

**Аннотация по производственной практике (преддипломной)  
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

**Курс 4 Семестр 8**

**Количество часов:**

**всего: 144 час.**

**консультаций – 0,**

**самостоятельная работа – 0.**

**Цель 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.

**Задачи практики:**

Задачами производственной практики (преддипломной) являются:

- развитие и совершенствование профессиональных и общих компетенций, полученных в ходе прохождения всех видов производственной практики;
- формирование индивидуального стиля профессиональной деятельности;
- определение направления дальнейшего становления;
- выполнение экспериментальной части выпускной квалификационной работы.

**Место практики в структуре ПССЗ:**

Рабочая программа практики является обязательным разделом программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. Производственная (преддипломная) практика реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями для практической отработки полученных знаний в рамках профессиональных модулей:

ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания

ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания.

ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания

ПМ.04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

## Результаты прохождения практики (компетенции, знания, умения, практический опыт)

Практика завершается оценкой студентом освоенных общих и профессиональных компетенций:

В ходе производственной практики (преддипломной) студенты овладевают общими компетенциями.

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 нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

Результатом производственной практики (преддипломной) является освоение 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.

### **Модуль ПМ.01. Организация питания в организациях общественного питания**

<b>Иметь практический опыт</b>	<p>распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохраняемости оперативного планирования работы производства;</p> <p>получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов:</p> <p>сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;</p> <p>участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;</p> <p>проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов; участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров;</p> <p>проведения приемки продукции по количеству и качеству;</p> <p>контроля осуществления технологического процесса производства;</p> <p>контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания;</p>
<b>Знать</b>	<p>основные понятия и нормативную базу товароведения;</p> <p>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;</p> <p>классификацию организаций общественного питания, их структуру;</p> <p>порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;</p> <p>правила оперативного планирования.</p>
<b>Уметь</b>	<p>идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;</p>

	<p>контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери; использовать нормативные и технологические документы;</p> <p>готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;</p> <p>производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа; составлять и заключать договора на поставку товаров;</p> <p>проводить приемку продукции; контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;</p> <p>определять вид, тип и класс организации общественного питания;</p>
--	--

## **Модуль ПМ.02. Организация обслуживания в организациях общественного питания**

<b>Иметь практический опыт</b>	<p>организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей;</p> <p>управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;</p> <p>определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;</p> <p>выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;</p> <p>анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;</p>
<b>Знать</b>	<p>цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;</p> <p>классификацию услуг общественного питания;</p> <p>этапы процесса обслуживания; особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;</p> <p>требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;</p>

	<p>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;</p> <p>критерии и показатели качества обслуживания.</p>
<b>Уметь</b>	<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 из сервис-бара, приемов сбора 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> <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>

### **Модуль ПМ.03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания**

<b>Иметь практический опыт</b>	<p>выявления и анализа потребностей в продукции и услугах общественного питания; участия в разработке комплекса маркетинга; определения подкрепления продукции и услуг;</p> <p>анализа сбытовой и ценовой политики; консультирования потребителей;</p> <p>разработки предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности; выявления конкурентов организации общественного питания и определения конкурентоспособности ее продукции и услуг;</p> <p>участия в маркетинговых исследованиях;</p>
<b>Знать</b>	<p>цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга, понятие и структуру маркетинговой среды организации;</p>

	<p>особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания: этапы, маркетинговые мероприятия;</p> <p>особенности маркетинга услуг общественного питания;</p> <p>средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания; комплекс маркетинга, средства и методы маркетинговой деятельности, стратегии маркетинга;</p> <p>маркетинговые исследования: понятие, значение, виды, объекты, методы, этапы и правила проведения;</p> <p>источники и критерии отбора маркетинговой информации;</p> <p>критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, методики оценки;</p>
<b>Уметь</b>	<p>выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания; проводить сегментацию рынка;</p> <p>участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию;</p> <p>разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания; определять направления сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их выбора;</p> <p>выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта;</p> <p>собирать и анализировать информацию о ценах;</p> <p>осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации;</p> <p>разрабатывать анкеты и опросные листы;</p> <p>составлять отчет по результатам исследования и интерпретировать результаты;</p> <p>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;</p> <p>выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывать их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации;</p>

#### **Модуль ПМ.04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания**

<b>Иметь практический опыт</b>	<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>
<b>Знать</b>	<p>цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия;</p> <p>основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-</p>

	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;
<b>Уметь</b>	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;

### Структура и содержание программы практики

Вид практики	Количество часов	Форма проведения
<b>Производственная практика (преддипломная)</b>	<b>144</b>	
Модуль ПМ 01. Организация питания в организациях общественного питания		Концентрированная
Модуль ПМ. 02. Организация обслуживания в организациях общественного питания		Концентрированная
Модуль ПМ.03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания		Концентрированная
Модуль ПМ .04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания		Концентрированная
Вид аттестации: дифференцированный зачет		
<b>Итого:</b>	<b>144</b>	

**Вид аттестации:** дифференцированный зачет.

### Основная литература

1. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/429037>.

2. Жабина, С. Б. Маркетинг в организациях общественного питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Б. Жабина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05791-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/441281>.

3. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. — Москва : Дашков и К, 2017. — 416 с. — ISBN 978-5-394-02181-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93452>.

4. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/437478>

Автор: Гаспарян Норета Овсеповна