**Аннотация к программе учебной практики по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

* 1. **Область применения программы**

Учебная практика направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуется в рамках модулей ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла в специально оборудованном учебном банкетном зале колледжа. Учебная практика проводится как непрерывно, так и путём чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между содержанием учебной практики и результатами освоения в рамках профессиональных модулей ППССЗ по видам профессиональной деятельности.

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, квалификация Менеджер.

* 1. **Цели и задачи учебной практики**

Целями учебной практики являются: • закрепление теоретических знаний, полученных при изучении дисциплин; • развитие и накопление специальных навыков, изучение и участие в практическом обучении.

В основу практического обучения обучающихся положены следующие принципы:

• сочетание практического обучения с теоретической подготовкой студентов;

• использование в обучении достижений науки и техники, передовой организации труда, методов работы с современными средствами.

Учебная практика обучающихся проводится в рамках освоения профессиональных модулей.

В результате освоения учебной практики студент должен:

**иметь практический опыт:**

* распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохраняемой;
* 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;
* 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;
* 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;

В результате освоения учебной практики формируются следующие компетенции, соответствующими видам деятельности:

Менеджер должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

ПМ 01. Организация питания в организациях общественного питания.

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.

ПМ 02. Организация обслуживания в организациях 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.

ПМ 03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.

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.

ПМ 04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

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.

ПМ 05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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 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.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ**

**2.1. Объем учебной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ПМ** | **Виды работ** | ***Объем*** | |
| ***Часов*** | ***недель*** |
| **ПМ.01.** Организация питания в организациях общественного питания | Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.  Организовывать выполнение заказов потребителей.  Контролировать качество выполнения заказа.  Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания. | **72** | **2** |
| **ПМ.02.** Организация обслуживания в организациях общественного питания | 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. | **108** | **3** |
| **ПМ.03.** Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания | Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.  Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.  Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией. | **-** | **-** |
| **ПМ.04.** Контроль качества продукции и услуг общественного питания | Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.  Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.  Проводить контроль качества услуг общественного питания. | **-** | **-** |
| **ПМ.05.** Выполнение работ по рабочей профессии 16399 Официант | Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.  Организовывать выполнение заказов потребителей.  Контролировать качество выполнения заказа.  Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.  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.  Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.  Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.  Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.  Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.  Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.  Проводить контроль качества услуг общественного питания. | **72** | **2** |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | | | |
|  | **Итого** | **252** | **7** |

**Аннотация к программе производственной (по профилю специальности) практики по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

* 1. **Область применения программы**

Производственная практика / практика по профилю специальности направлена на формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППССЗ по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности. Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между колледжем и этими организациями. При формировании баз практики учитывается наличие материально-технической оснащённости и квалифицированных кадров. Производственная практика проводится в организациях/ на предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Производственная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, квалификация Менеджер.

* 1. **Цели и задачи учебной практики**

Целями производственной практики является направление на формирование у студента общих и профессиональных компетенций.

Производственной практика обучающихся проводится в рамках освоения профессиональных модулей:

ПМ 01. Организация питания в организациях общественного питания.

ПМ 02. Организация обслуживания в организациях общественного питания.

ПМ 03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.

ПМ 04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

ПМ 05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16399 «Официант»).

В результате освоения производственной практики студент должен:

**иметь практический опыт:**

* распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохраняемости;
* 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;
* 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;
* 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;

В результате освоения производственной практики формируются следующие компетенции, соответствующими видам деятельности:

ПМ 01. Организация питания в организациях общественного питания.

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.

ПМ 02. Организация обслуживания в организациях 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.

ПМ 03. Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.

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.

ПМ 04. Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

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.

ПМ 05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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 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.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ**

**2.1. Объем производственной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ПМ** | **Виды работ** | ***Объем*** | |
| ***Часов*** | ***недель*** |
| **ПМ.01.** Организация питания в организациях общественного питания | Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.  Организовывать выполнение заказов потребителей.  Контролировать качество выполнения заказа.  Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания. | **-** | **-** |
| **ПМ.02.** Организация обслуживания в организациях общественного питания | 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. | **198** | **5** |
| **ПМ.03.** Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания | Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.  Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.  Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией. | **54** | **1,5** |
| **ПМ.04.** Контроль качества продукции и услуг общественного питания | Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.  Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.  Проводить контроль качества услуг общественного питания. | **36** | **1** |
| **ПМ.05.** Выполнение работ по рабочей профессии 16399 Официант | Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.  Организовывать выполнение заказов потребителей.  Контролировать качество выполнения заказа.  Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.  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.  Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.  Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.  Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией.  Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.  Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.  Проводить контроль качества услуг общественного питания. | **396** | **11** |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | | | |
|  | **Итого** | **684** | **19** |

**Аннотация к программе производственной (преддипломной) практики по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

**1.1.Цели и задачи производственной (преддипломной) практики**

Программа производственной (преддипломной) практики направлена на углубление студентом первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломной работы) в организациях различных организационно-правовых форм.

В основу практического обучения студентов положены следующие направления:

* сочетание практического обучения с теоретической подготовкой студентов;
* использование в обучении достижений науки и техники, передовой организации труда, методов работы с современными средствами.

Производственная (преддипломная) практика студентов является завершающим этапом и проводится после освоения ОПОП СПО и сдачи студентами всех видов промежуточной аттестации, предусмотренных ФГОС.

**1.2. Требования к результатам освоения практики**

В ходе освоения программы производственной (преддипломной) практики студент должен развить:

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 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.

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 2.4. 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 3.3. 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.

Быть готовым к самостоятельной трудовой деятельности:

Организация питания в организациях общественного питания.

Организация обслуживания в организациях общественного питания.

Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.

Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

По окончании практики студент сдаёт отчет в соответствии с содержанием индивидуального задания, по форме, установленной ГБПОУ РО РТЭК, и аттестационный лист, по форме, установленной ГБПОУ РО РТЭК.

Индивидуальное задание на практику разрабатываются в соответствии с тематическим планом.

Итоговая аттестация проводится в форме защиты отчета по практике.

**1.3. База практики**

Программа производственной (преддипломной) практики предусматривает выполнение студентами функциональных обязанностей на объектах профессиональной деятельности. При выборе базы практики учитываются следующие факторы:

* оснащённость необходимым и современным оборудованием;
* наличие квалифицированного персонала.

Закрепление баз практик осуществляется администрацией колледжа. Производственная (преддипломная) практика проводится на предприятиях, организациях различных организационно-правовых форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых между предприятием и колледжом.

В договоре колледжа и организация оговаривают все вопросы, касающиеся проведения практики. Базы практик представлены в приказе направления студентов на производственную (преддипломную) практику.

**1.4. Организация практики**

Для проведения производственной (преддипломной) практики в колледже разработана следующая документация:

* положение о практике;
* рабочая программа производственной (преддипломной) практики по специальности;
* План-график консультаций и контроля за выполнением студентами программы производственной (преддипломной) практики;
* договоры с предприятиями по проведению практики;
* приказ о распределении студентов по базам практики;
* индивидуальные задания студентам.

В основные обязанности руководителя практики от техникума входят:

* установление связи с руководителями практики от организаций;
* разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;
* осуществление руководства практикой;
* контролирование реализации программы и условий проведения практики организациями, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
* формирование группы в случае применения групповых форм проведения практики;
* совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики, организация процедуры оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики;
* разработка и согласование с организациями формы отчетности и оценочного материала прохождения практики.

В период производственной (преддипломной) практики для студентов проводятся консультации по выполнению индивидуального задания по следующим основным разделам:

* ознакомление с предприятием (организацией);
* изучение работы торгового зала предприятия (организации);
* выполнение обязанностей дублёров специалистов: менеджер (администратор, метрдотель), директор (управляющий);
* выполнение работ, связанных с выполнением выпускной квалификационной работы (дипломной работы);
* оформление отчётных документов по практике.

Во время производственной (преддипломной) практики для студентов проводятся занятия по адаптации выпускников в трудовых коллективах, по управлению качеством, по экономике производственной деятельности и т.д..

Студенты при прохождении производственной (преддипломной) практики в организациях обязаны:

* полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной (преддипломной) практики;
* соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
* изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

**1.5. Контроль работы студентов и отчётность**

По итогам производственной (преддипломной) практики студенты представляют отчёт по практике с выполненным индивидуальным заданием и аттестационный лист от руководителя практики от предприятия.

Текущий контроль прохождения практики осуществляется на основании плана – графика консультаций и контроля за выполнением студентами тематического плана производственной (преддипломной) практики.

Итогом производственной (преддипломной) практики является защита отчета по практике, который выставляется руководителем практики от учебного заведения с учётом аттестационного листа и оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных студентами в период прохождения практики.

Студенты, не выполнившие план производственной (преддипломной) практики, не допускаются к государственной (итоговой) аттестации.

**1.6. Количество часов на освоение программы практики**

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 4 недель.

**2. Структура и содержание производственной практики**

**2.1. Объем производственной практики и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид работ, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку** | **Количество часов (недель)** |
| **Всего** | **144 часов (4 недели)** |
| в том числе: |  |
| 1.Изучение работы предприятия | 18 часов (1/2нед) |
| 2.Выполнение обязанностей дублёров специалистов:  Тема 2.1 Изучение организационно-управленческой деятельности  Тема 2.2*.* Стажировка в качестве дублера менеджера (метрдотеля, администратора) зала  Тема 2.3.Стажировка в качестве дублера руководителя предприятия | 72 часов (2 нед)    16 часов  44 часа  12 часов |
| 3.Выполнение работ, связанных с выполнением выпускной квалификационной работы (дипломного проекта или дипломной работы)  Тема 3.1Отработка практической части дипломной работы  Тема 3.2Выводы по практической части дипломной работы | 36 часов (1 нед)  24  12 |
| 4.Требования к оформлению и оформление отчёта по практике | 12 часов (1/3 нед) |
| Итоговая аттестация | 6 часов (1/6 нед) |