Министерство образования и науки Челябинской области

государственное бюджетное профессиональное

образовательное учреждение

«Южно-Уральский многопрофильный колледж»

**методические указания**

**по практике**

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

Вид практики: производственная

Специальность: 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

Челябинск, 2018

Автор: С.С. Татаркина, преподаватель ГБПОУ «ЮУМК»

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ 4
2. ОРГАНИЗАЦИЯ И РУКОВОДСТВО ПРАКТИКОЙ 4
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ 7
4. ТЕМАТИКА 9
5. ДНЕВНИК ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 28
6. ОФОРМЛЕНИЕ И СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА О ВЫПОЛНЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 28
7. СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ 31
8. ПРИЛОЖЕНИЯ 32

**1. Цели и задачи практики**

Производственная (профессиональная) практика студентов ГБПОУ «ЮУМК» (далее – Колледж) является составной частью основной образовательной программы по специальности Организация обслуживания в общественном питании.

Производственная (профессиональная) практика студентов Колледжа имеет целью закрепление и углубление знаний, полученных студентами в процессе теоретического обучения, приобретение необходимых умений, навыков и опыта практической работы по изучаемой специальности.

Производственная (профессиональная) практика проводится в соответствии с действующим Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования.

Производственная практика направлена на закрепление, расширение, углубление и систематизацию знаний полученных при изучении специальных дисциплин, профессиональных модулей, на основе изучения деятельности конкретной организации, приобретение первоначального практического опыта.

**2. Организация и руководство практикой**

Производственная практика проводится в организациях различных организационно-правовых форм на основе прямых договоров, заключаемых между организациями и Колледжем.

Общий объем времени на проведение производственной практики определяется ФГОС СПО и учебным планом Колледжа.

Продолжительность рабочего дня студентов при прохождении производственной практики для студентов в возрасте от 16 до 18 лет – не более 36 часов в неделю.

Формой отчетности студентов является отчет по практике.

Результатом каждого этапа производственной практики является оценка.

Оценка практики приравнивается к оценкам теоретического обучения и учитывается при проведении итогов общей успеваемости студентов.

Студенты, не выполнившие без уважительной причины требования программы практики, не сдавшие отчет в 3-дневный срок со дня окончания практики, получившие отрицательную оценку, отчисляются из Колледжа как имеющие академическую задолженность.

В случае уважительной причины студенты направляются на практику вторично, в свободное от учебы время.

К производственной практике допускаются студенты, не имеющие академические задолженности по учебным дисциплинам.

Сроки проведения производственной (профессиональной) практики устанавливаются Колледжем с учетом теоретической подготовленности студентов и возможностей учебно-производственной базы мастерских Колледжа, наличия рабочих мест в организациях по месту прохождения практики.

Закрепление баз практик осуществляется администрацией Колледжа на основе прямых связей, договоров с организациями независимо от их организационно-правовых форм и форм собственности.

Оплата труда студентов в период практики в соответствии с договорами, заключаемыми Колледжем с организациями независимо от их форм собственности.

С момента зачисления студентов в период практик в качестве практикантов на рабочие места, на них распространяются правила охраны труда и правила внутреннего распорядка, действующие в организации. Кроме того, на студентов, зачисленных на рабочие должности, распространяется трудовое законодательство Российской Федерации.

Итогом производственной практики является оценка, которая выставляется руководителем практики от Колледжа, на основании наблюдений за самостоятельной работой, выполнения индивидуальных заданий, отчета, характеристики и предварительной оценки руководителя практики от организации.

По окончании производственной практики студент должен представить следующие документы:

1. Приказ о приеме на практику;
2. Договор по организации производственной практики студентов;

3. Аттестационный лист;

4. Дневник производственной практики;

5. Производственная характеристика;

6. Отчет о практике;

7. Задание студента на практику.

Все документы должны быть подписаны руководителем практики от учебного заведения и руководителем предприятия, и заверены печатями.

**Критерии оценки:**

***5 (отлично):***

* студент полностью выполнил все задания практики;
* в ходе практики не допускал пропусков, опозданий и нарушений трудовой дисциплины;
* оформление отчета полностью соответствует требованиям, предъявляемым к оформлению;
* представил всю отчетность о прохождении практики в срок;

***4 (хорошо):***

* студент выполнил все задания практики;
* в ходе практики не допускал пропусков, но были опоздания и нарушения трудовой дисциплины;
* оформление отчета соответствует требованиям, предъявляемым к оформлению;
* представил всю отчетность;

***3 (удовлетворительно):***

* студент выполнил не все задания практики;
* в ходе практики допускал пропуски, опоздания и нарушения трудовой дисциплины;
* оформление отчета частично не соответствует требованиям, предъявляемым к оформлению;
* представил не всю отчетность о прохождении практики;

***2 (неудовлетворительно):***

* студент не выполнил основную часть заданий практики
* допускал много пропусков, были опоздания и нарушения трудовой дисциплины;
* оформление отчета не соответствует требованиям, предъявляемым к оформлению;
* не представил отчетность о прохождении практики в установленный срок.

**3. Содержание практики**

В результате прохождения производственной практики студент должен освоить следующие профессиональных компетенций (ПК) профессионального модуля 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

ПК 2.7 Организовывать процесс обслуживания потребителя на предприятиях питания в гостиницах и туристических комплексах.

ПК 2.8 Грамотно организовывать процесс психологического обслуживания в гостиничных и туристических комплексах.

ПК 2.9 Соблюдать этические и правовые нормы профессиональной и межкультурной коммуникации.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- организации и проверки подготовки зала обслуживания к приёму 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;

– организации работы обслуживания и питания в гостиничных и туристических комплексах;

– планирования процесса обслуживания в гостиничных и туристических комплексах;

– анализа профессионального взаимодействия и межкультурной коммуникации.

**Тема 1.1. Подготовка оборудования зала ресторана, бара к обслуживанию**

Ознакомление с организацией рабочего места, правилами техники безопасности, организовать подготовку зала к обслуживанию.

*Студент должен:*

*знать:* виды, типы и классы организаций общественного питания; методы организации труда официантов, кулинарную характеристику блюд, правила сочетаемости напитков и блюд

*уметь:* особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;

*овладеть практическим опытом*: - организации и проверки подготовки зала обслуживания к приёму гостей;

*Задания:*

1. Подготовить мебель к обслуживанию,
2. Подготовить элементы декора,
3. Грамотно расположить меню и специи на столе.

**Тема 1.2. Подготовка столовой посуды, приборов, белья к обслуживанию потребителей.**

Организовать подготовку столовой посуды приборов, стекла. Организовать подготовку полотняных салфеток и скатертей на своем примере

*Студент долже****н:***

*знать:* особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;

*уметь:* организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию; принимать рациональные управленческие решения;

*овладеть практическим опытом*: организации и проверки подготовки зала обслуживания к приёму гостей; управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;

*Задания:*

1. Курирование подготовки столового белья к обслуживанию
2. Курирование подготовки столовой посуды, приборов, стекла к обслуживанию

**Тема 1.3. Определение потребности в столовой посуде, приборах, белье.**

Произвести расчет необходимого количества столовых предметов исходя из определенного количества посадочных мест.

*Студенты должны:*

*знать:* цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;

*уметь:* подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;

*овладеть практическим опытом*: определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;

*Задания:*

1. Использовать таблицу нормы оснащенности предприятий общественного питания.
2. Произвести расчет необходимого количества столовой посуды, приборов, стекла, белья.

**Тема 1.4. Определение потребности в столовой посуде, приборах, белье**.

Произвести расчет необходимого количества столовых предметов исходя из определенного количества посадочных мест.

*Студенты должны:*

*знать:* цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;

*уметь:* подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;

*овладеть практическим опытом*: определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;

*Задания:*

1. Использовать таблицу нормы оснащенности предприятий общественного питания.
2. Произвести расчет необходимого количества столовой посуды, приборов, стекла, белья.

**Тема 1.5. Заполнение книги учёта заказов на обслуживание торжеств, заказ-счёта, счетов, реестра счетов**

Произвести оформление необходимой документации к предстоящему банкетному мероприятию

*Студенты должны:*

*знать:* требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания;

*уметь:* применять приёмы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности; выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;

*овладеть практическим опытом*: выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;

*Задания:*

1. Использовать формы документов, применяемых на предприятии питания.
2. Заполнить вышеперечисленные документы на основе заказанного банкета.

**Тема 1.6. Нормативная документация**

Отработать заполнение нормативной документации, при работе на предприятии общественного питания.

*Студенты должны:*

*знать:* информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;

*уметь:* выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;

*овладеть практическим опытом*: выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;

*Задания:*

1. Использовать документацию, принятую на предприятии общественного питания
2. Заполнить следующие формы: ОП-1, ОП-2, ОП-3, ОП-4, ОП-05, ОП-06, ОП-07

**Тема 1.7. Нормативная документация**

Отработать заполнение нормативной документации, при работе на предприятии общественного питания.

*Студенты должны:*

*знать:* информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;

*уметь:* выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;

*овладеть практическим опытом*: выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;

*Задания:*

1. Использовать документацию, принятую на предприятии общественного питания
2. Заполнить следующие формы: ОП-08, ОП-09, ОП-10, ОП-11, ОП-12, ОП-13, ОП-14, ОП-15, ОП-16, ОП-17

**Тема 1.8. Нормативная документация**

Отработать заполнение нормативной документации, при работе на предприятии общественного питания.

*Студенты должны:*

*знать:* информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;

*уметь:* выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;

*овладеть практическим опытом*: выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;

*Задания:*

1. Использовать документацию, принятую на предприятии общественного питания
2. Заполнить следующие формы: ОП-18, ОП-19, ОП-20, ОП-21, ОП-22, ОП-23, ОП- 24, ОП-25

**Тема 1.9. Составление графиков работы официантов, барменов.**

Составить графики выхода на работу официантов и барменов, в соответствии с количеством персонала на предприятии питания.

*Студенты должны:*

*знать:* цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива;

*уметь:* принимать рациональные управленческие решения; определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;

*овладеть практическим опытом*: управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей; определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;

*Задания:*

1. Изучение технологии составления графиков выхода на работу на предприятии питания.
2. Составить график выхода на работу официантов и барменов.

**Тема 1.10. Составление меню, винной и коктейльной карты**.

Составить меню в зависимости от направленности предприятия общественного питания. Должным образом оформить информационные ресурсы

*Студенты должны:*

*знать:* информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;

*уметь:* 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;

 *овладеть практическим опытом*: выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;

*Задания:*

1. Составить меню
2. Оформить информационный ресурс

**Тема 1.11. Составление меню, винной и коктейльной карты.**

Составить винную и коктейльную карту в зависимости от направленности предприятия общественного питания. Должным образом оформить информационные ресурсы

*Студенты должны:*

*знать:* информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;

*уметь:* 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;

 *овладеть практическим опытом*: выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;

*Задания:*

1. Составить винную карту
2. Составить коктейльную карту
3. Оформить информационные ресурсы

**Тема 1.12. Сервировка стола различными способами.**

Отработать сервировку стола к завтраку, обеду, ужину и десерту, в соответствии с правилами сервировки стола на предприятии питания

*Студенты должны:*

*знать:* особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; критерии и показатели качества обслуживания.

*уметь:* подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;

 *овладеть практическим опытом*: организации и проверки подготовки зала обслуживания к приёму гостей;

*Задания:*

1. Отработать сервировку завтрака
2. Отработать сервировку обеда
3. Отработать сервировку ужина
4. Отработать сервировку десертного стола

**Тема 1.13. Выполнение предварительной и исполнительной сервировки столов.**

Отработать сервировку столов перед обслуживанием потребителей на предприятии питания. Отработать сервировку столов на банкетное мероприятие. Курировать процесс сервировки официантами.

*Студенты должны:*

*знать:* цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов; специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания; цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива; психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;

*уметь:* 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; принимать рациональные управленческие решения; применять приёмы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;

 *овладеть практическим опытом*: организации и проверки подготовки зала обслуживания к приёму гостей; управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей; определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания; анализа производственных ситуаций;

*Задания:*

1. Составить предварительную сервировку предприятия питания
2. Составить исполнительную сервировку предприятия питания
3. Курировать работу официантов

**Тема 1.14. Встреча и размещение гостя за столом. Принятие и оформление заказа от потребителя. Выполнение досервировки стола в соответствии с заказом.**

Организовать полный цикл обслуживания на предприятии общественного питания, а также включаться в процесс обслуживания самостоятельно.

*Студенты должны:*

*знать:* классификацию услуг общественного питания; этапы процесса обслуживания; характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приёмы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приёмы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчёта с посетителями; цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива; психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;

*уметь:* организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приёмов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приёмов сбора использованной посуды и приборов; принимать рациональные управленческие решения; применять приёмы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности; регулировать конфликтные ситуации в организации; определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями; определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость); выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;;

 *овладеть практическим опытом*: управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей; определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания; анализа производственных ситуаций; оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;

*Задания:*

1. Организовать процесс обслуживания
2. Обслуживать посетителей предприятия общественного питания

**Тема 1.15. Обслуживание потребителей с учётом национальных и психологических особенностей личности.**

Организовать полный цикл обслуживания на предприятии общественного питания, а также включаться в процесс обслуживания самостоятельно.

*Студенты должны:*

*знать:* классификацию услуг общественного питания; этапы процесса обслуживания; характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приёмы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приёмы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчёта с посетителями; цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива; психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;

*уметь:* организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приёмов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приёмов сбора использованной посуды и приборов; принимать рациональные управленческие решения; применять приёмы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности; регулировать конфликтные ситуации в организации; определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями; определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость); выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;;

 *овладеть практическим опытом*: управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей; определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания; анализа производственных ситуаций; оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;

*Задания:*

1. Организовать процесс обслуживания
2. Обслуживать посетителей предприятия общественного питания

**Тема 1.16. Обслуживание потребителей с учётом национальных и психологических особенностей личности.**

Организовать полный цикл обслуживания на предприятии общественного питания, а также включаться в процесс обслуживания самостоятельно.

*Студенты должны:*

*знать:* классификацию услуг общественного питания; этапы процесса обслуживания; характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приёмы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приёмы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчёта с посетителями; цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива; психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;

*уметь:* организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приёмов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приёмов сбора использованной посуды и приборов; принимать рациональные управленческие решения; применять приёмы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности; регулировать конфликтные ситуации в организации; определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями; определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость); выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;;

 *овладеть практическим опытом*: управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей; определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания; анализа производственных ситуаций; оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;

*Задания:*

1. Организовать процесс обслуживания
2. Обслуживать посетителей предприятия общественного питания

**Тема 1.17. Обслуживание иностранных потребителей на иностранном языке**.

Организовать полный цикл обслуживания на предприятии общественного питания, а также включаться в процесс обслуживания самостоятельно.

*Студенты должны:*

*знать:* классификацию услуг общественного питания; этапы процесса обслуживания; характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приёмы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приёмы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчёта с посетителями; цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива; психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;

*уметь:* организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приёмов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приёмов сбора использованной посуды и приборов; принимать рациональные управленческие решения; применять приёмы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности; регулировать конфликтные ситуации в организации; определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями; определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость); выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;;

 *овладеть практическим опытом*: управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей; определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания; анализа производственных ситуаций; оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;

*Задания:*

1. Организовать процесс обслуживания
2. Обслуживать посетителей предприятия общественного питания

**Тема 1.18. Выполнение расчёта с потребителями. Использование при обслуживании контрольно-кассовых аппаратов.**

Организовать полный цикл обслуживания на предприятии общественного питания, а также включаться в процесс обслуживания самостоятельно. Выполнять расчет с потребителями.

*Студенты должны:*

*знать:* классификацию услуг общественного питания; этапы процесса обслуживания; характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приёмы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приёмы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчёта с посетителями; цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива; психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;

*уметь:* выполнять расчет с потребителями; организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приёмов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приёмов сбора использованной посуды и приборов; принимать рациональные управленческие решения; применять приёмы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности; регулировать конфликтные ситуации в организации; определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями; определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость); выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;;

 *овладеть практическим опытом*: управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей; определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания; анализа производственных ситуаций; оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;

*Задания:*

1. Организовать процесс обслуживания
2. Обслуживать посетителей предприятия общественного питания
3. Выполнять расчет с потребителями

Тема 1.19. Выполнение расчёта с потребителями. Использование при обслуживании контрольно-кассовых аппаратов.

Организовать полный цикл обслуживания на предприятии общественного питания, а также включаться в процесс обслуживания самостоятельно. Выполнять расчет с потребителями.

*Студенты должны:*

*знать:* классификацию услуг общественного питания; этапы процесса обслуживания; характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приёмы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приёмы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчёта с посетителями; цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива; психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;

*уметь:* выполнять расчет с потребителями; организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приёмов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приёмов сбора использованной посуды и приборов; принимать рациональные управленческие решения; применять приёмы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности; регулировать конфликтные ситуации в организации; определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями; определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость); выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;;

 *овладеть практическим опытом*: управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей; определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания; анализа производственных ситуаций; оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;

*Задания:*

1. Организовать процесс обслуживания
2. Обслуживать посетителей предприятия общественного питания
3. Выполнять расчет с потребителями

**Тема 1.20. Подготовка и обслуживание различных видов банкетов. Организация специальных видов обслуживания потребителей.**

Организовать мероприятия по подготовке к банкету. Обслужить банкетное мероприятие.

*Студенты должны:*

*знать:* специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания; цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива; психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;

*уметь:* организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию; организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приёмов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приёмов сбора использованной посуды и приборов; принимать рациональные управленческие решения; выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;

 *овладеть практическим опытом*: управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей; определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания; анализа производственных ситуаций; оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;

*Задания:*

1. Организовать банкетное мероприятие
2. Провести подготовительные работы
3. Провести обслуживание банкетного мероприятия

**Тема 1.21. Подача закусок, блюд, напитков**

Отработать подачу блюд, закусок и напитков во время обслуживания посетителей предприятия питания

*Студенты должны:*

*знать:* специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания; характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приёмы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приёмы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчёта с посетителями; требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;

*уметь:* организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приёмов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приёмов сбора использованной посуды и приборов; принимать рациональные управленческие решения; применять приёмы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности; определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);

 *овладеть практическим опытом*: управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей; анализа производственных ситуаций; оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;

*Задания:*

1. Отработать подачу закусок, блюд, напитков
2. Курировать подачу закусок, блюд, напитков

**Тема 1.22. Подача буфетной продукции, винно-водочных и**зделий

Отработать подачу буфетной продукции, винно-водочных изделий во время обслуживания посетителей предприятия питания

*Студенты должны:*

*знать:* специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания; характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приёмы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приёмы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчёта с посетителями; требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;

*уметь:* организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приёмов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приёмов сбора использованной посуды и приборов; принимать рациональные управленческие решения; применять приёмы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности; определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);

 *овладеть практическим опытом*: управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей; анализа производственных ситуаций; оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;

*Задания:*

1. Отработать подачу буфетной продукции, винно-водочных изделий
2. Курировать подачу буфетной продукции, винно-водочных изделий

**Тема 1.23. Разработка новой продукции.**

Отработать разработку нескольких вариантов новой продукции, которая может привлечь потенциальных потребителей и удержать постоянных

*Студенты должны:*

*знать:* показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение; критерии и показатели качества обслуживания;

*уметь:* определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость); выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;

 *овладеть практическим опытом*: оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;

*Задания:*

1. Проанализировать конкурентоспособность на предприятии питания
2. Разработать новую продукцию для предприятия питания

**Тема 1.24. Разработка новых услуг для предприятия.**

Отработать разработку нескольких вариантов новых услуг, которые могут привлечь потенциальных потребителей и удержать постоянных

*Студенты должны:*

*знать:* показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение; критерии и показатели качества обслуживания;

*уметь:* определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость); выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;

 *овладеть практическим опытом*: оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;

*Задания:*

1. Проанализировать конкурентоспособность на предприятии питания
2. Разработать новые услуги для предприятия питания

**Тема 1.25. Создание концепции предприятия общественного питания**

Создать новую концепцию для предприятия питания, которая может привлечь новых посетителей

*Студенты должны:*

*знать:* показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение; критерии и показатели качества обслуживания;

*уметь:* определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость); выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;

 *овладеть практическим опытом*: оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;

*Задания:*

1. Проанализировать конкурентоспособность на предприятии питания
2. Разработать концепцию для предприятия питания

**Тема 1.26. Реклама на предприятии общественного питания.**

Разработать рекламу для предприятия общественного питания на телевидении, радио, СМИ.

*Студенты должны:*

*знать:* показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение; критерии и показатели качества обслуживания;

*уметь:* определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость); выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;

 *овладеть практическим опытом*: оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;

*Задания:*

1. Разработать рекламу для предприятия общественного питания

**Тема 1.27. Обслуживания банкетов.**

Организовать мероприятия по подготовке к банкету. Обслужить банкетное мероприятие.

*Студенты должны:*

*знать:* специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания; цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива; психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;

*уметь:* организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию; организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приёмов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приёмов сбора использованной посуды и приборов; принимать рациональные управленческие решения; выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;

 *овладеть практическим опытом*: управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей; определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания; анализа производственных ситуаций; оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;

*Задания:*

1. Организовать банкетное мероприятие
2. Провести подготовительные работы
3. Провести обслуживание банкетного мероприятия

**Тема 1.28. Обслуживания банкетов.**

Организовать мероприятия по подготовке к банкету. Обслужить банкетное мероприятие.

*Студенты должны:*

*знать:* специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания; цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива; психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;

*уметь:* организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию; организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приёмов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приёмов сбора использованной посуды и приборов; принимать рациональные управленческие решения; выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;

 *овладеть практическим опытом*: управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей; определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания; анализа производственных ситуаций; оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;

*Задания:*

1. Организовать банкетное мероприятие
2. Провести подготовительные работы
3. Провести обслуживание банкетного мероприятия

**Тема 1.29. Обслуживания банкетов.**

Организовать мероприятия по подготовке к банкету. Обслужить банкетное мероприятие.

*Студенты должны:*

*знать:* специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания; цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива; психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;

*уметь:* организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию; организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приёмов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приёмов сбора использованной посуды и приборов; принимать рациональные управленческие решения; выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;

 *овладеть практическим опытом*: управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей; определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания; анализа производственных ситуаций; оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;

*Задания:*

1. Организовать банкетное мероприятие
2. Провести подготовительные работы
3. Провести обслуживание банкетного мероприятия

**Тема 1.30. Обслуживание делового приема.**

Организовать мероприятия по подготовке к банкету. Обслужить банкетное мероприятие.

Студенты должны:

*знать:* специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания; цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива; психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;

*уметь:* организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию; организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приёмов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приёмов сбора использованной посуды и приборов; принимать рациональные управленческие решения; выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;

 *овладеть практическим опытом*: управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей; определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания; анализа производственных ситуаций; оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;

*Задания:*

1. Организовать банкетное мероприятие
2. Провести подготовительные работы

Провести обслуживание банкетного мероприятия

**5 Дневник производственной практики**

Во время прохождения практики каждый студент ведет дневник учебно-производственной практики. Дневник ведется с целью учета отработанного времени и ежедневно предоставляется на подпись руководителю практики от предприятия.

В дневнике регистрируются наименование предприятия, выполнение ежедневных заданий, отметка об их выполнении, оценка, подпись руководителя практики от предприятия.

**Требования к оформлению дневника:**

- дневник содержит фамилию, имя, отчество студента, курс, группу, специальность, вид практики, сроки проведения практики, наименование предприятия, Ф.И.О. руководителя практики от колледжа и от предприятия;

- записи в дневник должны вноситься ежедневно и содержать краткий перечень работ, выполненных за день;

- дневник проверяет руководитель практики от колледжа в дни посещения практики по установленному графику;

- по окончании практики записи в дневнике подписываются руководителем предприятия и заверяются печатью предприятия (печать ставится на запись в последний день практики);

- все записи в дневнике ведутся четко, аккуратно чернилами одного цвета (черного или синего);

- допускается использование цветных рисунков, фотографий, схем.

По окончании практики дневник подается вместе с отчетом на проверку руководителю от учебного заведения.

**6 Оформление и содержание отчета о выполнении производственной практики**

**6.1 Общие требования**

 Отчет по практике является основным документом студента, отражающим, выполненную им работу во время практики. Студент самостоятельно составляет отчет о выполнении программы учебной практики, который представляется в учебное заведение с заключением руководителя практики от предприятия.

 Отчет должен содержать полученный конкретный материал по практической деятельности предприятий общественного питания, объективную оценку существующей организации работы предприятия, его оснащенности, комплекса предоставляемых посетителям услуг.

 Отчет студента по учебной практике должен максимально отражать его индивидуальную работу в период практики и всю проделанную работу по выполнению программы практики.

 В отчете практики рекомендуется отразить следующие вопросы:

Введение

1. Краткая организационно-экономическая характеристика предприятия: тип, класс, контингент питающихся, режим работы.

2. Ассортимент выпускаемой кулинарной продукции

3. Правила техники безопасности на предприятии при работе в производственных цехах.

4. Планировка, состав, назначение горячего, кулинарного цехов (при наличии).

5. Средства информации для посетителей: меню предприятия.

6. Используемая на предприятии нормативная и технологическая документация (ГОСТы, ОСТы, ТУ, СанПиН, Сборники рецептур, технологические карты, технико-технологические карты и др.).

7. Оборудование, инструменты, инвентарь горячего, кулинарного цехов (при наличии).

8. Правила техники безопасности, санитарии, гигиены на рабочем месте в горячем цехе.

9. Схема горячего, кулинарного цехов (при наличии).

10. Контроль качества, условия, сроки хранения приготовляемых сложных горячих блюд.

Заключение

Приложение к отчету: фотографии, технологические карты фирменных блюд предприятия; таблицы, схемы, меню, планы-меню, накладные, сертификаты.

Итогом производственной практики является оценка, которая выставляется руководителем практики от учебного заведения на основании наблюдений за самостоятельной работой практиканта, выполнения индивидуальных заданий, характеристики и предварительной оценки руководителя практики от организации.

 Отчет по практике студент должен сдать в 3-дневный срок после окончания практики.

**6.2 Оформление отчета**

Отчет по практике должен содержать:

- договор;

- акт по технике безопасности;

- приказ от предприятия о зачислении на практику студента;

- задание на практику;

-дневник практики (см. Приложение №3);

-производственная характеристика;

- титульный лист (см. Приложение №1);

- содержание;

- содержимое отчета в соответствии с планом;

- список литературы.

Отчет по практике должен быть оформлен шрифтом Times New Roman 14тп, с 1,5 интервалом. Размеры полей: правое верхнее = нижнее – 1,5 см, левое – 2 см. Основные требования к оформлению отчета отражены в учебно-методическом пособие для студентов технических специальностей под редакцией Е.А.Серебренниковой.

**Список рекомендуемой литературы**

Нормативные документы:

1. ГОСТ Р 50762-95 "Общественное питание классификация предприятий"
2. ГОСТ Р 50764—2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»
3. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
4. СанПиН 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья"
5. СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов"

Основные источники:

1. Барановский В.А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб пособие. - Ростов-на Дону: Феникс, 2007
2. Богданова В.В. Организация и технология обслуживания в барах: Учеб.пособие/ В.В.Богданова - М.: Академия, 2010
3. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. Учеб пособие. - Ростов-на Дону: Феникс, 2006
4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. пособие.-М.: Академия, 2010.
5. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М., Официант. Повышенный уровень.ИЦ "Академия", 2009г.
6. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М., Бармен. Повышенный уровень.ИЦ "Академия", 2011г.
7. Радченко Л.А., Обслуживание на предприятиях общественного питания. Издательский центр «Феникс», 2012г.
8. Оробейко Е.С., ШередерН.Г.Организация обслуживания: рестораны и барыАльфа-М: Издательский центр «Альфа-М», 2010г.
9. Ахрапоткова Н.Б., Справочник официанта, бармена. Издательский центр «Академия», 2008г.

Приложение 1

*Форма титульного листа отчета*

Министерство образования и науки Челябинской области

государственное бюджетное профессиональное

образовательное учреждение

 «Южно-Уральский многопрофильный колледж»

**ОТЧЕТ**

**о прохождении \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ практики**

**по профессиональному модулю \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Фамилия \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Имя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Отчество \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Курс \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Специальность (профессия)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

Место прохождения практики\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Срок прохождения практики

с «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_г.по «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_г.

Руководитель практики от организации\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ф.И.О., должность \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель практики от колледжа \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ф.И.О., должность \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Оценка \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ « \_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_г.

Челябинск 20 \_\_

Приложение 2

# *Форма аттестационного листа по практике*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ**ФИО\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_обучающийся (аяся) на \_\_\_\_\_ курсе по специальности СПО/профессии НПО\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_код и наименованиеуспешно прошел(ла) учебную / производственную практику по профессиональному модулю\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_наименование профессионального модуляв объеме \_\_\_\_\_ часов с «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_20\_\_\_ г. по «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_ 20\_\_\_ г.в организации\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_наименование организации, юридический адрес**Виды и качество выполнения работ**

|  |  |
| --- | --- |
| Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики  | Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика |
|  | *оценка* |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

**Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной / производственной практики** **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**Итоговая оценка\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(*отлично, хорошо, удовлетворительно*)Дата \_\_\_.\_\_\_.20\_\_\_ Подпись руководителя практики\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ФИО, должность |

Приложение 3

# *Форма дневника практики*

Министерство образования и науки Челябинской области

ГБПОУ «Южно – Уральский многопрофильный колледж»

**ДНЕВНИК**

**практики студента**

Курс Специальность (профессия)

Вид практики

Продолжительность практики с « » 201 г.

 по « » 201 г.

Место прохождения практики:

 Руководитель практики от колледжа: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель практики от предприятия:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Дневник практики**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата, (число, месяц, год) | Наименование работы | Разрядвып. работ | Рабочее время (количество отработанных часов) | Оценка за выполнение работы | Подпись руководителя практики |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

Приложение 4

# *Форма задания на практику*

Министерство образования и науки Челябинской области

ГБПОУ «Южно–Уральский многопрофильный колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Председатель ЦМК

 « » 20 г.

**ЗАДАНИЕ**

**СТУДЕНТА НА ПРАКТИКУ**

Вид практики

Группа Специальность (профессия)

 Студент

(фамилия, имя, отчество)

Виды работ

1.

2.

3.

4.

5.

6.

7.

8.

9.

10.

Руководитель практики:

От колледжа

 Подпись (фамилия, имя, отчество)