

Государственное бюджетное образовательное учреждение
среднего профессионального образования
«Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»

СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЕМ

(НАИМЕНОВАНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ)

(ДОЛЖНОСТЬ, Ф.И.О.)

УТВЕРЖДАЮ

ГБОУ СПО «ВОЛГОГРАДСКИЙ КОЛЛЕДЖ
РЕСТОРАННОГО СЕРВИСА И ТОРГОВЛИ»

Чайковский В.А.

Чайковский В.А.

« 28 » 08 2019

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

по профилю специальности **100114**

«Организация обслуживания в организациях общественного питания»

По профессиональному модулю

**ПМ03 «Маркетинговая деятельность в организациях общественного
питания»**

.

Волгоград

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|----|
| 1. Паспорт программы производственной практики..... | 4 |
| 2. Результаты практики | 5 |
| 3. Структура и содержание производственной практики..... | 7 |
| 4. Условия реализации программы производственной практики | 8 |
| 5. Информационное обеспечение получения первичных профессиональных навыков | 9 |
| 6. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики | 10 |

1.

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ ПРИ ОСВОЕНИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 03

«Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания»

1.1. Область применения программы производственной практики

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО

100114 Организация обслуживания в общественном питании

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном профобразовании в программах повышения квалификации и переподготовки по специальности. Уровень образования: среднее (полное) общее, профессиональное образование. Опыт работы не обязателен.

1.2. Цели и задачи производственной практики

Задачей производственной практики по специальности 100114 «**Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания**» является освоение видов профессиональной деятельности:

Вид профессиональной деятельности:

ПМ.03 «**Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания**»

В ходе освоения программы производственной практики 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;

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, стратегии 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

1.3. Количество часов на освоение программы практики

всего – 126 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 108 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 36 часов;

производственной практики – 18 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: **Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания** (ПМ 03), в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями: том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код | Наименование результата обучения |
|--------|---|
| ПК 1. | Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания. |
| ПК 2. | Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт. |
| ПК 3. | Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией. |
| ОК1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК2. | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК3. | 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 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 нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов. |
| ОК 11. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 03

«Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания»

| Производственная практика (по профилю специальности) | | 18 | |
|--|---|----|---|
| 1 | Характеристика предприятия. | 2 | 3 |
| 2 | Организационная структура управления | 2 | |
| 3 | Принципы построения структуры управления. | 2 | |
| 4 | Определение конкурентоспособности предприятия, ее продукции и услуг | 2 | |
| 5 | Система снабжения предприятия товаром | 2 | |
| 6 | Оценка рынка сбыта: реализация и потребители.. | 2 | 3 |
| 7 | Перспектива развития предприятия | 2 | |
| 8 | Определение спроса | 2 | |
| 9 | Разработка предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности анализируемого предприятия | 2 | 3 |
| | | | |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Реализация программы производственной практики предполагает ее прохождение обучающимися непосредственно на рабочих местах в предприятиях.

5. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПОЛУЧЕНИЯ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ НАВЫКОВ

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Законодательные документы:

1. Конституция Российской Федерации от 30 декабря 2008г
2. ФЗ РФ «О защите прав потребителей» от 07 февраля 1992г №2300-1 (в ред. От 25 ноября 2006г)
3. Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (с изменениями и дополнениями от 21 мая 2001 № 389, 10 мая 2007)
4. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02 января 2000 № 29-ФЗ 9 (с изменениями от 30 декабря 2001 и до 30 декабря 2008г)
5. Постановление Правительства РФ от 21 декабря 2000 г № 987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
6. ФЗ РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 №52-ФЗ (с изменениями и дополнениями)
7. ФЗ РФ «Трудовой Кодекс Российской Федерации», [Электронный ресурс]:[принят Государственной Думой 30.12.01]: офиц. текст: по состоянию на 01.10.2008г.//Гарант.[Электронный ресурс]:СПС.-Электрон. Дан. и прогр.-М., 2011

Нормативные документы:

1. ГОСТ Р ИСО 9000-2008 «Система менеджмента качества. Основные положения в словаре»
2. ГОСТ Р 50647-07 «Услуги общественного питания. Термины и определения»
3. ГОСТ Р 50763-07 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
4. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»
5. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»
6. ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. Методы органолептической оценки качества продукции общественного питания»
7. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
8. ГОСТ Р 53106-2008 «Услуги общественного питания. Методы расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»
9. ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя»
10. Профессиональные стандарты по профессиям ресторанной индустрии.
11. СанПиН 2.3.2.1078-01 и СанПиН 2.3.2. 1153-02 от 20.08 02. «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
12. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовления и обороте - способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
13. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

14. СанПиН 2.4.3.1186-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования»
15. СанПиН 2.4.1. 3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений».
16. Методическими указаниями по организации рационального питания учащихся в общеобразовательных школах от 26.12.1986г №315.
17. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, М: Хлебпродинформ, 2004, Сборник технологических нормативов.
18. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий диетического питания, М: Хлебпродинформ, 2002. Сборник технологических нормативов.
19. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М: Хлебпродинформ, 2006, 2007г. Сборник технологических нормативов.
20. Справочник руководителя общественного питания (год выпуска: 1978, 2005, 2010)

Специальная литература:

1. Л.А.Радченко. Организация производства на предприятиях общественного питания учебник Ростов на Дону, Феникс, 2012.
2. Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А Кравцова учебник «Технология приготовления пищи». М.: Деловая культура, 2008г.
3. Справочник технолога общественного питания. М.: Колос, 2006г
4. И. Н Фурс. Технология продукции общественного питания М. 2006г.
5. Ямпольская Д.О. Зонис М.М. «Менеджмент», С-Петербург, Из-во «Нева», М. Из-во «ОЛМА-ПРЕСС» , 2003г
6. В.И Богушева. Технология приготовления пищи. Ростов на Дону «Феникс» 2010г
7. Е.Л. Драчева , Л.И. Юликов, «Менеджмент» УП, М.: Мастерство, 2002г.
8. Ладодо К.С. Дружинина Л.В. Продукты и блюда в детском питании, М., Росагропромиздат. 1991г.
9. Огорокова Ю.И. Еремин Ю.И. Гигиена питания М., Медицина, 1973.
10. Кабушкин Н.И. «Основы менеджмента», У.П. Минск ,2000
- 11.

Дополнительная литература:

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий, У., М.. Изд. центр «Академия», 2012, стр.14-43.
2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов, М.: Издательский центр «Академия»
3. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская, учебник « Кулинария» Академия, Москва, 2010г.
4. Николаева Л.И, Фролова Г. Ф, Гращенков Д.В. О разработке технологической документации на кулинарную продукцию: Учебное пособие / под ред. С.Н Пименовой, В.В Контеева 2-у изд.- Екатеринбург: издательство Урал.гос.экон.ун-та, 2002-185с
5. Периодическая литература: журналы: «Питание и общество», «Гастроном»
6. Интернет сайты:
7. Мультимедийные пособия разработанные преподавателями.
8. Методические указания по выполнению самостоятельных (домашних) работ.
9. Рабочие тетради

6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|--|--|-------------------------------------|
|--|--|-------------------------------------|

| | | |
|---|---|---|
| ПК 1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания | Правильность составления анкеты для опроса; Точность и лаконичность формулировок; Правильность структурирования вопросов; Правильность проведения опроса. Логичность и достоверность изложенной в отчете информации. | Наблюдения в ходе практики за действиями по проведению опроса потребителей и умение составлять отчет по оценке результатов, полученных при изучении эффективности маркетинговой деятельности и оценке стандарта качества для ПОП. |
| ПК 2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт. | Грамотность учащихся при анализе различных планов и нормативных документов; Правильность выводов при составлении отчета о проделанной работе; Грамотность в разработке планов проведения мероприятий по формированию спроса и стимулированию сбыта. | Наблюдения в ходе практики за действиями по изучению документов -плана проведения рекламных мероприятий, мероприятий по стимулированию сбыта и умению составлять отчет об оценке эффективности проводимых мероприятий и разработки стратегий по формированию спроса и стимулированию сбыта. |
| ПК 3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией | Правильность составления анкеты для опроса; Точность и лаконичность формулировок; Правильность структурирования вопросов; Правильность проведения опроса. Логичность и достоверность изложенной в отчете информации. | Наблюдения в ходе практики за действиями по разработке анкеты для изучения и анализа конкурентоспособности продукции и услуг ПОП-конкурентов, проведению опроса. Анализу полученных результатов, которые должны быть представлены в форме отчета. |
| Итоговая аттестация по модулю | Правильность выполнения действий при решении ситуаций, имитирующих профессиональную деятельность. | Отчет по производственной практике и аттестационный лист; Практический экзамен на базе колледжа. |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

| Результаты (освоенные общие компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|--|--|--|
| ОК.1Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Точность и своевременность выполнения заданий для самостоятельной работы, домашних заданий, заданий при аудиторной форме обучения. | Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам |
| ОК.2Организовывать собственную деятельность, выбирать | Демонстрация правильной последовательности выполнения действий во | Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по |

| | | |
|--|---|---|
| <p>типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> | <p>время выполнения лабораторных, практических работ, заданий учебной, производственной практики. Составляет план лабораторной работы, последовательно выполняет действия на практике.</p> | <p>учебной и производственной практикам</p> |
| <p>ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> | <p>Производит самооценку в процессе мониторинга. Соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте. Указывает причины возникновения рабочих ситуаций и предлагает способы их решения. Оценивает ситуации и принимает решения в стандартных и нестандартных ситуациях.</p> | <p>Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности (по дневнику). Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам.</p> |
| <p>ОК.4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> | <p>Подготавливает рефераты по новым видам посуды и оборудования.</p> | <p>Выполнение и защита курсовых работ, рефератов.</p> |
| <p>ОК.5.Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.</p> | <p>Подготавливает и представляет компьютерные презентации. Осуществляет обучение с использованием ПК. Осуществляет сбор информации с помощью Интернет.</p> | <p>Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях. Текущая оценка выполнения заданий.</p> |
| <p>ОК 6.Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> | <p>Выполняет работу под наблюдением при наличии некоторой самостоятельности в знакомых ситуациях. Активно работает в группе. Правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе. Демонстрирует действия по приемке товаров с учетом требований инструкций. Выполняет работу на практике и на лабораторных работах с любыми коллегами. Соблюдение принципов профессиональной этики.</p> | <p>Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам.</p> |

| | | |
|--|---|--|
| ОК.7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. | Взаимодействовать с участниками производственного процесса при прохождении производственной практики. | Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам |
| ОК 8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | Организация самостоятельных занятий в процессе обучения профессии | Мониторинг умений при самостоятельной оценке собственной деятельности |
| ОК.9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | Анализ инноваций в области профессиональной деятельности. | Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике |
| ОК.10.Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | Демонстрация выполнения воинской обязанности | Наблюдение за выполнением действий в период военных сборов. |

Преподаватель