**Министерство образования Тульской области**

**Государственное профессиональное образовательное учреждение**

**Тульской области**

**Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса**

# МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

**ПО ПРОХОЖДЕНИЮ**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ** практики

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 02 «Организация обслуживания в организациях общественного питания»**

**Для программы подготовки специалистов по специальности 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании**

**ДЛЯ СТУДЕНТОВ ОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ**

**Тула 2018 год**

# 1.Требования к оформлению отчета

Отчет по производственной практике представляет собой комплект материалов, включающий в себя документы на прохождение практики (путевка, договор); материалы, подготовленные практикантом и подтверждающие выполнение заданий по практике.

Отчет оформляется в строгом соответствии с требованиями, изложенными в настоящих методических рекомендациях.

Все необходимые материалы по практике комплектуются студентом в папку-скоросшиватель в следующем порядке

| **№**  **п/п** | **Расположение материалов в отчете** | **Примечание** |
| --- | --- | --- |
|  | Титульный лист | Шаблон в приложении 1. |
|  | Внутренняя опись документов, находящихся в деле | Шаблон в приложении 2. |
|  | Индивидуальный план проведения практики | Шаблон в приложении 3.  Разрабатывается практикантом в соответствии с заданиями по практике, утверждается руководителем практики в первую неделю практики. |
|  | Характеристика на практиканта | Шаблон в приложении 4.  Пишется на бланке организации в свободной форме. Подписывается куратором от предприятия и заверяется печатью. |
|  | Аттестационный лист | Шаблон в приложении 4.  Пишется на бланке организации. Подписывается куратором от предприятия и заверяется печатью. |
|  | Отчет о выполнении заданий по производственной практике | Шаблон в приложении 5.  Таблица содержания практики.  Пишется практикантом. Отчет является ответом на каждый пункт плана и сопровождается ссылками на приложения. |
|  | Сводная ведомость оценки сформированности ПК | Шаблон в приложении 6.  Сводная ведомость оценки сформированности профессиональных компетенций является обязательной составной частью дневника по практике. Ведомость заполняется куратором практики предприятия/организации по окончанию практики. Отсутствие оценок в ведомости не позволит практиканту получить итоговую оценку по практике и тем самым он не будет допущен до дифференцированного зачёта по ПМ. |
|  | Приложения | Приложения представляют собой материал, подтверждающий выполнение заданий на практике (копии созданных документов, фрагменты программ, чертежей и др.). На приложении делаются ссылки в «Отчете о выполнении заданий по практике». Приложения имеют сквозную нумерацию. Номера страниц приложений допускается ставить вручную. |
|  | Дневник по практике | Шаблон в приложении 7.  Заполняется ежедневно. Оценки за каждый день практики ставит куратор от предприятия/учреждения. |

**Перечень документов, прилагаемых к отчету:**

| **№**  **п/п** | **Расположение материалов в отчете** | **Примечание** |
| --- | --- | --- |
|  | Договор с предприятием/организацией на прохождение практики. | Выдается ответственным за организацию практики (заведующим отделением/начальником учебно-производственных мастерских, зам. директора по УПР). |
|  | Благодарственное письмо в адрес ОУ и/или лично практиканта. | Выдается на предприятии/организации. Прикладывается к отчету при его наличии. |
|  | Анкета руководителя/куратора от предприятия. | Бланк анкеты выдается заведующим отделением. Анкета заполняется лично представителем (куратором) предприятия/организации, подписывается и заверяется печатью. |

**Требования к оформлению текста отчета**

1. Отчет пишется:

* от первого лица;
* оформляется на компьютере шрифтом Times New Roman;
* поля документа: верхнее – 2, нижнее – 2, левое – 3, правое – 1;
* отступ первой строки – 1 см;
* размер шрифта - 14;
* межстрочный интервал - 1,5;
* расположение номера страниц - сверху по центру;
* нумерация страниц на первом листе (титульном) не ставится;
* верхний колонтитул содержит ФИО, № группы, курс, дата составления отчета.

1. Каждый отчет выполняется индивидуально.
2. Текст отчета должен занимать не менее 12 страниц.
3. Содержание отчета формируется в скоросшивателе (оформляется в соответствии с правилами сдачи дел в архив, содержит лист-заверитель).

**Содержание программы практики**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Тема | Содержание программы | Кол-  во  дней |
| 1.Ознакомление  с программой  практики | Вводное занятие. Ознакомление с программой и графиком  прохождения практики.  Организационные мероприятия, обеспечивающие безопасность  работ при прохождении практики. | 1 |
| 2.Ознакомление  с предприятием  общественного  питания. | Ознакомление с характеристиками предприятия:  -местонахождение ,вид, тип и специализация предприятия;  -организационно-правовая форма собственности предприятия  -структура штата работников  -состав помещений и техническая оснащённость предприятия общественного питания. | 2 |
| 3.Информационное обеспечение услуг общественного питания | Выбор, оформление и использование меню, карты вин и коктейлей.  Назначение, выбор и оформление различных рекламных носителей.  Составление и оформление различных видов меню  и карты вин ресторана (по заданию преподавателя). | 2 |
| 4.Процесс подготовки к обслуживанию в организациях общественного питания | Виды, назначение и характеристика столовой посуды, приборов и белья.  Сервировка столов.  Подготовка персонала к обслуживанию.  Отработка приемов предварительной сервировки стола | 4 |
| 5.Обслуживание потребителей | Обслуживание потребителей в предприятии  Правила и техника подачи блюд и напитков  Техника подачи продукции сервис – бара.  Проведение расчета с посетителями. | 4 |
|  | Дифференцированный зачёт | 2 |
| Итого |  | 15 |

**Министерство образования Тульской области**

**Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области**

**Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса**

**ОТЧЕТ**

**ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 02 «Организация обслуживания в организациях общественного питания»**

**по специальности 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании**

|  |
| --- |
| **Студента (ки) гр. М- 2** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**\_\_\_\_\_\_\_\_** |
| **Организация: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |
| **Руководитель практики А.Ю.Новиченкова** |
| **Оценка\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |

### 

### ВНУТРЕННЯЯ ОПИСЬ

### документов, находящихся в отчете

студента(ки) гр. М -2

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование документа | страницы |
|  |  | 3 |
|  | Индивидуальный план |  |
|  | Характеристика |  |
|  | Аттестационный лист |  |
|  | Отчет о выполнении заданий практики |  |
|  | Сводная ведомость оценки сформированности ПК |  |
|  | Приложение № 1 |  |
|  | Приложение № 2 |  |
|  | Дневник по практике |  |

Примечание: внутренняя опись документов располагается после титульного листа и содержит информацию о перечне материалов отчета, включая приложения.

.

### 

**Министерство образования Тульской области**

**Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области**

**Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса**

**УТВЕРЖДАЮ:**

Зам. Директора по УОП

\_\_\_\_\_\_\_\_\_И.А.Федотова

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2018г.

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ**

на производственную практику

Профессионального модуля

**ПМ 02 «Организация обслуживания в организациях общественного питания»**

по специальности 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

(фамилия, имя, отчество)

**ТЕМА ЗАДАНИЯ**

Изучение организации обслуживания потребителей в предприятии общественного питания

**2018 год**

**ХАРАКТЕРИСТИКА СТУДЕНТА-ПРАКТИКАНТА**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество студента

направление подготовки **ПМ 02 «Организация обслуживания в организациях общественного питания»**  группа М - 2 курс 3 форма обучения очная с 17.12..2018 г. по 21.12.2018; с 20.05.18 по 31.05.18 г. прошел производственную практику в организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(нужное подчеркнуть)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование | Степень проявления\* | | |
| Проявлял(а) регулярно | Проявлял(а)  эпизодически | Не проявлял(а) |
|  | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |  |  |  |
|  | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество |  |  |  |
|  | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность |  |  |  |
|  | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития |  |  |  |
|  | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |  |  |  |
|  | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями |  |  |  |
|  | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий |  |  |  |
|  | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации |  |  |  |
|  | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности |  |  |  |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(наименование организации, предприятия, юридический адрес, телефон)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

под руководством \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество, должность руководителя практики)

За время практики обучающийся проявил(а) личностные, деловые качества и продемонстрировал(а) владение общими компетенциями:

**\*** отметить знаком «+» в нужной графе

Общая характеристика студента: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.

Руководитель практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

П.М. (подпись) (должность, Ф.И.О.)

АТ**ТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ**

студента-практиканта

(фамилия, имя, отчество студента)

направление подготовки **ПМ 02 «Организация обслуживания в организациях общественного питания»**  группа М - 2 курс 3 форма обучения очная с 17.12..2018 г. по 21.12.2018; с 20.05.18 по 31.05.18 г. прошел(а) производственную практику в организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(наименование организации, предприятия, юридический адрес, телефон)

под руководством \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество, должность руководителя практики)

1. За время практики выполнены следующие виды работ:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Виды работ,  выполненных обучающимся во время практики | Качество выполнения работ\* | | |
| низкое | среднее | высокое |
|  | Ознакомление с предприятием общественного питания. |  |  |  |
|  | Информационное обеспечение услуг общественного питания |  |  |  |
|  | Процесс подготовки к обслуживанию в организациях общественного питания |  |  |  |
|  | Обслуживание потребителей |  |  |  |

**\*** отметить знаком «+» в нужной графе

1. За время прохождения практики у обучающегося были сформированы профессиональные компетенции (элементы компетенций):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование компетенции (в соответствии с ФГОС по модулю) | Сформированность компетенции (элемента компетенции)\* | |
| сформирована | не сформирована |
| Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей |  |  |
| Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей |  |  |
| Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями |  |  |
| Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания |  |  |
| Анализировать эффективность обслуживания потребителей |  |  |
| Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания |  |  |

«+» в нужной графе

Оценка по результатам практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.

Руководитель практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

П.М. (подпись) (должность, Ф.И.О.)

**ОТЧЕТ О ВЫПОЛНЕНИИ ЗАДАНИЙ**

**ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

**Задание 1. Ознакомление с программой практики.**

В первый день прохождения практики, я проходила инструктаж по технике безопасности и знакомилась с предприятием и его составляющими.

**Задание 2. Ознакомление с предприятием общественного питания**

Я, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, студентка группы М – 2 проходил(а) практику в

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(Далее в текстовой описательной форме даются ответы на каждый пункт задания по практике, в ходе текста указываются ссылки на приложения* (схема *организации, образцы документов, презентация и др.)*

**Вывод:**

**СВОДНАЯ ВЕДОМОСТЬ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Название ПК | Основные показатели оценки результата (ПК) | Оценка  зачтено/  не зачтено |
| ПК 2.1  Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей | * соответствие этапов подготовки организации организаций общественного питания к приему потребителей на основании типа предприятия; * соответствие этапов организации контроля организаций общественного питания |  |
| ПК 2.2  Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей | - управление 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 | - определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями. |  |
| ПК 2.4.  Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания | - информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.  - составление и оформление меню, карты вин и коктейлей; |  |
| ПК 2.5.  Анализировать эффективность обслуживания потребителей | - Анализ эффективности обслуживания потребителей. |  |
| ПК 2.6.  Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания | - разработка и представление предложения по повышению качества обслуживания:  - выбор и определение показателей качества обслуживания;  - разработка и представление предложения по повышению качества обслуживания. |  |

Куратор практики : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.Ю.Новиченкова

**Министерство образования Тульской области**

**Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области**

**Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса**

**ДНЕВНИК**

**ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

**по специальности 43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании**

**ПМ 02 «Организация обслуживания в организациях общественного питания»**

Студента(ки) группы М - 2 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Фамилия, И.О.

Куратор практики: А.Ю. Новиченкова

**Тула 2018**

**Внутренние страницы дневника по производственной практике**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дата | Виды выполняемой работы | Подпись руководителя практики от организации |
| 17.12 | Ознакомление с программой практики |  |
| 18.12 | Ознакомление с предприятием общественного питания. |  |
| 19.12 | Информационное обеспечение услуг общественного питания |  |
| 20.12 | Информационное обеспечение услуг общественного питания |  |
| 21.12 | Дифференцированный зачёт |  |
| 20.05 | Информационное обеспечение услуг общественного питания |  |
| 21.05 | Процесс подготовки к обслуживанию в организациях общественного питания |  |
| 22.05 | Процесс подготовки к обслуживанию в организациях общественного питания |  |
| 23.05 | Процесс подготовки к обслуживанию в организациях общественного питания |  |
| 24.05 | Процесс подготовки к обслуживанию в организациях общественного питания |  |
| 27.05 | Обслуживание потребителей |  |
| 28.05 | Обслуживание потребителей |  |
| 29.05 | Обслуживание потребителей |  |
| 30.05 | Обслуживание потребителей |  |
| 31.05 | Дифференцированный зачёт |  |

Подпись руководителя практики от ОУ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_