

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

ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

СОГЛАСОВАНО

Работодатель



Директор ООО "Гарин" (ИПЕ СМ.)

« 26 » марта 20 15 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ПТК СахГУ
С.С. Шаров



« 26 » марта 20 15 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 03
МАРКЕТИНГОВАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ 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

Ожиряков А. Г., зав. бухгалтерии аудиторско-консалтинговой
подготовки ПТР вост. ГУ;

(указать Ф.И.О., должность)

 Н. П. Скорик

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной (по профилю специальности) практики профессионального модуля МП.03 «Маркетинговая деятельность 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) «Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.

ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.

ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.

Программа производственной (по профилю специальности) практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области профессиональной деятельности: организация обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов при наличии среднего общего образования, основного общего образования, профессионального образования по смежным специальностям, входящим в укрупненную группу 43.00.00 СЕРВИС и ТУРИЗМ.

Опыт работы не требуется.

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

Содержание 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: **маркетинговая деятельность 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 по профессиональному модулю ПМ.03 «Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания» направлена на:

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении МДК 03.01 «Маркетинг в организациях общественного питания»;
- приобретение практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;
- развитие и накопление специальных навыков организации комплекса маркетинга и проведения маркетинговых мероприятий на предприятиях общественного питания;
- усвоение приемов, методов и способов маркетинговых исследований.

Задачи производственной практики заключаются в следующем:

- ✓ изучить структуру предприятий общественного питания, основные функции их структурных подразделений;
- ✓ получить целостное представление о работе предприятий общественного питания посредством изучения функционального взаимодействия их подразделений и связей с «внешней средой»;
- ✓ приобрести навыки анализа сбытовой и ценовой политики, консультирования потребителей, выявления конкурентов организации общественного питания и определения конкурентоспособности ее продукции и услуг;

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

иметь практический опыт:

- выявления и анализа потребностей в продукции и услугах общественного питания;
- участия в разработке комплекса маркетинга;
- определения подкрепления продукции и услуг;
- анализа сбытовой и ценовой политики;
- консультирования потребителей;
- разработки предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности;
- выявления конкурентов организации общественного питания и определения конкурентоспособности ее продукции и услуг;
- участия в маркетинговых исследованиях;

уметь:

- выявлять, анализировать и формировать спрос на услуги общественного питания;
- проводить сегментацию рынка;
- 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;
- обосновывать целесообразность применения средств и методов маркетинга, выбирать и использовать наиболее рациональные из них, давать свои предложения при разработке маркетинговых мероприятий, направленных на совершенствование работы организации в области сбыта и ценообразования;
- выбирать, определять и анализировать показатели конкурентоспособности (качество, цену), учитывать их при анализе конкурентных преимуществ, делать выводы о конкурентоспособности организации;

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики (по профилю специальности): всего часов производственной практики – 36 часов, (1 неделя), в 8 семестре.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (по профилю специальности).

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимся видом профессиональной деятельности (ВДП): Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.
ПК 3.2	Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.
ПК 3.3	Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.
ПК 4.3	Проводить контроль качества услуг общественного питания.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к