

**К ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ПРОГРАММЕ (ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ
СРЕДНЕГО ЗВЕНА)**

**43.02.01 Организация обслуживания в организациях общественного
питания**

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КИРОВСКОЙ ОБЛАСТИ
КИРОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОРЛОВО-ВЯТСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

СОГЛАСОВАНО
с работодателем

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора

М.В. Русских

« ____ » _____ 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПМ 02 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ
43.02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ
ПИТАНИИ**

Орлов 2022

Рабочая программа учебной практики
профессионального модуля
составлена на основе Федерального
государственного образовательного стандарта по
специальности среднего профессионального
образования 43.02.01
организация обслуживания в общественном питании

Организация-разработчик: Кировское областное государственное профессиональное образовательное бюджетное учреждение «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж»

Составитель: Чайникова Валентина Ивановна - преподаватель КОГПОБУ «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж»

Техническая экспертиза: Щенникова Л.В., председатель ПЦК преподавателей сферы обслуживания КОГПОБУ «ОВСХК».

Рабочая программа учебной практики «Организация обслуживания в организациях общественного питания» по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания, соответствует требованиям ФГОС, создана с учетом программы развития КОГПОБУ «Орлово-Вятский сельскохозяйственный колледж».

**Рассмотрено и рекомендовано ПЦК
Преподавателей
сферы обслуживания»
Протокол № 1 от 31.08. 2022г.**

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Общая характеристика программы учебной практики (Паспорт программы учебной практики)
2. Содержание программы учебной практики
3. Методические указания для обучающегося по прохождению учебной практики
4. Условия реализации рабочей программы учебной практики
5. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ)

1.1. Область применения программы учебной практики

Программа практики является составной частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и предназначена для использования в учебном процессе по очной/заочной форме обучения.

1.2. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Программа практики является частью программы профессионального модуля Организация обслуживания в организациях общественного питания. предназначена для использования в учебном процессе по очной форме обучения.

Общая трудоемкость учебной практики: 108 часов, 3 недели

Обязательная часть программы включает: 108 часов.

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Учебная практика по профессиональному модулю Организация обслуживания в организациях общественного питания. реализуется после изучения общепрофессиональных дисциплин:

Код дисциплин по учебному плану	Название дисциплины по учебному плану
ОП 01	Экономика организации
ОП 02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности
ОП 05	Финансы и валютно-финансовые операции

1.3. Цели, задачи и планируемые результаты освоения учебной практики

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися вида профессиональной деятельности: Организация обслуживания в организациях общественного питания, формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение необходимых умений по специальности.

Учебная практика направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций.

Задачи практики:

- формирование у обучающихся умений, навыков;
- обеспечение целостности подготовки обучающихся к выполнению основных трудовых функций;
- обеспечение связи практики с теоретическим обучением.

В результате учебной практики по профессиональному модулю Организация обслуживания в организациях общественного питания. обучающийся должен освоить общие и профессиональные компетенции.

1.3.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций	Уметь
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<p>Определение социальной значимости профессиональной деятельности.</p> <ul style="list-style-type: none"> - определение положительных и отрицательных сторон профессии. - демонстрация интереса к будущей профессии. - участие в мероприятиях, способствующих профессиональному развитию. - определение перспектив трудоустройства
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<p>прогнозирование результатов выполнения деятельности в соответствии с задачами.</p> <ul style="list-style-type: none"> - нахождение способов и методов выполнения задачи. - выстраивание плана (программы) деятельности - подбор ресурсов (инструмента, информации и т.п.) необходимых для решения задачи. - анализ действия на соответствие эталону (нормам) оценки результатов деятельности. - анализ результата выполняемых действий и выявление причины отклонений от норм (эталона). - определение пути устранения выявленных отклонений. - оценивание результатов своей деятельности, их эффективность и качество
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<p>выделение профессионально-значимой информации (в рамках своей профессии)</p> <ul style="list-style-type: none"> - умение пользоваться разнообразной справочной литературой, электронными ресурсами - умение находить в тексте запрашиваемую информацию (определение, данные и т.п.) - сопоставление информации из различных источников. - классификация и обобщение информации - оценивание полноты и достоверности информации
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессио-	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение

	нальной деятельности	
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	конструктивность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения и при решении профессиональных задач; - четкое выполнение обязанностей при работе в команде и/или выполнении задания в группе;
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	умение проявлять лидерские качества, создавать рабочую атмосферу в команде, нести ответственность за результат

1.3.2. Перечень профессиональных компетенций и

Код	Наименование профессиональных компетенций	Иметь практический опыт
ПК 2.1	Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.	организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей;
ПК 2.2	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.	управления 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	определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;
ПК 2.4	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания	выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания
ПК 2.5	Анализировать эффективность обслуживания потребителей.	- анализа производственных ситуаций,
ПК 2.6	Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.	оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению

1.3.3. Личностные результаты реализации программы воспитания

Код	Наименование профессиональных компетенций
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 6	Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации
ЛР 21	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 24	Способный к развитию умений выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

1.4. Вид практики, этап практики

Вид практики – учебная,
этап практики – практика по профилю специальности.

1.5. Способ организации практики

Непрерывно.

1.6. База практики, сроки проведения практики

Учебная практика проводится в учебных аудиториях колледжа_.
Срок проведения практики определяется календарным учебным графиком

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Виды работ/ заданий	Продолжительность /трудоемкость, (час)	Осваиваемые компетенции
1. Организация и проверка подготовки зала обслуживания к приему гостей;	18	ПК 2.1 ОК 1, 3-ЛР 6
2. Управление работой официантов, барменов, еомелье и других работников по обслуживанию потребителей	18	ПК 2.2 ОК 1, 3-7 ЛР 21
3. Определение потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;	36	ПК 2.3, 2.5, 2.6. ОК 1, 3-7\ ЛР 4
4. Выбор, оформление и использование информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания; анализ производственных ситуаций, оценка качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;	36	ПК 2.4 ЛР 24

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета

3. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ПРОХОЖДЕНИЮ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

До начала учебной практики обучающийся:

1. Знакомится с содержанием программы учебной практики.
2. Получает задание на учебную практику.

В период прохождения учебной практики:

1. Своевременно выполняет задания, предусмотренные данной программой.
2. Ежедневно заполняет дневник практики.
3. Соблюдает действующие в организации правила внутреннего распорядка.
4. Соблюдает требования охраны труда и пожарной безопасности.

После прохождения учебной практики обучающийся предоставляет:

5. Проходит промежуточную аттестацию по итогам учебной практики на основании результатов ее прохождения.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Организации обслуживания в организациях общественного питания»; «Менеджмента и управления персоналом»; лабораторий «Информационно-коммуникационных технологий»; библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; банкетный зал;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации по профессиональному модулю «Организация обслуживания в организациях общественного питания».

Технические средства обучения: компьютеры, принтер, сканер, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации.

4.2. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Обучение по модулю, в том числе реализацию учебной практики осуществляют преподаватели профессионального цикла, квалификация которых соответствует требованиям ФГОС. Обучающемуся назначаются руководители практики со стороны профессиональной образовательной организации.

4.3. Информационное и методическое обеспечение практики

Основные источники:

1. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник.- М.: КНОРУС, 2018
2. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: Учебник для СПО.- М.: Альфа-М, 2017
3. Сологубова Г. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для СПО.-М.: Юрайт, 2017
4. Осипова И.Н. Этика и культура управления: учеб.пос.- М.: ФОРУМ, 2013 (СПО,Гриф)
5. Сетков В.И. Менеджмент: учебник для СПО.-М.: КНОРУС, 2017
6. Грибов В.Д. Основы экономики, менеджмента и маркетинга: учеб.пособие.- М.: КНОРУС, 2018
7. Жабина С.Б Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании.- М.: Академия, 2017
8. Виханский О.С., Наумов С.И. Практикум по курсу менеджмент. djvu

Дополнительные источники:

1. Богушева В.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник.- РнД.: Феникс, 2008 (Гриф.СПО)
2. Соловьёва О.М. Кулинария. Теоретические основы профессиональной деятельности. В 2-х ч.:учеб.пос.- М.: «Академия», 2007 (доп) Анфимова Н.А. Кулинария: учеб.пос.- М.: «Академия», 2008 (гриф.доп)
3. Барановский В.А. Профессия повар: Основы профессии. Обработка сырья. Холодные закуски. Овощные блюда. Напитки: Учеб. пос.-М.: Современная школа, 2006
4. Образцы должностных и рабочих инструкций (торговля и общественное питание).- М.: «Дикта», 2011.- (электронный учебник)

5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания pdf
6. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. М, 2006 pdf
7. Красникова Е.А. Этика и психология профессиональной деятельности: учебник/Красникова Е.А. – М.: ИНФРА-М, Форум, 2009 (гриф, СПО)
8. Базаров Т.Ю. Управление персоналом: Учеб.пос. для студ.сред.учеб.завед.- 8-е изд., стер.- М.: Академия, 2010
9. Аверченко Л.К. Управление персоналом в организации. pdf
10. Виханский О.С., Наумов С.И. Менеджмент. Pdf
10. Грибов В.Д. Менеджмент pdf
11. Драчёва Е.Л. и др. Менеджмент для СПО pdf

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

По результатам практики руководителями практики от колледжа формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики.

По результатам практики обучающийся сдает зачет по выполненным заданиям.

Аттестация по итогам учебной практики проводится с учетом результатов ее прохождения, подтверждаемых документами и выполненными заданиями.

Результаты прохождения практики учитываются при прохождении экзамена квалификационного и государственной итоговой аттестации.

Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению итоговой аттестации.