

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«САХАЛИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

СОГЛАСОВАНО

Работодатель

ООО «Зима Сервис Плюс»

ген. директор

Мель Е.Т. Анискина

« 26 » марта 20 15 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ПТК СахГУ

С.С. Шаров

« 26 » марта 20 15 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 02  
ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ

по специальности

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании  
(базовый уровень подготовки)

Квалификация: менеджер

Форма обучения: очная

Южно-Сахалинск  
20 15

Разработчик(и):

(указать Ф.И.О., должность)

 Н. П. Скорик

Согласовано  Г. В. Осипенко, зав. отделением общественного питания.

## ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКИ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной (по профилю специальности) практики по профессиональному модулю ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания является частью программы полготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании** (приказ Минобрнауки РФ от 07.05.2014г. № 465, зарегистрирован в Минюсте РФ 11.06.2014г. № 32672) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) **Организация обслуживания в организациях общественного питания** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей.

ПК 1.3. Контролировать качество выполнения заказа.

ПК 1.4. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

Рабочая программа производственной практики может быть использована для профессиональной подготовки и переподготовки, дополнительном профессиональном образовании работников в области общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования, основного общего образования, опыт работы не требуется:

**при освоении профессий рабочих, должностей служащих**

|       |          |
|-------|----------|
| 16399 | Официант |
| 11176 | Бармен   |
| 11301 | Буфетчик |

### 1.2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики

Содержание всех этапов практики обеспечивает обоснованную последовательность формирования у обучающихся системы умений, целостной профессиональной деятельности и практического опыта в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Практика **имеет целью** освоение обучающимися вида профессиональной деятельности: **Организация обслуживания в организациях общественного питания** по специальности СПО, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.

Производственная практика направлена на:

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении МДК 02.01 «Организация обслуживания в организациях общественного питания», МДК 02.02 «Психология и этика профессиональной деятельности»; МДК 02.03 «Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания»;
- приобретение практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;
- развитие и накопление специальных навыков организации и проверки процесса обслуживания потребителей, управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;
- усвоение приемов, методов и способов оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению.

**Задачи производственной практики:**

- формирование умений управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;
- закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений обучающихся по организации и проверке подготовки зала обслуживания к приему гостей;
- формирование умений анализа производственных ситуаций;
- приобретение практического опыта оценки уровня сформированности культуры обслуживания работников контактной зоны.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся должен:

**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;

**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;  
принимать рациональные управленческие решения;  
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;

**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;

цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива;

психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;

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.

**1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:**  
всего часов производственной (по профилю специальности) практики – 288 часов, в т.ч.:

216 часов (6 недель) - в 6 семестре;

72 часа (2 недели) – в 8 семестре.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКИ**

Результатом освоения программы производственной практики является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности (ВПД)

« **Организация обслуживания в организациях общественного питания**, и составляющих его профессиональных компетенций (ПК) и общих компетенций (ОК):

| <b>Код</b> | <b>Наименование результата обучения</b>                                                                                                              |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 2.1.    | Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.                                                  |
| ПК 2.2.    | Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.                                                    |
| ПК 2.3.    | Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.                                    |
| ПК 2.4.    | Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.                                                  |
| ПК 2.5.    | Анализировать эффективность обслуживания потребителей                                                                                                |
| ПК 2.6.    | Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.                                                                         |
| ОК 1.      | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.                                               |
| ОК 2.      | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3.      | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.                                                            |