

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПП.03
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.03 МАРКЕТИНГОВАЯ
ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В ОРГАНИЗАЦИЯХ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

*Специальность: 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
(базовая подготовка)*

Разработчики: Масимова Евгения Гавриловна, Кухаренкова Надежда Алексеевна

ПП.03 входит в цикл профессиональные модули, основной части профессионального цикла.

В результате освоения ПП.03 обучающийся должен освоить общие компетенции:

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.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен освоить профессиональные компетенции:

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.

В результате освоения ПП.03 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.

В результате освоения ПП.03 обучающийся должен 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 направление сбытовой и ценовой политики, обосновывать целесообразность их выбора;
- выбирать и применять маркетинговые коммуникации для формирования спроса на услуги общественного питания и стимулирование 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.

В результате освоения ПП.03 обучающийся должен знать:

- цели, задачи, принципы, функции, концепции, объекты, средства, методы маркетинга, понятие и структуру маркетинговой среды организации;
- особенности жизненного цикла продукции и услуг общественного питания: этапы, маркетинговые мероприятия;
- особенности маркетинга услуг общественного питания;
- средства и методы продвижения продукции и услуг общественного питания;
- комплекс маркетинга, средства и методы маркетинговой деятельности, стратегия маркетинга;
- маркетинговые исследования: 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.

Количество часов на освоение программы практики

Программа производственной практики ПП 03 рассчитана на **108 часов**

Форма промежуточной аттестации.

Дифференцированный зачёт

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПП.06
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБСЛУЖИВАНИЯ В ГОСТИНИЦАХ**

*Специальность: 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
(базовая подготовка)*

Разработчики: Масимова Евгения Гавришиловна, Кухаренкова Надежда Алексеевна

ПП.06 входит в цикл профессиональные модули, вариативной части профессионального цикла.

В результате освоения ПП.06 обучающийся должен освоить общие компетенции:

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.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен освоить профессиональные компетенции:

6.1. Принимать участие в укомплектовании гостиницы работниками необходимых профессий, специальностей и квалификации.

6.2. Выявлять потребности потребителей услуг гостиничного сервиса.

6.3. Формировать спрос потребителей на услуги общественного питания в гостиницах и стимулировать сбыт.

6.4. Осуществлять руководство персоналом административно-хозяйственной службы гостиницы

6.5. Осуществлять прием и размещение гостей

В результате освоения ПП.06 обучающийся должен иметь практический опыт:

– по организации обслуживания, проживающих в гостиницах и туристских комплексах.

В результате освоения ПП.06 обучающийся должен уметь:

– организовывать предоставление гостиничных услуг;

– обеспечивать оказание перечня услуг, предоставляемых в гостиницах и туристских комплексах;

– оказывать услуги по приему и размещению проживающих;

– организовывать и проводить бизнес-мероприятия;

– осуществлять маркетинг гостиничных услуг.

В результате освоения ПП.06 обучающийся должен знать:

– формы и методы обслуживания в гостиницах и туристских комплексах;

– правила предоставления услуг в гостиницах и туристских комплексах;

– требования к эксплуатации номерного фонда гостиниц и туристских комплексов;

– принципы и методы бизнес-обслуживания;

– технология приема и размещения в гостиницах;

- порядок расчета с проживающими;
- маркетинг гостиничных услуг.

Количество часов на освоение программы практики

Программа производственной практики ПП 06 рассчитана на **144 часа**

Форма промежуточной аттестации.

Дифференцированный зачёт

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

*Специальность: 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании
(базовая подготовка)*

Разработчики: Кухаренкова Надежда Алексеевна, Матвеева Юлия Аникториевна

ПДП входит в цикл профессиональные модули, основной части профессионального цикла.

В результате освоения ПДП обучающийся должен освоить общие компетенции:

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.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

В результате освоения ПДП обучающийся должен освоить профессиональные компетенции:

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.

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.

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 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.

ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания.

ПК 5.1. Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.

ПК 5.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности с простой, средней и сложной сервировкой столов: ресторанах, кафе, барах.

ПК 5.3. Обслуживать приемы, банкеты, семейные обеды, тематические вечера, балы, дегустации блюд национальных кухонь.

ПК 5.4. Оказывать посетителям помощь в выборе блюд и напитков.

ПК 5.5. Производить расчет с посетителями согласно счету.

ПК 5.6. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического и контрольно-кассового оборудования, профессионального инвентаря и инструментов.

ПК 5.7. Выполнять приготовление различных напитков на базе эспresso и его производных, а также чая и нечайных чаев.

ПК 6.1. Принимать участие в укомплектовании гостиницы работниками необходимых профессий, специальностей и квалификации.

ПК 6.2. Выявлять потребности потребителей услуг гостиничного сервиса.

ПК 6.3. Формировать спрос потребителей на услуги общественного питания в гостиницах и стимулировать сбыт.

ПК 6.4. Осуществлять руководство персоналом административно-хозяйственной службы гостиницы

ПК 6.5. Осуществлять прием и размещение гостей

В результате освоения ПДП обучающийся должен 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;
- 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;
- 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;
- 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;
- обслуживания посетителей: консультирования о энергетической ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных видов блюд;
- особенностей обслуживания приемов, банкетов, торжеств и других специальных мероприятий;
- форм расчетов с потребителями, в том числе с использованием кредитных карточек;
- эксплуатации торгово-технологического и контрольно-кассового оборудования;
- приготовления горячих напитков – эспрессо, его производных;
- приготовления коктейлей на основе чая и кофе;
- заваривания чая и не чайных чаев (тизанов);
- работы с различными аксессуарами и посудой для заваривания чая и кофе;
- работы на торгово-технологическом оборудовании;
- использования профессионального инвентаря и инструментов бариста;
- по организации обслуживания, проживающих в гостиницах и туристских комплексах.

В результате освоения ПДП обучающийся должен уметь:

- идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;
- контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохранности продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;
- 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;
- 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;
- 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;
- 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;
- предложить блюда и напитки потребителям, предложить краткую информацию о них в процессе обслуживания;
- обладать культурой общения;
- уметь создать атмосферу гостеприимства;
- осуществлять прием посетителей и их размещение за столами;
- демонстрировать навыки работы бариста;
- работать на оборудовании бариста;
- работать с инвентарём бариста и специальными инструментами и средствами;
- делать правильную молочную пену для приготовления капучино и кофе латте, а также латте-макиатто;
- уметь пользоваться стандартными приёмами латте-арт;
- демонстрировать умения организации рабочего пространства с учетом заказа потребителя;
- организовывать предоставление гостиничных услуг;
- обеспечивать оказание перечня услуг, предоставляемых в гостиницах и туристских комплексах;
- оказывать услуги по приему и размещению проживающих;
- организовывать и проводить бизнес-мероприятия;
- осуществлять маркетинг гостиничных услуг.

Количество часов на освоение программы практики

Программа производственной (преддипломной) практики ПДП рассчитана на **144 часа**.

Форма промежуточной аттестации.

Дифференцированный зачёт