- |
| РЕКОМЕНДОВАНА  Цикловой методической комиссией по экономическим дисциплинам  Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г.  Председатель ЦМК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.И.Головина  Цикловой методической комиссией по дисциплинам технологического профиля и сферы обслуживания  Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г.  Председатель ЦМК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.С.Нуйкина | УТВЕРЖДАЮ  Заместитель директора по учебной работе ОГПОУ СПО ТТиС  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.Ю.Мынина  «\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г. |

Разработчики:

Нуйкина В.С., преподаватель техникума

Горлова Е.А.., преподаватель техникума

Мынина О.Ю., заместитель директора по УР

Рецензент:

*Ф.И.О., должность*

**1. Паспорт программы производственной практики (по профилю специальности)**

**1.1 Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности)является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании**

* 1. **Цели и задачи производственной практики по профилю специальности.**

**Целью производственной практики** является формирование и развитие общих и профессиональных компетенций.

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.

ОК 11. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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.

**Задачами производственной практики** являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности студентов в сфере изучаемой специальности;

- освоение современных производственных процессов, технологий;

- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

* 1. **Количество часов на производственную практику: 396 часов**

**2. Тематический план и содержание производственной практики (по профилю специальности)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование профессионального модуля, тем | Содержание учебного материала | Объём  часов |
| **ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания** |  |  |
| Тема 01.1. **Вводное занятие. Инструктаж. Ознакомление с предприятием.** | **Обучающийся должен:**  иметь практический опыт  *-Ознакомления с требованиями техники безопасности и противопожарными мероприятиями, мероприятиями по оказанию первой помощи при несчастных случаях.*  *- распознавания типа и класса предприятия общественного питания и его инфраструктурой.*  **Содержание учебного материала:**  *Задачи практики по профилю специальности. Инструктаж о прохожде­нии практики*: знакомство с программой практики и порядком ее проведения, с графиком перемещения студентов по рабочим местам, порядком получения и хранения спецодежды, правилами внутреннею распорядка, гигиеническими требованиями.  *Вводный инструктаж по безопасности труда и пожарной безопасности.*  *Ознакомление с предприятием*: его организационно-правовая форма; тип, класс, место расположения, режим работы, перечень предоставляемых ус­луг, контингент питающихся, состав и планировка складских помещений, их оборудование и оснащение; характер производства наличие филиалов. Озна­комление с видами услуг, предоставляемых рестораном, баром в зависимости от класса обслуживания.  *Ознакомление с основными категориями обслуживающего персонала* на данном предприятии, требованиями к нему; организацией и планированием его труда, правилами личной гигиены.  *Знакомство с квалификационными характеристиками профессий - офи­циант и бармен* (различных квалификационных разрядов), бариста.  Отличительные особенности профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов. | 12 |
| Тема 01.2 ***Материально-техническая и информационная база дея­тельности предприятия*** | **Обучающийся должен:**  иметь практический опыт  *- контроля осуществления технологического процесса производства;*  *- контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию*  **Содержание учебного материала:**  *Ознакомление с помещениями предприятия общественного питания, их оснащением*.  Анализ и оценка планировочного решения и интерьера зала, его оснащение мебелью, места расположения и оформления барной стойки. Взаимосвязь с производственными цехами, моечной столовой посуды.  *Ознакомление с видами оборудования*, используемого на предприятии, его назна­чением и размещением. Освоение правил безопасной эксплуатации оборудова­ния.  *Ознакомление с видами и ассортиментом посуды*, используемой на предприятии. Анализ соответствия посуды предприятия его стилю, специализации, классу обслужи­вания, критериям прочности и безопасности. Ознакомление с инвентарем бара (шейкеры, блендеры, барные стаканы и т.д.). Знакомство с имеющимися в баре барными аксессуарами (свизл-стик, соломинки, зонтики, шпажки и т.д.).  Ознакомление с меню и картой вин и коктейлей бара, их оформлением. *Овладение навыками составления различных вариантов меню и карты вин*, коктейлей в соответствии с назначением и предъявляемыми требованиями.  Ознакомление с другими средствами информация для потребителей, имеющимися на предприятии. | 24 |
|  | **Всего часов:** | **36** |
| **ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания** |  |  |
| Тема 02.1. ***Подготовительный этап обслуживания*** | **Обучающийся должен:**  иметь практический опыт  *- организации и проверки подготовки зала и бара обслуживания к приему гостей;*  *- подбора видов оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и расчета их необходимого количества в соответствии с типом и классом организации общественного питания;*  **Содержание учебного материала:**  *Ознакомление с залами предприятия*. *Ознакомление с видами, формами и правилами расчета*, существующими на данном предприятии. Порядок отчетности официантов.  *Ознакомление с видами меню и картами вин*. Овладение навыками их составления. Расчет посуды согласно меню.  *Анализ меню и карты вин на день работы*. Участие в тренинге по овладению навыками общения с гостями на иностранном языке. Ознакомление с работой предприятия по внедрению «Инжиниринг меню». Расстановка столов, накрытие их мольтонами, скатертями, наперонами.  Совершенствование навыков складывания салфеток сложных видов и форм, аранжировки столов цветами. Освоение приемов сложной сервировки стола.  Совершенствование навыков раскладывания салфеток, оформления стола аксессуарами.  Личная подготовка к обслуживанию. | 12 |
| Тема 02.2. ***Организация обслуживания банкетов и приемов*** | **Обучающийся должен:**  иметь практический опыт  *- приема заказов на обслуживание торжеств;*  *- подготовки к проведению банкетов*  **Содержание учебного материала:**  *Участие в приеме заказов на обслуживания торжеств* и составлении ме­ню-заказа. Ознакомление с правами и обязанностями заказчика, с возможными схемами рассадки гостей по протоколу.  *Отработка основных этапов подготовки к проведению банкетов:* опреде­ление количества обслуживающего персонала, расчет необходимого количест­ва столов для банкета, посуды, приборов, белья. Составление заявки на произ­водство, в сервис-бар, в сервизную, бельевую. | 18 |