

Министерство образования и науки РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор Торгово-



экономического института

/Ю.Л. Александров/

«23» 03 2017 г.

Торгово-экономический институт

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

УП.05.01, ПП.02.01, ПП.04.01, ПП.05.01 Практика учебная,
практика производственная (по профилю специальности)
(наименование практики в соответствии с ФГОС СПО)

Специальность

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Квалификация выпускника

Менеджер

Красноярск 2017

1 Общая характеристика практики

Программа учебной и производственной практики (по профилю специальности) для студентов специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании», составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО).

1.1 Вид практики – учебная, производственная.

1.2 Тип практики - по профилю специальности.

1.2 Способы проведения – стационарная.

1.3 Формы проведения – непрерывно.

2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Виды компетенций в программе практики для студентов специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании», указаны в таблице в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

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

Профессиональные компетенции: - Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей. - Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями. - Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания. - Анализировать эффективность обслуживания потребителей. - Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания	ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6.
---	---

В результате прохождения практики студенты должны:

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 из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;
- требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
- специальные виды услуг и формы обслуживания;
- информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;
- цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия;
- основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-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
- виды, типы и классы организаций общественного питания;

- основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;
- материально-техническую и информационную базу обслуживания;
- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- способы подачи блюд;
- правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;
- правила и технику уборки использованной посуды;
- порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями;
- виды и классификации баров;
- планировочные решения баров, буфетов;
- материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;
- правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;
- характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;
- правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- виды и методы обслуживания в баре, буфете;
- технологию приготовления смешанных и горячих напитков;
- технологию приготовления простых закусок;
- правила ведения учётно-отчётной и кассовой документации;
- сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;
- правила личной подготовки бармена к обслуживанию;
- правила охраны труда;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.

Уметь:

- определять вид, тип и класс организации общественного питания;
- 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 из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;

- осуществлять расчет с посетителями;
- применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;
- 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;
- выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;
- 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;
- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;
- осуществлять приём заказа на блюда и напитки;
- обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
- консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;
- предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем;
- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;
- соблюдать личную гигиену;

- подготавливать бар, буфет к обслуживанию;
- обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;
- готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;
- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;
- готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;
- соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;
- производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;
- осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;
- оформлять необходимую отчётно-учётную документацию;
- соблюдать правила профессионального этикета;
- соблюдать правила личной гигиены;

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;
- контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг;
- участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания;
- контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие;
- выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;
- встречи, приветствия, размещения гостей организаций

общественного питания за столом, подачи меню;

- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;
- подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;
- расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;
- подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;
- обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;
- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;
- подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- встречи гостей бара и приёма заказа;
- обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;
- приготовления и подачи горячих напитков;
- приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;
- приготовления и подачи простых закусок;
- принятия и оформления платежей;
- оформления отчётно-финансовых документов;
- подготовки бара, буфета к закрытию.

3 Указание места практики в структуре образовательной программы

Согласно учебному плану подготовки студентов по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» практики по профилю специальности ПП.02.01., ПП.04.01 и учебная практика УП.05.01 проходят сконцентрировано по окончании третьего семестра.

Производственная практика ПП.02.01 является логическим продолжением профессионального модуля ПМ.02 «Организация обслуживания в организациях общественного питания» и нацелена на приобретения практических навыков в части организации процесса обслуживания в организациях общественного питания.

Производственная практика ПП.04.01 проходит в рамках освоения профессионального модуля ПМ.04 «Контроль качества продукции и услуг общественного и питания» и нацелена на приобретения практических навыков в части контроля соблюдения требований нормативных документов, контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие.

Учебная практика УП.05.01. является основополагающей частью в освоении ПМ.05 «Выполнение работ по профессиям: 16399 – Официант,

11176 - Бармен» и нацелена на приобретение практических навыков и умений в области приготовления смешанных напитков и процесса обслуживания в барах предприятий общественного питания.

4 Объем практики, ее продолжительность, содержание

Объем практики: 180 часов

Продолжительность: 5 недель.

№ п./п.	Разделы (этапы) производственной практики	Виды учебной работы, на практике включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в днях)	Формы контроля
1	Оформление на практику, знакомство с предприятием	1	Отметка в дневнике прохождения практики
2	Контроль качества продукции и услуг общественного питания.	6	Написание отчета
2.1	Контроль соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг.	2	Отметка в дневнике прохождения практики
2.2	Участие в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания.	2	Отметка в дневнике прохождения практики
2.3	Контроль наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие.	2	Отметка в дневнике прохождения практики
3	Организация обслуживания в организациях общественного питания	10	Отметка в дневнике прохождения практики
4	Выполнение работ по профессии 11176 - Бармен	12	Отметка в дневнике прохождения практики
5	Обработка результатов и составление отчета о практике	1	Оформление отчета о практике
	Итого дней:	30	
	Всего недель:	5	

Продолжительность рабочего дня при прохождении в организациях (предприятиях, учреждениях) составляет для студентов в возрасте от 18 лет и старше не более 40 часов в неделю (ст. 91 ТК РФ).

Перед началом практики студенты должны пройти медицинский осмотр и оформить личную медицинскую книжку. В организации общественного питания студенты должны пройти инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности и вводный инструктаж на рабочем

месте. Без санитарных книжек и инструктажей студенты к работе не допускаются.

В ходе прохождения производственной практики студенты знакомятся с производственной и обслуживающей деятельностью организаций общественного питания.

1. Оформление на практику, знакомство с предприятием

Ознакомление с организацией: её организационно-правовой формой, типом, классом, местом расположения, режимом работы, перечнем предоставляемых услуг, контингентом питающихся, составом и планировкой складских помещений, их оборудованием и оснащением; характером производства, наличием филиалов. Ознакомление с видами услуг, предоставляемых рестораном, баром в зависимости от класса обслуживания. Ознакомление с основными категориями обслуживающего персонала в данной организации, требованиями к нему; организацией и планированием его труда, правилами личной гигиены.

2. Контроль качества продукции и услуг общественного питания

Анализ структуры стандартов разных категорий и видов, выбор номенклатуры показателей качества. Работа с нормативно-правовой базой. Использование измерительных приборов и приспособлений.

Проверка правильности заполнения сертификатов и деклараций соответствия. Контроль качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания

Идентификация продукции и услуг общественного питания, распознавание их фальсификации, предложение мер по предотвращению фальсификации. Методы контроля.

3. Организация обслуживания в организациях общественного питания

Совершенствование навыков обслуживания посетителей в залах предприятия: встреча и размещение гостей за столиками, предложение меню и карты вин, прием и оформление заказа, рекомендации в выборе закусок, блюд, напитков, досервировка стола в соответствии с принятым заказом, передача заказа на производство.

Совершенствование навыков подачи продукции сервис-бара.

Освоение методов подачи блюд: французский («в обнос»), английский (с применением приставного стола), русский (с использованием элементов самообслуживания), европейский (с подачей блюд в индивидуальной тарелке гостя), немецкий, комбинирование этих методов.

Отработка навыков подачи блюд и закусок при индивидуальном и групповом обслуживании.

Порядок замены использованной посуды и приборов, досервировка стола.

Совершенствование навыков подачи горячих закусок, супов, горячих блюд.

Подготовка стола для подачи десерта. Совершенствование навыков подачи горячих и холодных сладких блюд, фруктов, ягод, горячих напитков,

кондитерских изделий.

Освоение специальных приемов работы официанта по повышению эффективности продаж. Ответственность официанта за соблюдением норм выхода и оформление блюд. Совершенствование навыков расчета с посетителями.

4 Выполнение работ по профессии – Бармен

Подготовка бара к обслуживанию.

Приобретение навыков получения, подбора и подготовки (полировки) посуды и приборов. Подготовка к работе инвентаря, инструментов, мерной посуды и оборудования баров.

Ознакомление с имеющимся в баре ассортиментом алкогольных и безалкогольных напитков, используемых для приготовления различных коктейлей, другими основными, дополнительными и сопутствующими компонентами.

Ознакомление с порядком получения с производства (кладовой) необходимой продукции (товаров), ее подготовки к реализации. Подготовка рабочего места к работе.

Составление карты организации рабочего места бармена. Проверка состояния и подготовка оборудования бара к работе. Оформление барной стойки. Рациональное размещение на ней посуды, инвентаря, компонентов, используемых для приготовления и оформления коктейлей. Личная подготовка бармена к работе.

Освоение классических приемов приготовления смешанных напитков в шейкере, блендере, в посуде подачи в барном стакане (миксиглас). Освоение техники приготовления напитков методами: «shake», «blend», «build», «stir». Овладение навыками использования различных мер объема и работы с джиггером. Подготовка льда. Отработка приемов флейринга, спидмиксинга. Отработка навыков порционирования и разлива напитков в посуду для отпуска на счет (spil-stop). Отработка приемов и методов приготовления смешанных напитков. Овладение навыками подбора и подготовки элементов украшения готовых смешанных напитков и коктейлей, их оформления.

5 Формы отчётности по практике

В период прохождения практики практикант самостоятельно ведет дневник прохождения практики, в котором указывает порядковый номер, дату и подробно описывает выполненную работу с подведением итогов, о чем информирует преподавателя (собеседование). Записи в дневнике подписывает руководитель практики от предприятия. Данные дневника являются основой для составления отчета по практике.

В конце практики обучающийся оформляет отчет, где обобщает ее результаты.

Отчет по практике является основным текстовым документом, отражающим выполненную работу во время производственной практики, закрепленные знания и умения и полученные студентом практические навыки производственной и обслуживающей деятельности.

Пояснительная записка отчета по пройденной производственной практике и титульный лист отчета выполняются в соответствии с СТО 4.2-07-2014 «Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности». Титульный лист является первой страницей отчета, однако он не нумеруется. Образец оформления титульного листа приведен в приложении А.

К отчету прилагается дневник прохождения практики, заверенный подписью и печатью организации, в которой проходила практика.

Оформление отчета должно соответствовать следующим требованиям:

- отчет оформляется на ПК на одной стороне листа белой бумаги формата А4 шрифтом *Times New Roman* размером 14, межстрочный интервал принимают полуторный;
- в тексте работы выдерживаются поля: слева – 30 мм, справа – 10 мм, сверху и снизу – 20 мм;
- при форматировании текста следует выравнивать по ширине;
- абзацный отступ должен быть одинаковым по всему тексту документа и равен 12,5 мм.
- страницы должны быть пронумерованы в центре нижней части листа арабскими цифрами;
- приводимые в работе иллюстрации (схемы, рисунки), должны быть выполнены четко и аккуратно, иметь подрисуючную подпись;
- заголовки разделов, подразделов печатают с абзацного отступа, с прописной буквы полужирным шрифтом, без точки в конце, не подчеркивая, отделяют от текста интервалом в одну строку.

Оформленный отчет подшивается в папку, регистрируется и сдается в учебную часть отделения среднего профессионального образования.

Защита отчета осуществляется, после проверки и положительного отзыва руководителя практики. В процессе защиты студент представляет презентацию на мультимедийном оборудовании в учебной аудитории образовательной организации.

6 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Аттестация обучающихся по практике осуществляется по средствам:

- посещения баз практики;
- беседы с руководителями практики от предприятий;
- проверки и оценки Отчета по практике с учетом характеристики с места прохождения практики;
- составлением аттестационного листа.

Форма аттестационного листа представлена в Приложении Б.

7 Перечень учебной литературы и ресурсов сети Интернет, необходимых для проведения практики

Основная литература:

1. Мрыхина Е.Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Е.Б. Мрыхина. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2017. — 416 с. — (Профессиональное образование).
2. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании/Цопкало Л.А., Рождественская Л.Н. - Новосиб.: НГТУ, 2016. - 230 с.: ISBN 978-5-7782-2325-7 Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=548142>
3. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия: Учебник / Боларев Б.П. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 304 с. <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=486838>

Дополнительная литература:

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 560 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=389895>
2. Аристов, А.И. Метрология, стандартизация, сертификация: Учебное пособие / А.И. Аристов, В.М. Приходько, И.Д. Сергеев, Д.С. Фатюхин. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 256 с. Режим доступа: <http://www.zavtrasessiya.com/index.pl?act=PRODUCT&id=2779>
3. Дунченко, Н. И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности [Текст] : учебное пособие: [для студентов, обучающихся по специальности "Экономика и управление на предприятии пищевой промышленности"] / Н. И. Дунченко, М. Д. Магомедов, А. В. Рыбин ; Изд.-торговая корпорация "Дашков и К".- Москва : Дашков и К, 2016. - 210, [1] с. с. Режим доступа: <http://www.znanium.com/bookread.php?book=415066>
4. Дунченко, Н. И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности [Текст] : учебное пособие: / Н. И. Дунченко, М. Д. Магомедов, А. В. Рыбин ; Изд.-торговая корпорация "Дашков и К".- Москва : Дашков и К, 2016. - 210, [1] с. Режим доступа: <http://www.znanium.com/bookread.php?book=415066>
5. Зорин, В. А. Контроль качества продукции и услуг [Электронный ресурс] / В. А. Зорин, А. П. Павлов, А. А. Пегачков. - М.: МАДИ, 2013. - 89 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=452875>
6. Кошечая И. П. Метрология, стандартизация, сертификация : учебник для сред. проф. образования / И. П. Кошечая, А. А. Канке. - М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2015. - 414 с.

Ресурсы сети Интернет

1. <http://mir-restoratora.ru/> - портал ресторанного, гостиничного и туристического бизнеса
2. www.HoReCa.ru — единый интернет-портал Индустрии гостеприимства, созданный для участников ресторанного и гостиничного бизнеса

3. <http://new.krasfair.ru/sag/main/index.shtml/> - Сибирская Ассоциация Гостеприимства
4. <http://barclass.ru> – портал Барменской Ассоциации России

8 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Для написания отчета по практике по профилю специальности используются офисные программы *Windows XP*, *ПП – Microsoft Office –Adobe Reader, Excel, Word*, а также Интернет.

Перечень необходимых информационных справочных систем:

1. Научная библиотека Сибирского федерального университета:
<http://lib.sfu-kras.ru/>
2. Официальный сайт компании «КонсультантПлюс»:
<http://www.consultant.ru/online>.
3. Информационно-правовой портал «Гарант»:
<http://www.garant.ru/hotlaw/federal>.
4. Научная Электронная Библиотека *eLIBRARY.RU*: <http://elibrary.ru>

9 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Учебная и производственная практика для студентов специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» проходит в организациях общественного питания.

Материально-техническая база прохождения практики обеспечивается наличием:

- зданий и помещений, находящихся у университета на праве собственности для проведения собраний и инструктажа по производственной практике, а также для сдачи квалификационного экзамена;
- зданий и помещений, находящихся у организаций общественного питания на праве собственности, оперативного управления, аренды или самостоятельного распоряжения, оформленных в соответствии с действующими требованиями, для прохождения производственной практики;
- оснащения торговых залов предприятий, мебелью, столовой посудой и приборами для осуществления процесса обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания;
- оснащение предприятия барной стойкой, оборудованной соответствующим: инструментами, инвентарем и мерной посудой для приготовления смешанных напитков различными методами.

- обеспечения физического доступа к мировым и университетским информационным сетям, используемым во время прохождения производственной практики;

- средств обеспечения презентаций (мультимедийная аппаратура) для защиты отчета о прохождении производственной практики.

10 Перечень баз практики

Базами проведения практики, являются предприятия общественного питания.

Примерный перечень баз практик:

1. ООО «Харвест Вайн»
2. ООО «Гурман»
3. ООО «Ле Рой Трейдинг»;
4. ООО «ЕДА»;
5. ООО «Атриум»
6. ООО «Люкс» ресторан «Гадаловъ»
7. ООО «Перцы»
8. ООО «Пепперони»

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

Разработчики: преподаватель ОСПО Зайцева Н.С. _____

преподаватель ОСПО Казина В.В. _____

преподаватель ОСПО Самойлова Л.Н. _____

Представитель работодателя:
Исполнительный директор СИБИРСКОЙ АССОЦИАЦИИ
ГОСТЕПРИИМСТВА
Макимова И.В. _____

«22» 03 2017 г.

Программа принята на заседании отделения среднего профессионального образования

«22» 03 2017 г., протокол № 3

Министерство образования и науки РФ
Федеральное государственное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор Торгово-
экономического института



Ю.Л. Александров/

2017 г.

Торгово-экономический
институт

**ПРОГРАММА ПРАКТИКИ
(производственная)**

ПП.01.01, ПП.05.01 Практика производственная (по профилю
специальности)

(наименование практики в соответствии с ФГОС СПО)

Специальность

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Квалификация выпускника

Менеджер

1 Общая характеристика практики

Программа производственной практики (по профилю специальности) для студентов специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании», составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО).

1.1 Вид практики – производственная.

1.2 Тип практики - по профилю специальности.

1.2 Способы проведения – стационарная.

1.3 Формы проведения – непрерывно.

2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Виды компетенций в программе практики по профилю специальности для студентов специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании», указаны в таблице в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

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

Профессиональные компетенции:	
- Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.	ПК 1.1.
- Организовывать выполнение заказов потребителей.	ПК 1.2.
- Контролировать качество выполнения заказа.	ПК 1.3.
- Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.	ПК 1.4.
- Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.	ПК 2.1.
- Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.	ПК 2.3.
- Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.	ПК 2.4.

В результате прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности студенты должны:

Знать:

- основные понятия и нормативную базу товароведения;
- 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;
- классификацию организаций общественного питания, их структуру;
- порядок разработки и заключения договоров, приемки продукции по количеству и качеству;
- правила оперативного планирования работы организации;
- организацию и нормирование труда персонала: показатели использования рабочего времени, основные виды норм затрат труда и методы нормирования труда, графики выхода на работу;
- 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 из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;
- требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и

классов;

- специальные виды услуг и формы обслуживания;
- информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;
- критерии и показатели качества обслуживания;
- виды, типы и классы организаций общественного питания;
- основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;
- материально-техническую и информационную базу обслуживания;
- правила личной подготовки официанта к обслуживанию;
- виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;
- способы расстановки мебели в торговом зале;
- правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;
- методы организации труда официантов;
- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- способы подачи блюд;
- правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;
- правила и технику уборки использованной посуды;
- порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;
- кулинарную характеристику блюд;
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями;
- сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;
- правила охраны труда.

Уметь:

- идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;
- использовать нормативные и технологические документы;
- готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;
- производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;
- составлять и заключать договора на поставку товаров;
- проводить приемку продукции;

- контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;
- определять вид, тип и класс организации общественного питания;
- 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 из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;
- осуществлять расчет с посетителями;
- 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;
- работать с нормативно-правовой базой;
- пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;
- 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;
- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;
- осуществлять приём заказа на блюда и напитки;
- обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
- консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;
- предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем;
- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и

приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями.

- соблюдать личную гигиену;

Иметь практический опыт:

- 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;
- 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;
- консультирования потребителей;
- выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;
- встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;
- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;
- подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;
- расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;
- подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;
- обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и

неофициального характера;

- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;

3 Указание места практики в структуре образовательной программы

Согласно учебному плану подготовки студентов по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» практика по профилю специальности ПП.01.01. и ПП.05.01 проходит по окончании второго семестра.

Производственная практика ПП.01.01 является логическим продолжением профессионального модуля ПМ.01 «Организация питания в организациях общественного питания» и нацелена на приобретения практических навыков в части организации питания. Производственная практика ПП.05.01. является основополагающей частью в освоении ПМ.05 «Выполнение работ по профессии рабочего» и нацелина на приобретение практических навыков и умений в области процесса обслуживания в залах предприятий общественного питания.

4 Объём практики, ее продолжительность, содержание

Объем практики: 360 часов

Продолжительность: 10 недель.

№ п/п	Разделы (этапы) производственной практики	Виды учебной работы, на практике включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в днях)	Формы контроля
1	Оформление на практику, знакомство с предприятием	1	Отметка в дневнике прохождения практики
2	Ознакомление с производственным процессом	1	Отметка в дневнике прохождения практики
2.1	Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции, перечнем основных и дополнительных услуг	1	Отметка в дневнике прохождения практики
2.2	Изучение материально-технической базы предприятия	1	Отметка в дневнике прохождения практики
3	Ознакомление с приемкой товаров, изучение договорных отношений.	2	Отметка в дневнике прохождения практики
4	Ознакомление с процессом приготовления кулинарной продукции	22	Отметка в дневнике прохождения практики
4.1	Работа в заготовочных цехах:	12	Отметка в дневнике прохождения практики

	- механическая обработка картофеля и корнеплодов	2	Отметка в дневнике прохождения практики
	- механическая обработка сезонных овощей, зелени, грибов	2	Отметка в дневнике прохождения практики
	- фигурная нарезка картофеля и корнеплодов	2	Отметка в дневнике прохождения практики
	- механическая обработка мяса и приготовление полуфабрикатов	2	Отметка в дневнике прохождения практики
	- механическая обработка птицы и приготовление полуфабрикатов	2	Отметка в дневнике прохождения практики
	- механическая обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов	2	Отметка в дневнике прохождения практики
4.2	Работа в доготовочных цехах	10	Отметка в дневнике прохождения практики
	- овладение навыками приготовления холодных блюд и закусок	4	Отметка в дневнике прохождения практики
	- овладение навыками приготовления горячих блюд	4	Отметка в дневнике прохождения практики
	-- овладение навыками приготовления сладких блюд	2	Отметка в дневнике прохождения практики
5	Отработка навыков обслуживания на предприятии	2	Отметка в дневнике прохождения практики
5.1	Подготовительный этап обслуживания	7	Отметка в дневнике прохождения практики
5.2	Обслуживание посетителей в торговом зале	20	Отметка в дневнике прохождения практики
6	Обработка результатов и составление отчета о практике	2	Оформление отчета о практике
7	Квалификационный экзамен	1	Сдача экзамена
	Итого дней:	60	
	Всего недель:	10	

Продолжительность рабочего дня при прохождении в организациях (предприятиях, учреждениях) составляет для студентов в возрасте от 18 лет и старше не более 40 часов в неделю (ст. 91 ТК РФ).

Перед началом практики студенты должны пройти медицинский осмотр и оформить личную медицинскую книжку. В организации общественного питания студенты должны пройти инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности и вводный инструктаж на рабочем месте. Без санитарных книжек и инструктажей студенты к работе не допускаются.

В ходе прохождения производственной практики студенты знакомятся с производственной и обслуживающей деятельностью организаций общественного питания.

1. Оформление на практику, знакомство с предприятием

При знакомстве с общей характеристикой предприятия студент должен получить следующие сведения:

- тип предприятия общественного питания, специализация, количество

мест в зале;

- местонахождение предприятия общественного питания, собственность;
- часы работы;
- методы обслуживания потребителей;
- обслуживаемый контингент потребителей;
- ассортимент выпускаемой продукции;
- состав и назначение помещений (производственные, торговые, складские, технические, административно-бытовые);
- состояние и перспективы развития предприятия.

2 Ознакомление с производственным процессом

Студент изучает:

- ассортимент выпускаемой продукции;
- материально-техническую базу предприятия: планировкой, составом, назначением и взаимосвязью складских, производственных, торговых и вспомогательных помещений, их оборудованием и оснащением.

3 Ознакомление с приемкой товаров, изучение договорных отношений

Студент:

- знакомится с приемкой товаров по количеству и качеству;
- принимает участие в приемке 2-3 наименований товара;
- прикладывает к отчету документы: счет-фактуру, договор на поставку товара;
- описывает в отчете процесс приемки товара.

4 Ознакомление с процессом приготовления кулинарной продукции

Студент осваивает:

- приемы различной формы нарезки картофеля и корнеплодов (простая и сложная);
- приемы обработки и нарезки луковых, капустных, плодовых, салатных овощей и зелени;
- навыки обработки рыбы с костным скелетом и приготовления полуфабрикатов из рыбы разными способами;
- навыки приготовления полуфабрикатов из мяса и птицы;
- приемы приготовления различных супов;
- навыки приготовления блюд и гарниров из овощей;
- навыки приготовления блюд из рыбы и мяса;
- навыки приготовления блюд из мяса и птицы;
- навыки приготовления и оформления холодных блюд (закусок);
- навыки приготовления сладких блюд и напитков.

5 Отработка навыков обслуживания на предприятии

- отработка приемов накрытия столов скатертями и их замены;
- овладение простыми и сложными приемами складывания салфеток;
- отработка приемов работы с подносом;
- расстановка продукции на подносе;

- подготовка предметов сервировки на рабочем месте официанта;
- отработка приемов работы официантов с ручником;
- отработка приемов предварительной сервировки столов;
- отработка навыков встречи гостей и приема заказов;
- овладение техникой обслуживания;
- отработка приемов подачи холодных блюда закусок;
- отработка приемов подачи супов и горячих блюд;
- отработка приемов подачи десертов и напитков;
- овладение навыками уборки и замены посуды;
- расчёт с посетителями.

5 Формы отчётности по практике

В период прохождения практики практикант самостоятельно ведет дневник прохождения практики, в котором указывает порядковый номер, дату и подробно описывает выполненную работу с подведением итогов, о чем информирует преподавателя (собеседование). Записи в дневнике

подписывает руководитель практики от предприятия. Данные дневника являются основой для составления отчета по практике.

В конце практики обучающийся оформляет отчет, где обобщает ее результаты.

Отчет по практике является основным текстовым документом, отражающим выполненную работу во время производственной практики, закрепленные знания и умения и полученные студентом практические навыки производственной и обслуживающей деятельности.

Пояснительная записка отчета по пройденной производственной практике и титульный лист отчета выполняются в соответствии с СТО 4.2-07-2014 «Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности». Титульный лист является первой страницей отчета, однако он не нумеруется. Образец оформления титульного листа приведен в приложении А.

К отчету прилагается дневник прохождения практики, заверенный подписью и печатью организации, в которой проходила практика.

Оформление отчета должно соответствовать следующим требованиям:

- отчет оформляется на ПК на одной стороне листа белой бумаги формата А4 шрифтом *Times New Roman* размером 14, межстрочный интервал принимают полуторный;
- в тексте работы выдерживаются поля: слева – 30 мм, справа – 10 мм, сверху и снизу – 20 мм;
- при форматировании текста следует выравнивать по ширине;
- абзацный отступ должен быть одинаковым по всему тексту документа и равен 12,5 мм.
- страницы должны быть пронумерованы в центре нижней части листа арабскими цифрами;

- приводимые в работе иллюстрации (схемы, рисунки), должны быть выполнены четко и аккуратно, иметь подрисуночную подпись;
- заголовки разделов, подразделов печатают с абзацного отступа, с прописной буквы полужирным шрифтом, без точки в конце, не подчеркивая, отделяют от текста интервалом в одну строку.

Оформленный отчет подшивается в папку, регистрируется и сдается в учебную часть отделения среднего профессионального образования

6 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Учебным планом по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании», для студентов прошедших производственную практику предусмотрен квалификационный экзамен, который проводится по завершению изучения профессионального модуля ПМ.01 «Организация питания в организациях общественного питания»

Цель квалификационного экзамена – проверка уровня усвоения студентами материала по результатам прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

При проведении экзамена используются следующие критерии оценивания:

«*Отлично*» ставится, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос; показана совокупность осознанных знаний об объекте изучения, доказательно раскрыты основные положения (свободно оперирует понятиями, терминами, персоналиями и др.); в ответе отслеживается четкая структура, выстроенная в логической последовательности; ответ изложен литературным грамотным языком; на возникшие вопросы преподавателя студент давал четкие, конкретные ответы, показывая умение выделять существенные и несущественные моменты материала.

«*Хорошо*» ставится, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные моменты материала; ответ четко структурирован, выстроен в логической последовательности, изложен литературным грамотным языком; однако были допущены неточности в определении понятий, персоналий, терминов, дат и др.

«*Удовлетворительно*» ставится, если дан неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют некоторые нарушения, допущены несущественные ошибки в изложении теоретического материала и употреблении терминов, персоналий; в ответе не присутствуют доказательные выводы; сформированность умений показана слабо, речь неграмотная.

«*Неудовлетворительно*» ставится, если дан неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения, допущены существенные ошибки в теоретическом материале (фактах, понятиях, персоналиях); в ответе отсутствуют выводы,

сформированность умений не показана, речь неграмотная.

7 Перечень учебной литературы и ресурсов сети Интернет, необходимых для проведения практики

Основная литература:

1. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 416 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=397798>
2. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=518473>
3. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=519492>
4. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Мрыхина Е. Б. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 176 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=493230>
5. Мрыхина Е.Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Е.Б. Мрыхина. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2017. — 416 с. — (Профессиональное образование).

Дополнительная литература:

7. Дубцов Г. Г. Товароведение продовольственных товаров : учебник для сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов. - 4-е изд., стер. - М. : Академия, 2016. - 333 с. - (Среднее профессиональное образование. Пищевое производство) Библиогр.: с. 330.
8. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2017. - 176 с.: ил.; 60х90 1/16. - (Профессиональное образование). (переплет) ISBN 978-5-8199-0306-3 Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=399678>
9. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 560 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=389895>

Учебно-методическая литература

1. Организация и технология производства продукции общественного питания: сборник тестов / Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т; сост. А.Ф. Сульдина – Красноярск, 2015. –46 с.
2. Организация и технология производства продукции общественного питания : альбом иллюстраций, схем и таблиц / Сульдина

А.Ф.; Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т.; сост. А.Ф. Сульдина. – Красноярск, 2015. – 51 с.

3. Организация и технология производства продукции общественного питания: сборник описаний лабораторных работ / ФГАОУ ВПО СФУ Торгово-экономический институт; сост. А.Ф. Сульдина. – Красноярск, 2015. – 21 с.

4. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания: контрольно-измерительные материалы / ФГАОУ ВПО СФУ Торгово-экономический институт; сост. Р.И. Шадпалова. – Красноярск, 2015. – 46 с.

5. Товароведение продовольственных товаров продукции общественного питания: сборник описаний лабораторно-практических работ / ФГАОУ ВПО СФУ Торгово-экономический институт; сост. Р.И. Шадпалова. – Красноярск, 2015. – 46 с.

Ресурсы сети Интернет

5. <http://mir-restoratora.ru/> - портал ресторанного, гостиничного и туристического бизнеса

6. www.HoReCa.ru – единый интернет-портал Индустрии гостеприимства, созданный для участников ресторанного и гостиничного бизнеса

7. <http://new.krasfair.ru/sag/main/index.shtml/> - Сибирская ассоциация Гостеприимства

8 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Для написания отчета по практике по профилю специальности используются офисные программы *Windows XP*, *ППП – Microsoft Office –Adobe Reader, Excel, Word*, а также Интернет.

Перечень необходимых информационных справочных систем:

1. Научная библиотека Сибирского федерального университета:
<http://lib.sfu-kras.ru/>

2. Официальный сайт компании «КонсультантПлюс»:
<http://www.consultant.ru/online>.

3. Информационно-правовой портал «Гарант»:
<http://www.garant.ru/hotlaw/federal>.

4. Научная Электронная Библиотека *eLIBRARY.RU*: <http://elibrary.ru>

9 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Практика по профилю специальности для студентов специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» проходит в организациях общественного питания.

Материально-техническая база прохождения производственной практики обеспечивается наличием:

- зданий и помещений, находящихся у университета на праве собственности для проведения собраний и инструктажа по производственной практике, а также для сдачи квалификационного экзамена;
- зданий и помещений, находящихся у организаций общественного питания на праве собственности, оперативного управления, аренды или самостоятельного распоряжения, оформленных в соответствии с действующими требованиями, для прохождения производственной практики;
- техники и оборудования предприятий общественного питания, обеспечивающих безопасность жизнедеятельности и производственно-технологические процессы производственной деятельности: обработка сырья, производство полуфабрикатов и приготовление кулинарной продукции для их изучения обучающимися и привития им практических навыков работы;
- оснащения торговых залов предприятий, мебелью, столовой посудой и приборами для осуществления процесса обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания;
- обеспечения физического доступа к мировым и университетским информационным сетям, используемым во время прохождения производственной практики;
- средств обеспечения презентаций (мультимедийная аппаратура) для защиты отчета о прохождении производственной практики.

10 Перечень баз практики

Базами проведения практики, являются предприятия общественного питания.

Примерный перечень баз практик:

ООО «Харвест Вайн»;
ООО «Гурман»;
ООО «Ле Рой Трейдинг»;
ООО «Атриум»;
ООО «Люкс» ресторан «Гадаловъ»;
ООО «Перцы»;
Бар «Алхимия»;
ООО «ЕДА»;
ИП Любимов А.Н. «Бюрокрафт Бар».

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

Разработчики: преподаватель ОСПО Зайцева Н.С.
преподаватель ОСПО Денисова И.П.

Представитель работодателя:

Исполнительный директор СИБИРСКОЙ АССОЦИАЦИИ
ГОСТЕПРИИМСТВА
Максимова И.В.



«22» 03 2017 г.

Программа принята на заседании отделения среднего профессионального образования

«22» 03 2017 г., протокол № 3

Министерство образования и науки РФ
Федеральное государственное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор Торгово-
экономического института

/Ю.Л. Александров/

« 22 »

ТОРГОВО-
ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
ИНСТИТУТ

2017 г.

Торгово-экономический
институт

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

ПП.02.01, ПП.03.01, ПП.05.01 Практика производственная (по профилю
специальности)

(наименование практики в соответствии с ФГОС СПО)

Специальность

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Квалификация выпускника

Менеджер

Красноярск 2017

1 Общая характеристика практики

Программа производственной практики (по профилю специальности) для студентов специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании», составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО).

1.1 Вид практики – производственная.

1.2 Тип практики - по профилю специальности.

1.2 Способы проведения – стационарная.

1.3 Формы проведения – непрерывно.

2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Виды компетенций в программе практики по профилю специальности для студентов специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании», указаны в таблице в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

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

Профессиональные компетенции:	
- Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.	ПК 2.1.
- Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.	ПК 2.2.
- Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.	ПК 2.3.
- Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.	ПК 2.4.
- Анализировать эффективность обслуживания потребителей.	ПК 2.5.
- Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.	ПК 2.6.
- Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.	ПК 3.1.
- Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.	ПК 3.2.
- Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.	ПК 3.3.

В результате прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности студенты должны:

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 из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;
- методы оптимизации, основы организации работы коллектива;
- требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
- 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;
- критерии и показатели качества обслуживания;

- этапы, маркетинговые мероприятия;
- особенности маркетинга услуг общественного питания;
- средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания;
- понятие, значение, виды, объекты, методы, этапы и правила проведения;
- источники и критерии отбора маркетинговой информации;
- критерии и показатели оценки конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, методики оценки.

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 из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;
- осуществлять расчет с посетителями;
- 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;
- выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания;
- участвовать в проведении маркетинговых исследований рынка, собирать и анализировать маркетинговую информацию;
- разрабатывать подкрепление продукции и услуг общественного питания;
- определять направления сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их выбора;
- выбирать и применять маркетинговые коммуникации для

формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирования их сбыта;

- собирать и анализировать информацию о ценах;
- осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации;
- разрабатывать анкеты и опросные листы;
- составлять отчет по результатам исследования и интерпретировать результаты;
- выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывать их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации;

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;
- выявления и анализа потребностей в продукции и услугах общественного питания;
- участия в разработке комплекса маркетинга;
- определения подкрепления продукции и услуг;
- консультирования потребителей;
- выявления конкурентов организации общественного питания и определения конкурентоспособности ее продукции и услуг;
- участия в маркетинговых исследованиях

3 Указание места практики в структуре образовательной программы

Согласно учебному плану подготовки студентов по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» практики по профилю специальности ПП.02.01., ПП.03.01 и ПП.05.01 проходят сконцентрировано по окончании четвертого семестра.

Производственная практика ПП.02.01 является логическим продолжением профессионального модуля ПМ.02 «Организация обслуживания в организациях общественного питания» и нацелена на приобретения практических навыков в части организации процесса обслуживания в организациях общественного питания.

Производственная практика ПП.03.01 проходит в рамках освоения профессионального модуля ПМ.03 «Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания» и нацелена на приобретения практических навыков в части изучения и проведения анализа потребительского спроса на продукцию и услуги общественного питания.

Производственная практика ПП.05.01. является основополагающей частью в освоении ПМ.05 «Выполнение работ по профессиям: 16399 – Официант, 11176 - Бармен» и нацелина на приобретение практических навыков и умений в области приготовления смешанных напитков и процесса обслуживания в барах предприятий общественного питания.

4 Объём практики, ее продолжительность, содержание

Объем практики: 396 часов

Продолжительность: 11 недель

№ п/п	Разделы (этапы) производственной практики	Виды учебной работы, на практике включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в днях)	Формы контроля
1	Оформление на практику, знакомство с предприятием	1	Отметка в дневнике прохождения практики
2	Организация обслуживания посетителей в торговом зале	20	Отметка в дневнике прохождения практики
3	Организация обслуживания банкетов и приемов	20	
4	Управление работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей	12	Отметка в дневнике прохождения практики
5	Анализ производственных ситуаций	2	Отметка в дневнике прохождения практики
6	Оценка качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению	2	Отметка в дневнике прохождения практики
7	Оценивание конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.	6	Отметка в дневнике прохождения практики
8	Обработка результатов и составление отчета о практике	2	Написание отчета
9	Квалификационный экзамен	1	Сдача экзамена
	Итого дней:	66	
	Всего недель:	11	

Продолжительность рабочего дня при прохождении в организациях (предприятиях, учреждениях) составляет для студентов в возрасте от 18 лет и старше не более 40 часов в неделю (ст. 91 ТК РФ).

Перед началом практики студенты должны пройти медицинский осмотр и оформить личную медицинскую книжку. В организации общественного питания студенты должны пройти инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности и вводный инструктаж на рабочем месте. Без санитарных книжек и инструктажей студенты к работе не допускаются.

В ходе прохождения производственной практики студенты знакомятся с производственной и обслуживающей деятельностью организаций общественного питания.

1. Оформление на практику, знакомство с предприятием

Ознакомление с организацией: её организационно-правовой формой, типом, классом, местом расположения, режимом работы, перечнем предоставляемых услуг, контингентом питающихся, составом и планировкой складских помещений, их оборудованием и оснащением; характером производства, наличием филиалов. Ознакомление с видами услуг, предоставляемых рестораном, баром в зависимости от класса обслуживания. Ознакомление с основными категориями обслуживающего персонала в данной организации, требованиями к нему; организацией и планированием его труда, правилами личной гигиены.

2. Организация обслуживания посетителей в торговом зале

Совершенствование навыков обслуживания посетителей в залах предприятия: встреча и размещение гостей за столиками, предложение меню и карты вин, прием и оформление заказа, рекомендации в выборе закусок, блюд, напитков, досервировка стола в соответствии с принятым заказом, передача заказа на производство. Совершенствование навыков подачи продукции сервис-бара. Совершенствование навыков подачи горячих закусок, супов, горячих блюд. Подготовка стола для подачи десерта. Совершенствование навыков подачи горячих и холодных сладких блюд, фруктов, ягод, горячих напитков, кондитерских изделий. Освоение специальных приемов работы официанта по повышению эффективности продаж. Ответственность официанта за соблюдением норм выхода и оформление блюд.

Совершенствование навыков расчета с посетителями (в зависимости от существующей на базе практики формы расчета).

3. Организация обслуживания банкетов и приемов

Участие в приеме заказов на обслуживание торжеств и составлении меню-заказа. Ознакомление с правами и обязанностями заказчика, с возможными схемами рассадки гостей.

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.

Овладение приемами расстановки столов, накрытия их скатертями и оформления «юбкой», сервировки стола (включая синхронную) и оформления его цветами, и другими атрибутами. Участие в инструктаже и тренинге перед обслуживанием банкета.

Овладение навыками подачи аперитива. Отработка навыков синхронной подачи продукции сервис-бара, холодных и горячих закусок, супов и горячих блюд. Подготовка стола к подаче десерта. Освоение навыков подачи десерта, шампанского, табачных изделий и горячих напитков.

Овладение навыками сбора использованной посуды и приборов и замены их чистыми. Уборки зала после банкета.

4. Управление работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей

Изучение опыта работы метрдотеля или старшего официанта, управляющего работой официантов.

Изучение должностных характеристик официантов, барменов, сомелье и других работников сферы обслуживания.

Особенности профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов.

Овладение умениями и навыками управлять работой официантов, барменов и др.

Выполнение поручений метрдотеля по управлению работой официантов и барменов.

Организация работы официантов, барменов, сомелье и др.

Консультация потребителей по ассортименту блюд, их рецептуре, способу приготовления, а также по карте вин.

5. Анализ производственных ситуаций

Выявление и анализ производственных ситуаций, возникающих в процессе обслуживания гостей.

Указание конкретных способов решения возникших проблем в организации общественного питания – базе практики.

Сопоставление этих способов с положениями нормативных документов.

Оценка правильности принятых решений.

6. Оценка качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению

Определение номенклатуры показателей, по которым оценивается качество обслуживания

Определение значений этих показателей методами наблюдений, регистрации (например, количества положительных и негативных отзывов гостей, опроса).

Сопоставление выявленных значений со стандартом предприятия

Выявление недостатков при обслуживании.

Разработка предложений по устранению выявленных недостатков и повышению качества обслуживания.

7.Оценивание конкурентоспособности продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.

Выявление конкурентов организации общественного питания и определение конкурентоспособности ее продукции и услуг. Участие в маркетинговых исследованиях. Разработка анкет, проведение анкетирования и его анализ.

5 Формы отчётности по практике

В период прохождения практики практикант самостоятельно ведет дневник прохождения практики, в котором указывает порядковый номер, дату и подробно описывает выполненную работу с подведением итогов, о чем информирует преподавателя (собеседование). Записи в дневнике подписывает руководитель практики от предприятия. Данные дневника являются основой для составления отчета по практике.

В конце практики обучающийся оформляет отчет, где обобщает ее результаты.

Отчет по практике является основным текстовым документом, отражающим выполненную работу во время производственной практики, закреплённые знания и умения и полученные студентом практические навыки производственной и обслуживающей деятельности.

Пояснительная записка отчета по пройденной производственной практике и титульный лист отчета выполняются в соответствии с СТО 4.2-07-2014 «Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности». Титульный лист является первой страницей отчета, однако он не нумеруется. Образец оформления титульного листа приведен в приложении А.

К отчету прилагается дневник прохождения практики, заверенный подписью и печатью организации, в которой проходила практика.

Оформление отчета должно соответствовать следующим требованиям:

- отчет оформляется на ПК на одной стороне листа белой бумаги формата А4 шрифтом *Times New Roman* размером 14, межстрочный интервал принимают полуторный;
- в тексте работы выдерживаются поля: слева – 30 мм, справа – 10 мм, сверху и снизу – 20 мм;
- при форматировании текста следует выравнивать по ширине;
- абзацный отступ должен быть одинаковым по всему тексту документа и равен 12,5 мм.
- страницы должны быть пронумерованы в центре нижней части листа арабскими цифрами;
- приводимые в работе иллюстрации (схемы, рисунки), должны быть выполнены четко и аккуратно, иметь подрисуючную подпись;

- заголовки разделов, подразделов печатают с абзацного отступа, с прописной буквы полужирным шрифтом, без точки в конце, не подчеркивая, отделяют от текста интервалом в одну строку.

Оформленный отчет подшивается в папку, регистрируется и сдается в учебную часть отделения среднего профессионального образования.

Защита отчета осуществляется, после проверки и положительного отзыва руководителя практики. В процессе защиты студент представляет презентацию на мультимедийном оборудовании в учебной аудитории образовательной организации.

6 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Аттестация обучающихся по практике осуществляется по средствам:

- посещения баз практики;
- беседы с руководителями практики от предприятий;
- проверки и оценки Отчета по практике с учетом характеристики с места прохождения практики.

Учебным планом по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании», для студентов прошедших производственную практику предусмотрен квалификационный экзамен, который проводится по завершению изучения профессионального модуля ПМ.05 «Выполнение работ по профессиям: 16399 – Официант, 11176 – Бармен»

Цель квалификационного экзамена – проверка уровня усвоения студентами материала по результатам прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

При проведении экзамена используются следующие критерии оценивания:

«Отлично» ставится, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос; показана совокупность осознанных знаний об объекте изучения, доказательно раскрыты основные положения (свободно оперирует понятиями, терминами, персоналиями и др.); в ответе отслеживается четкая структура, выстроенная в логической последовательности; ответ изложен литературным грамотным языком; на возникшие вопросы преподавателя студент давал четкие, конкретные ответы, показывая умение выделять существенные и несущественные моменты материала.

«Хорошо» ставится, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные моменты материала; ответ четко структурирован, выстроен в логической последовательности, изложен литературным грамотным языком; однако были допущены неточности в определении понятий, персоналий, терминов, дат и др.

«Удовлетворительно» ставится, если дан неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют некоторые нарушения, допущены несущественные ошибки в изложении теоретического материала и употреблении терминов, персоналий; в ответе не присутствуют доказательные выводы; сформированность умений показана слабо, речь неграмотная.

«Неудовлетворительно» ставится, если дан неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения, допущены существенные ошибки в теоретическом материале (фактах, понятиях, персоналиях); в ответе отсутствуют выводы, сформированность умений не показана, речь неграмотная.

По результатам освоения ПМ.05 «Выполнение работ по профессиям: 16399 – Официант, 11176 - Бармен», обучающиеся получают свидетельство о присвоении рабочей профессии «Официант, бармен»

7 Перечень учебной литературы и ресурсов сети Интернет, необходимых для проведения практики

Основная литература:

1. Мрыхина Е.Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Е.Б. Мрыхина. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2017. — 416 с. — (Профессиональное образование).
2. Менеджмент : учеб. пособие / Е.И. Мазилкина. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 197 с. — (Среднее профессиональное образование). Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=754605>
3. Шапиро, С. А. Теоретические основы управления персоналом [Электронный ресурс] : учебное пособие / С. А. Шапиро, Е. К. Самраилова, Н. Л. Хусаинова.- Москва : Директ-Медиа, 2015. - 320 с. Режим доступа: http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib_dc/direct_01.06.2020/i-576155767.pdf
4. Маркетинг: Учебное пособие / Герасимов Б. И., Жариков В. В., Жарикова М. В. - 2-е изд. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 320 с.: 60х90 1/16. - (Профессиональное образование). Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=537690>

Дополнительная литература:

1. Маркетинг: Учебник / Соловьев Б. А., Мешков А. А., Мусатов Б. В. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 336 с.: 60х90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат). Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=608883>
2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=389895>

Методические рекомендации и указания

1. Маркетинг: методические рекомендации для самостоятельной работы студентов / ФГАОУ ВО СФУ Торгово-экономический институт; сост. Л.И. Иванова. – Красноярск, 2016. – 52 с.

2. Маркетинг: сборник задач и тестов для самостоятельной работы студентов / ФГАОУ ВО СФУ Торгово-экономический институт; сост. Е.С. Микова. – Красноярск, 2016. – 106 с.

Ресурсы сети Интернет

1. <http://mir-restoratora.ru/> - портал ресторанного, гостиничного и туристического бизнеса

2. www.NoReCa.ru – единый интернет-портал Индустрии гостеприимства, созданный для участников ресторанного и гостиничного бизнеса

3. <http://new.krasfair.ru/sag/main/index.shtml/> - Сибирская Ассоциация Гостеприимства

4. <http://barclass.ru> – портал Барменской Ассоциации России

5. <http://www.cfin.ru> - Сайт «Корпоративный менеджмент»

8 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Для написания отчета по практике по профилю специальности используются офисные программы *Windows XP, IIII – Microsoft Office –Adobe Reader, Excel, Word*, а также Интернет.

Перечень необходимых информационных справочных систем:

1. Научная библиотека Сибирского федерального университета: <http://lib.sfu-kras.ru/>

2. Официальный сайт компании «КонсультантПлюс»:

<http://www.consultant.ru/online>.

3. Информационно-правовой портал «Гарант»:

<http://www.garant.ru/hotlaw/federal>.

4. Научная Электронная Библиотека *eLIBRARY.RU*: <http://elibrary.ru>

9 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Практика по профилю специальности для студентов специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» проходит в организациях общественного питания.

Материально-техническая база прохождения производственной практики обеспечивается наличием:

- зданий и помещений, находящихся у университета на праве собственности для проведения собраний и инструктажа по производственной практике, а также для сдачи квалификационного экзамена;

- зданий и помещений, находящихся у организаций общественного питания на праве собственности, оперативного управления, аренды или самостоятельного распоряжения, оформленных в соответствии с действующими требованиями, для прохождения производственной практики;

- оснащения торговых залов предприятий, мебелью, столовой посудой и приборами для осуществления процесса обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания;

- оснащение предприятия барной стойкой, оборудованной соответствующим: инструментами, инвентарем и мерной посудой для приготовления смешанных напитков различными методами.

- обеспечения физического доступа к мировым и университетским информационным сетям, используемым во время прохождения производственной практики;

- средств обеспечения презентаций (мультимедийная аппаратура) для защиты отчета о прохождении производственной практики.

10 Перечень баз практики

Базами проведения практики, являются предприятия общественного питания.

Примерный перечень баз практик:

7. ООО «Харвест Вайн»

8. ООО «ЭкспоСервисСибирь»

9. ООО «Пепперони»

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

Разработчики: преподаватель ОСПО Зайцева Н.С.

преподаватель ОСПО Тарима Н.В.

Представитель работодателя:
Исполнительный директор СИБИРСКОЙ АССОЦИАЦИИ
ГОСТЕПРИИМСТВА
Максимова И.В.

«22» 03



Программа принята на заседании отделения среднего профессионального образования «22» 03 2017 г., протокол № 5

Министерство образования и науки РФ
Федеральное государственное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор Торгово-
экономического института

Ю.Л. Александров/

«22» 03 2017 г.

Торгово-экономический
институт



ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

ПП.02.01, ПП.04.01, ПП.05.01 Практика производственная (по профилю
специальности)

(наименование практики в соответствии с ФГОС СПО)

Специальность

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Квалификация выпускника

Менеджер

Красноярск 2017

1 Общая характеристика практики

Программа производственной практики (по профилю специальности) для студентов специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании», составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО).

1.1 Вид практики – производственная.

1.2 Тип практики - по профилю специальности.

1.2 Способы проведения – стационарная.

1.3 Формы проведения – непрерывно.

2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Виды компетенций в программе практики по профилю специальности для студентов специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании», указаны в таблице в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

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

Профессиональные компетенции:	
- Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.	ПК 2.1.
- Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.	ПК 2.3.
- Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.	ПК 2.4.
- Анализировать эффективность обслуживания потребителей.	ПК 2.5.
- Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.	ПК 4.1.
- Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.	
- Проводить контроль качества услуг общественного питания.	ПК 4.2.
	ПК 4.3.

В результате прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности студенты должны:

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 из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;
- требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
- специальные виды услуг и формы обслуживания;
- информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;
- цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия;
- основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-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
- виды, типы и классы организаций общественного питания;
- основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;
- материально-техническую и информационную базу обслуживания;
- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- способы подачи блюд;
- правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;
- правила и технику уборки использованной посуды;
- порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями;
- виды и классификации баров;
- планировочные решения баров, буфетов;
- материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;
- правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;
- характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;
- правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- виды и методы обслуживания в баре, буфете;
- технологию приготовления смешанных и горячих напитков;
- технологию приготовления простых закусок;
- правила ведения учётно-отчётной и кассовой документации;
- сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;
- правила личной подготовки бармена к обслуживанию;
- правила охраны труда;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.

Уметь:

- определять вид, тип и класс организации общественного питания;
- 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 из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;
- осуществлять расчет с посетителями;
- применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;
- 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;
- выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;
- 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;
- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;
- осуществлять приём заказа на блюда и напитки;
- обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
- консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;

- предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем;
- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;
- соблюдать личную гигиену;
- подготавливать бар, буфет к обслуживанию;
- обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;
- готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;
- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;
- готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;
- соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;
- производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;
- осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;
- оформлять необходимую отчётно-учётную документацию;
- соблюдать правила профессионального этикета;
- соблюдать правила личной гигиены;

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;
- контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг;
- участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания;

- контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие;
- выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;
- встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;
- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;
- подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;
- расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;
- подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;
- обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;
- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;
- подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- встречи гостей бара и приёма заказа;
- обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;
- приготовления и подачи горячих напитков;
- приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;
- приготовления и подачи простых закусок;
- принятия и оформления платежей;
- оформления отчётно-финансовых документов;
- подготовки бара, буфета к закрытию.

3 Указание места практики в структуре образовательной программы

Согласно учебному плану подготовки студентов по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» практики по профилю специальности ПП.02.01., ПП.04.01 и ПП.05.01 проходят сконцентрировано по окончании третьего семестра.

Производственная практика ПП.02.01 является логическим продолжением профессионального модуля ПМ.02 «Организация обслуживания в организациях общественного питания» и нацелена на приобретения практических навыков в части организации процесса обслуживания в организациях общественного питания.

Производственная практика ПП.04.01 проходит в рамках освоения профессионального модуля ПМ.04 «Контроль качества продукции и услуг общественного и питания» и нацелена на приобретения практических

навыков в части контроля соблюдения требований нормативных документов, контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие.

Производственная практика ПП.05.01. является основополагающей частью в освоении ПМ.05 «Выполнение работ по профессиям: 16399 – Официант, 11176 - Бармен» и нацелина на приобретение практических навыков и умений в области приготовления смешанных напитков и процесса обслуживания в барах предприятий общественного питания.

4 Объём практики, ее продолжительность, содержание

Объем практики: 180 часов

Продолжительность: 5 недель.

№ п/п	Разделы (этапы) производственной практики	Виды учебной работы, на практике включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в днях)	Формы контроля
1	Оформление на практику, знакомство с предприятием	1	Отметка в дневнике прохождения практики
2	Контроль качества продукции и услуг общественного питания.	6	Написание отчета
2.1	Контроль соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг.	2	Отметка в дневнике прохождения практики
2.2	Участие в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания.	2	Отметка в дневнике прохождения практики
2.3	Контроль наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие.	2	Отметка в дневнике прохождения практики
3	Организация обслуживания в организациях общественного питания	10	Отметка в дневнике прохождения практики
4	Выполнение работ по профессии 11176 - Бармен	12	Отметка в дневнике прохождения практики
5	Обработка результатов и составление отчета о практике	1	Оформление отчета о практике
	Итого дней:	30	
	Всего недель:	5	

Продолжительность рабочего дня при прохождении в организациях (предприятиях, учреждениях) составляет для студентов в возрасте от 18 лет и старше не более 40 часов в неделю (ст. 91 ТК РФ).

Перед началом практики студенты должны пройти медицинский осмотр и оформить личную медицинскую книжку. В организации общественного питания студенты должны пройти инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности и вводный инструктаж на рабочем месте. Без санитарных книжек и инструктажей студенты к работе не допускаются.

В ходе прохождения производственной практики студенты знакомятся с производственной и обслуживающей деятельностью организаций общественного питания.

1. Оформление на практику, знакомство с предприятием

Ознакомление с организацией: её организационно-правовой формой, типом, классом, местом расположения, режимом работы, перечнем предоставляемых услуг, контингентом питающихся, составом и планировкой складских помещений, их оборудованием и оснащением; характером производства, наличием филиалов. Ознакомление с видами услуг, предоставляемых рестораном, баром в зависимости от класса обслуживания. Ознакомление с основными категориями обслуживающего персонала в данной организации, требованиями к нему; организацией и планированием его труда, правилами личной гигиены.

2. Контроль качества продукции и услуг общественного питания

Анализ структуры стандартов разных категорий и видов, выбор номенклатуры показателей качества. Работа с нормативно-правовой базой. Использование измерительных приборов и приспособлений.

Проверка правильности заполнения сертификатов и деклараций соответствия. Контроль качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания

Идентификация продукции и услуг общественного питания, распознавание их фальсификации, предложение мер по предотвращению фальсификации. Методы контроля.

3. Организация обслуживания в организациях общественного питания

Совершенствование навыков обслуживания посетителей в залах предприятия: встреча и размещение гостей за столиками, предложение меню и карты вин, прием и оформление заказа, рекомендации в выборе закусок, блюд, напитков, досервировка стола в соответствии с принятым заказом, передача заказа на производство.

Совершенствование навыков подачи продукции сервис-бара.

Освоение методов подачи блюд: французский («в обнос»), английский (с применением приставного стола), русский (с использованием элементов самообслуживания), европейский (с подачей блюд в индивидуальной тарелке гостя), немецкий, комбинирование этих методов.

Отработка навыков подачи блюд и закусок при индивидуальном и групповом обслуживании.

Порядок замены использованной посуды и приборов, досервировка стола.

Совершенствование навыков подачи горячих закусок, супов, горячих блюд.

Подготовка стола для подачи десерта. Совершенствование навыков подачи горячих и холодных сладких блюд, фруктов, ягод, горячих напитков, кондитерских изделий.

Освоение специальных приемов работы официанта по повышению эффективности продаж. Ответственность официанта за соблюдением норм выхода и оформление блюд. Совершенствование навыков расчета с посетителями.

4 Выполнение работ по профессии – Бармен

Подготовка бара к обслуживанию.

Приобретение навыков получения, подбора и подготовки (полировки) посуды и приборов. Подготовка к работе инвентаря, инструментов, мерной посуды и оборудования баров.

Ознакомление с имеющимся в баре ассортиментом алкогольных и безалкогольных напитков, используемых для приготовления различных коктейлей, другими основными, дополнительными и сопутствующими компонентами.

Ознакомление с порядком получения с производства (кладовой) необходимой продукции (товаров), ее подготовки к реализации. Подготовка рабочего места к работе.

Составление карты организации рабочего места бармена. Проверка состояния и подготовка оборудования бара к работе. Оформление барной стойки. Рациональное размещение на ней посуды, инвентаря, компонентов, используемых для приготовления и оформления коктейлей. Личная подготовка бармена к работе.

Освоение классических приемов приготовления смешанных напитков в шейкере, блендере, в посуде подачи в барном стакане (миксиглас). Освоение техники приготовления напитков методами: «shake», «blend», «build», «stir». Овладение навыками использования различных мер объема и работы с джиггером. Подготовка льда. Отработка приемов флейринга, спидмиксинга. Отработка навыков порционирования и разлива напитков в посуду для отпуска на счет (spil-stop). Отработка приемов и методов приготовления смешанных напитков. Овладение навыками подбора и подготовки элементов украшения готовых смешанных напитков и коктейлей, их оформления.

5 Формы отчётности по практике

В период прохождения практики практикант самостоятельно ведет дневник прохождения практики, в котором указывает порядковый номер, дату и подробно описывает выполненную работу с подведением итогов, о

чем информирует преподавателя (собеседование). Записи в дневнике подписывает руководитель практики от предприятия. Данные дневника являются основой для составления отчета по практике.

В конце практики обучающийся оформляет отчет, где обобщает ее результаты.

Отчет по практике является основным текстовым документом, отражающим выполненную работу во время производственной практики, закрепленные знания и умения и полученные студентом практические навыки производственной и обслуживающей деятельности.

Пояснительная записка отчета по пройденной производственной практике и титульный лист отчета выполняются в соответствии с СТО 4.2-07-2014 «Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности». Титульный лист является первой страницей отчета, однако он не нумеруется. Образец оформления титульного листа приведен в приложении А.

К отчету прилагается дневник прохождения практики, заверенный подписью и печатью организации, в которой проходила практика.

Оформление отчета должно соответствовать следующим требованиям:

- отчет оформляется на ПК на одной стороне листа белой бумаги формата А4 шрифтом *Times New Roman* размером 14, межстрочный интервал принимают полуторный;
- в тексте работы выдерживаются поля: слева – 30 мм, справа – 10 мм, сверху и снизу – 20 мм;
- при форматировании текста следует выравнивать по ширине;
- абзацный отступ должен быть одинаковым по всему тексту документа и равен 12,5 мм.
- страницы должны быть пронумерованы в центре нижней части листа арабскими цифрами;
- приводимые в работе иллюстрации (схемы, рисунки), должны быть выполнены четко и аккуратно, иметь подрисуючную подпись;
- заголовки разделов, подразделов печатают с абзацного отступа, с прописной буквы полужирным шрифтом, без точки в конце, не подчеркивая, отделяют от текста интервалом в одну строку.

Оформленный отчет подшивается в папку, регистрируется и сдается в учебную часть отделения среднего профессионального образования.

Защита отчета осуществляется, после проверки и положительного отзыва руководителя практики. В процессе защиты студент представляет презентацию на мультимедийном оборудовании в учебной аудитории образовательной организации.

6 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Аттестация обучающихся по практике осуществляется по средствам:

- посещения баз практики;
- беседы с руководителями практики от предприятий;
- проверки и оценки Отчета по практике с учетом характеристики с места прохождения практики.

7 Перечень учебной литературы и ресурсов сети Интернет, необходимых для проведения практики

Основная литература:

3. Мрыхина Е.Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Е.Б. Мрыхина. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2017. — 416 с. — (Профессиональное образование).

4. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании/Цопкало Л.А., Рождественская Л.Н. - Новосиба.: НГТУ, 2016. - 230 с.: ISBN 978-5-7782-2325-7 Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=548142>

5. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия: Учебник / Боларев Б.П. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 304 с. <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=486838>

Дополнительная литература:

10. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 560 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=389895>

11. Аристов, А.И. Метрология, стандартизация, сертификация: Учебное пособие / А.И. Аристов, В.М. Приходько, И.Д. Сергеев, Д.С. Фатюхин. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 256 с. Режим доступа: <http://www.zavtrasessiya.com/index.pl?act=PRODUCT&id=2779>

12. Дунченко, Н. И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности [Текст] : учебное пособие: [для студентов, обучающихся по специальности "Экономика и управление на предприятии пищевой промышленности"] / Н. И. Дунченко, М. Д. Магомедов, А. В. Рыбин ; Изд.-торговая корпорация "Дашков и К".- Москва : Дашков и К, 2016. - 210, [1] с. с.

Режим доступа: <http://www.znanium.com/bookread.php?book=415066>

13. Дунченко, Н. И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности [Текст] : учебное пособие: / Н. И. Дунченко, М. Д. Магомедов, А. В. Рыбин ; Изд.-торговая корпорация "Дашков и К".- Москва : Дашков и К, 2016. - 210, [1] с. Режим доступа: <http://www.znanium.com/bookread.php?book=415066>

14. Зорин, В. А. Контроль качества продукции и услуг [Электронный ресурс] / В. А. Зорин, А. П. Павлов, А. А. Пегачков. - М.: МАДИ, 2015. - 89 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=452875>

15. Кошечая И. П. Метрология, стандартизация, сертификация : учебник для сред. проф. образования / И. П. Кошечая, А. А. Канке. - М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2015. - 414 с.

Ресурсы сети Интернет

8. <http://mir-restoratora.ru/> - портал ресторанного, гостиничного и туристического бизнеса
9. www.HoReCa.ru – единый интернет-портал Индустрии гостеприимства, созданный для участников ресторанного и гостиничного бизнеса
10. <http://new.krasfair.ru/sag/main/index.shtml/> - Сибирская Ассоциация Гостеприимства
11. <http://barclass.ru> – портал Барменской Ассоциации России

8 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Для написания отчета по практике по профилю специальности используются офисные программы *Windows XP*, *ПП – Microsoft Office – Adobe Reader, Excel, Word*, а также Интернет.

Перечень необходимых информационных справочных систем:

5. Научная библиотека Сибирского федерального университета:
<http://lib.sfu-kras.ru/>
6. Официальный сайт компании «КонсультантПлюс»:
<http://www.consultant.ru/online>.
7. Информационно-правовой портал «Гарант»:
<http://www.garant.ru/hotlaw/federal>.
8. Научная Электронная Библиотека *eLIBRARY.RU*: <http://elibrary.ru>

9 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Практика по профилю специальности для студентов специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» проходит в организациях общественного питания.

Материально-техническая база прохождения производственной практики обеспечивается наличием:

- зданий и помещений, находящихся у университета на праве собственности для проведения собраний и инструктажа по производственной практике, а также для сдачи квалификационного экзамена;

- зданий и помещений, находящихся у организаций общественного питания на праве собственности, оперативного управления, аренды или самостоятельного распоряжения, оформленных в соответствии с действующими требованиями, для прохождения производственной практики;
- оснащения торговых залов предприятий, мебелью, столовой посудой и приборами для осуществления процесса обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания;
- оснащение предприятия барной стойкой, оборудованной соответствующим: инструментами, инвентарем и мерной посудой для приготовления смешанных напитков различными методами.
- обеспечения физического доступа к мировым и университетским информационным сетям, используемым во время прохождения производственной практики;
- средств обеспечения презентаций (мультимедийная аппаратура) для защиты отчета о прохождении производственной практики.

10 Перечень баз практики

Базами проведения практики, являются предприятия общественного питания.

Примерный перечень баз практик:

ООО «Харвест Вайн»;
 ООО «Гурман»;
 ООО «Ле Рой Трейдинг»;
 ООО «Атриум»;
 ООО «Люкс» ресторан «Гадаловъ»;
 ООО «Перцы»;
 Бар «Алхимия»;
 ООО «ЕДА»;
 ИП Любимов А.Н. «Бюрокraft Бар».

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

Разработчики: преподаватель ОСПО Зайцева Н.С. _____

преподаватель ОСПО Казина В.В. _____

преподаватель ОСПО Самойлова Л.Н. _____

Представитель работодателя:
 Исполнительный директор СИБИРСКОЙ АССОЦИАЦИИ
 ГОСТЕПРИИМСТВА
 Максимова И.В. _____

«22» 03 2017 г.

Программа принята на заседании отделения среднего профессионального образования

«22» 03 2017 г., протокол № 3

Министерство образования и науки РФ
Федеральное государственное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор Торгово-
экономического института

Ю.Л. Александров/
« 22 » _____ 2017 г.

Торгово-экономический
институт *

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Практика производственная (преддипломная)
(наименование практики в соответствии с ФГОС СПО)

Специальность

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Квалификация выпускника

Менеджер

Красноярск 2017

1 Общая характеристика практики

Программа преддипломной практики для студентов специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании», составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО).

- 1.1 Вид практики – производственная.
- 1.2 Тип практики - преддипломная.
- 1.2 Способы проведения – стационарная.
- 1.3 Формы проведения – непрерывно.

2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Виды компетенций в программе практики по профилю специальности для студентов специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании», указаны в таблице в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

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

Профессиональные компетенции: - Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей. - Организовывать выполнение заказов потребителей. - Контролировать качество выполнения заказа. - Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания. - Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей. - Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей. - Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями. - Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания. - Анализировать эффективность обслуживания потребителей. - Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания. - Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания. - Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт. - Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией. - Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг. - Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания. - Проводить контроль качества услуг общественного питания.	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3.
--	---

В результате прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности студенты должны:

Знать:

- нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую деятельность организаций общественного питания;
- современные технологии для формирования и предоставления услуг общественного питания, соответствующих требованиям потребителей;
- организационную структуру организаций общественного питания;
- структуру управления предприятиями общественного питания;
- современные технологии обслуживания потребителей в организациях общественного питания.

Уметь:

- организовывать работу исполнителей;
- применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую деятельность организаций общественного питания;

- анализировать результаты деятельности производственных и обслуживающих структур предприятий общественного питания, делать соответствующие выводы;
- решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности;
- использовать различные источники информации по разработке программ обслуживания и управления;
- использовать оптимальные технологические процессы в деятельности организаций общественного питания;
- контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в профессиональной деятельности.

Владеть:

- методами исследования рынка услуг общественного питания;
- приемами сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями;
- приемами применения современных технологий для формирования и предоставления продукции и услуг общественного питания;
- методами по разработке и предоставлению продукции и услуг общественного питания;
- приемами организации работ по подтверждению соответствия системе качества.

3 Указание места практики в структуре образовательной программы

Согласно учебному плану подготовки студентов по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» преддипломная практика проходит сконцентрировано по окончании теоретического курса обучения.

Преддипломная практика направлена на углубление обучающимся первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломной работы) в организациях общественного питания.

4 Объём практики, ее продолжительность, содержание

Объем практики: 144 часа

Продолжительность: 4 недели

№ п/п	Разделы (этапы) производственной практики	Виды учебной работы, на практике включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в днях)	Формы контроля
1	Оформление на практику, знакомство с предприятием	2	Отметка в дневнике прохождения практики
2	Оценка материально-технической базы	4	
3	Организационная структура управления предприятием	6	Отметка в дневнике прохождения практики
4	Проведение сбора и анализа материала для написания аналитической части выпускной квалификационной работы	6	Отметка в дневнике прохождения практики
5	Выполнение выпускной квалификационной работы	5	Выпускная квалификационная работа
6	Дифференцированный зачет	1	Сдача зачета
	Итого дней:	24	
	Всего недель:	4	

Продолжительность рабочего дня при прохождении в организациях (предприятиях, учреждениях) составляет для студентов в возрасте от 18 лет и старше не более 40 часов в неделю (ст. 91 ТК РФ).

Перед началом практики студенты должны пройти медицинский осмотр и оформить личную медицинскую книжку. В организации общественного питания студенты должны пройти инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности и вводный инструктаж на рабочем месте. Без санитарных книжек и инструктажей студенты к работе не допускаются.

В ходе прохождения преддипломной практики студенты изучают работу предприятия общественного питания, приобретают навыки оперативного управления предприятием и осуществляют сбор информации, материалов, документов по теме выпускной квалификационной работы, анализируют материалы, делают выводы и разрабатывают рекомендации и предложения в соответствии с заданием на выпускную квалификационную работу и методическими указаниями по написанию дипломной работы.

1. Оформление на практику, знакомство с предприятием

Студент оформляется на практику, изучает историю создания и развития предприятия, знакомится с месторасположением, основными задачами, видами деятельности предприятия.

Изучает положение предприятия на рынке услуг общественного питания (объемы продаж, занимаемый сегмент рынка, взаимосвязи с партнерами и т.д.).

Знакомство с юридическим статусом предприятия и общей структурой предприятия.

Данный этап включает:

- посещение предприятия общественного питания;
- налаживание контакта с руководителем практики от предприятия.

2. Оценка материально-технической базы предприятия

- характеристика меню и производственного процесса;

- характеристика и оснащение торговых помещений, обеспечение взаимосвязи торговых залов с производственными и подсобными помещениями;

- характеристика и оснащение предприятия необходимой, для проведения тематического мероприятия, мебелью, столовой посудой, приборами бельем;

- виды, методы и формы обслуживания тематического мероприятия;

- разработка программы обслуживания тематического мероприятия

3. Организационная структура управления предприятием

Студент знакомится с организационной структурой управления предприятия общественного питания, приобретает навыки оперативного управления предприятием, службой.

- составить схему организационной структуры управления предприятия;

- определить тип организационной структуры управления данного предприятия;

- указать численность управленческого персонала;

- выделить категории персонала организации и описать их основные функции.

4. Проведение сбора и анализа материала для написания аналитической части выпускной квалификационной работы (в соответствии с темой)

5. Выполнение выпускной квалификационной работы

На данном этапе преддипломной практики студенты осуществляют сбор информации, материалов, документов по теме выпускной квалификационной работы, анализируют материалы, делают выводы и разрабатывают рекомендации и предложения в соответствии с заданием на выпускную квалификационную работу и методическими указаниями по написанию дипломной работы.

5 Формы отчётности по практике

В период прохождения преддипломной практики студент самостоятельно ведет дневник прохождения практики, в котором указывает

порядковый номер, дату и подробно описывает выполненную работу с подведением итогов, о чем информирует преподавателя (собеседование). Записи в дневнике подписывает руководитель практики от предприятия. В период выполнения выпускной квалификационной работы записи в дневнике подписывает научный руководитель бакалаврской работы.

В конце практики обучающийся оформляет выпускную квалификационную работу, являющуюся результатом преддипломной практики.

Выпускная квалификационная работа выполняется в соответствии с методическими указаниями по бакалаврской работе и оформляется в соответствии с СТО 4.2-07-2014 «Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности».

Оформленная выпускная квалификационная работа подшивается в папку, к ней прикладывается дневник прохождения практики, регистрируется и сдается на кафедру для проверки научным руководителем бакалаврской работы.

6 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Учебным планом по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» для студентов прошедших преддипломную практику предусмотрена промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.

Цель зачета – проверка уровня усвоения студентами материала по результатам прохождения преддипломной практики.

При проведении зачета используются следующие критерии оценивания:

Оценка **«отлично»** выставляется за работу, которая имеет исследовательский характер, грамотно изложенную теоретическую часть, логичное, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями.

Оценка **«хорошо»** выставляется за работу, которая имеет исследовательский характер, грамотно изложенную теоретическую часть, последовательное изложение материала с соответствующими выводами, однако историография проблемы и анализ источников неполный, выводы недостаточно аргументированы, в ее структуре и содержании есть отдельные погрешности, не имеющие принципиального характера.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется за работу, которая имеет в целом исследовательский характер. Анализ теоретических положений по теме исследования выполнен поверхностно, в работе просматривается непоследовательность изложения материала или представлены необоснованные предложения.

Оценка «*неудовлетворительно*» выставляется за работу, которая не носит исследовательского характера, не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях.

7 Перечень учебной литературы и ресурсов сети Интернет, необходимых для проведения практики

Основная литература:

1. Мрыхина Е.Б. 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/bookread2.php?book=752579>
2. Менеджмент: Учебник для ср. спец. учеб. заведений / О.С. Виханский, А.И. Наумов. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 288 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=474524>
3. Кибанов, А. Я. Управление персоналом [Текст] : учебное пособие для студентов среднего профессионального образования по специальности "Менеджмент" / А. Я. Кибанов.- Москва : КноРус, 2015. - 201 с.

Дополнительная литература:

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 560 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=389895>
2. Этика и психология делового общения: Учебное пособие / Е.А. Замедлина. - 2-е изд. - М.: ИД РИОР, 2015. - 112 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=177909>
3. Этика и психология делового общения (сфера сервиса): Учебное пособие / А.Д. Барышева, Ю.А. Матюхина, Н.Г. Шередер. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 256 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=375870>
4. Менеджмент : учеб. пособие / Е.И. Мазилкина. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 197 с. — (Среднее профессиональное образование). Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=754605>
5. Шапиро, С. А. Теоретические основы управления персоналом [Электронный ресурс] : учебное пособие / С. А. Шапиро, Е. К. Самраилова, Н. Л. Хусаинова.- Москва : Директ-Медиа, 2015. - 320 с. Режим доступа: http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib_dc/direct_01.06.2020/i-576155767.pdf
6. Управление персоналом. Практикум: Учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям "Управление персоналом", "Менеджмент организации" / Базаров Т.Ю. - М.:ЮНИТИ-ДАНА, 2015. - 239 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=883716>

Методические рекомендации и указания

1. Методические указания к выпускной квалификационной работе для студентов специальности 43.02.01 «организация обслуживания в общественном питании» / сост. Н.С. Зайцева, Н.В. Тарима. - Красноярск: Сиб. Федер. Ун-т, 2017. – 47 с.

Ресурсы сети Интернет

1. <http://ecsocman.edu.ru> - Федеральный портал «Экономика. Социология. Менеджмент».
2. <http://mir-restoratora.ru/> - портал ресторанного, гостиничного и туристического бизнеса
3. <http://www.aup.ru/management/> - Административно-управленческий портал
4. <http://www.cfin.ru> - Сайт «Корпоративный менеджмент»
5. <http://www.ts-ru.com> - Электронный журнал по менеджменту
6. www.HoReCa.ru – единый интернет-портал Индустрии гостеприимства, созданный для участников ресторанного и гостиничного бизнеса

8 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Для написания отчета по практике по профилю специальности используются офисные программы *Windows XP, ПП – Microsoft Office –Adobe Reader, Excel, Word*, а также Интернет.

Перечень необходимых информационных справочных систем:

1. Научная библиотека Сибирского федерального университета: <http://lib.sfu-kras.ru/>
2. Официальный сайт компании «КонсультантПлюс»: <http://www.consultant.ru/online>.
3. Информационно-правовой портал «Гарант»: <http://www.garant.ru/hotlaw/federal>.
4. Научная Электронная Библиотека *eLIBRARY.RU*: <http://elibrary.ru>

9 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Преддипломная практика для студентов специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» проходит в организациях общественного питания.

Материально-техническая база прохождения производственной практики обеспечивается наличием:

- зданий и помещений, находящихся у университета на праве собственности для проведения собраний и инструктажа по производственной практике, а также для сдачи квалификационного экзамена;

- зданий и помещений, находящихся у организаций общественного питания на праве собственности, оперативного управления, аренды или самостоятельного распоряжения, оформленных в соответствии с действующими требованиями, для прохождения производственной практики;

- оснащения торговых залов предприятий, мебелью, столовой посудой и приборами для осуществления процесса обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания;

- обеспечения физического доступа к мировым и университетским информационным сетям, используемым во время прохождения производственной практики;

- средств обеспечения презентаций (мультимедийная аппаратура) для защиты отчета о прохождении производственной практики.

10 Перечень баз практики

Базами проведения практики, являются предприятия общественного питания.

Примерный перечень баз практик:

ООО «Гурман»;

ООО «Ле Рой Трейдинг»;

ООО «Атриум»;

ООО «Люкс» ресторан «Гадаловъ»;

ООО «Перцы»;

Бар «Алхимия»;

ООО «ЕДА»;

ИП Любимов А.Н. «Бюрокрафт Бар».

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

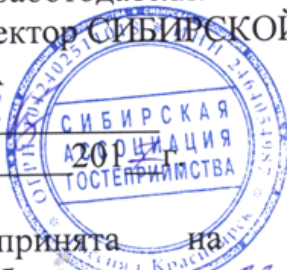
Разработчики: преподаватель ОСПО Зайцева Н.С.

преподаватель ОСПО Тарима Н.В.

Представитель работодателя:
Исполнительный директор СИБИРСКОЙ АССОЦИАЦИИ
ГОСТЕПРИИМСТВА
Максимова И.В.

« 22 »

03



Программа принята на заседании отделения среднего профессионального образования « 22 » 03 2014 г., протокол № 3