

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
«САМАРСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



ПРОГРАММА

ПП.02 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

ПМ.02 Организация обслуживания в организациях

общественного питания

специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Самара, 2020

Программа производственной практики (по профилю специальности)
разработана на основе: ФГОС СПО по специальности: 43.02.01 Организация
обслуживания в общественном питании.

Разработчик: Якупова А.Р., преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

на заседании ПЦК Пищевых производств и обслуживания

Протокол № 9 от «14» 04 2020г.

Председатель ПЦК  /Большакова Ю.С./

Содержание

1.	Паспорт программы производственной практики	стр. 4
2.	Производственная практика по профессиональному модулю	стр. 5
3.	Материально-техническое обеспечение производственной практики	стр. 8

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Область применения программы:

Рабочая программа производственной практики частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в части освоения квалификации: Менеджер и основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация обслуживания в организациях общественного питания.

2. Цели и задачи производственной практики:

Формирование у обучающихся профессиональных компетенций в условиях реального производства.

3. Требования к результатам производственной практики:

В результате прохождения производственной практики по ВПД Организация обслуживания в организациях общественного питания обучающийся должен освоить:

ВПД	Профессиональные компетенции
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

4. Формы контроля:

Производственная практики – дифференцированный зачет.

5. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Всего 108 часов:

в рамках освоения ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания.

**II. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного
питания**

1. Результаты освоения программы производственной практик.

Результатом освоения рабочей программы производственной практики являются сформированные профессиональные компетенции:

Код	Наименование результата обучения
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

Содержание производственной практики

Производственная практика						
код ПК	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (рассредоточено/концентрированно) с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ПК
1	2	3	4	5	6	7
ПК 2.1.	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей	Ознакомление с предприятием: его организационно-правовая форма, тип, класс, место расположения, режим работы, перечень предоставляемых услуг.	1	Рассредоточено, предприятия общественного питания	3	Дать характеристику предприятию.
		Подбор и подготовка посуды, приборов, столового белья.	8	Рассредоточено, предприятия общественного питания	3	Отработка техники полировки посуды и приборов.
			8	Рассредоточено, предприятия общественного питания	3	Отработка техники накрытия столов скатертями; замена скатерти на чистую
			8	Рассредоточено, предприятия общественного питания	3	Совершенствование навыков простых и сложных приёмов складывания салфеток.
		Участие в расчете необходимого количества столов, мебели, посуды, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания.	8	Рассредоточено, предприятия общественного питания	3	Рассчитать необходимое количество столов, мебели, посуды, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания.
ПК 2.2.	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей	Ознакомление с нормативно-технологической документацией ГОСТа 50674-07 «Персонал общественного питания» .	6	Рассредоточено, предприятия общественного питания	3	Документирование и ведение процессов обслуживания в соответствии с требованиями ГОСТа 50674-07 «Персонал общественного питания» .
		Участие в процессе обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков.	8	Рассредоточено, предприятия общественного питания	3	Совершенствование навыков подачи горячих и холодных сладких блюд и напитков.

		Участие в приемах сбора использованной посуды и приборов.	8	Рассредоточено, предприятия общественного питания	3	Совершенствование навыков замены использованной посуды приборов.
		Участие в расчете с посетителями.	8	Рассредоточено, предприятия общественного питания	3	Совершенствование навыков расчета с посетителями.
ПК 2.3.	Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями	Проведение работ с документацией по расчету численности работников.	10	Рассредоточено, предприятия общественного питания	3	Совершенствование навыков расчета численности работников.
ПК 2.4.	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания	Выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания.	6	Рассредоточено, предприятия общественного питания	3	Разработка различных видов меню.
			8	Рассредоточено, предприятия общественного питания	3	Составление меню к различным видам банкетов.
			6	Рассредоточено, предприятия общественного питания	3	Оформление карт вин и коктейлей.
ПК 2.5.	Анализировать эффективность обслуживания потребителей	Ознакомление с показателями эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение.	6	Рассредоточено, предприятия общественного питания	3	Определить показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость).
ПК 2.6.	Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания	Сопоставление выявленных значений с требованиями ГОСТ	4	Рассредоточено, предприятия общественного питания	3	Выявление недостатков при обслуживании на предприятии общественного питания
			4	Рассредоточено, предприятия общественного питания	3	Разработка предложений по повышению качества обслуживания
		Дифференцированный зачет	1			
		Итого	108			

III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы производственной практики по профессиональному модулю ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания проводится на предприятиях общественного питания, в промышленных предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Данная деятельность осуществляется на основе договора между соответствующими организациями и образовательным учреждением.

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

- кофемашина;
- холодильный шкаф;
- микроволновая печь;
- блендер;
- компьютер и программное обеспечение;
- блендер;
- сифон;
- газовые горелки со сменными газовыми баллонами;
- утюг;
- кофемолка;
- столы;
- барная стойка;
- посуда столовая, столовая посуда разных размеров,
- столовое белье;
- стеклянная посуда для сервировки;
- стеклянная посуда для бара;
- инвентарь и посуда для бара;
- задание по видам выполняемых работ в зависимости от места прохождения практики;
- дневник и отчет по практике;
- программу практики;
- аттестационный лист по производственной практике;
- план-график консультаций и контроля за выполнением студентами программы производственной практики.

Обучающиеся должны иметь комплект одежды: белая рубашка (блузка), черные классические штаны (юбка), бабочка, фартук, носовой платок, полотенца, блокнот, шариковая ручка.