**Государственное профессиональное образовательное автономное учреждение Ярославской области Рыбинский промышленно-экономический колледж**

Утверждено работодателем:

Ф.И.О.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

« »\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Г.

**Программа преддипломной практики по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»**

Рыбинск

2018

**Председатель метод. объединения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Утверждено на заседании методического объединения «** »\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_г.

**Разработчики :**

**Преподаватель :Белоусова.Е.В ,Богачева.Г.В.**

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа преддипломной (стажировки) практики разработана в соответствии с действующим Государственным образовательным стандартом СПО в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» на основе примерной программы «Преддипломная (квалификационная или стажировка) практика» для средних специальных учебных заведений, изданной учебно-методическим кабинетом отраслевого Центра повышения квалификации работников торговли.

**1.Организационно-методический раздел**

**1.1. Цель практики**

**Основной целью преддипломной** (квалификационной или стажировки) **практики** является овладение студентами первоначальным профессиональным опытом управления, проверки профессиональной готовности будущего специалиста к самостоятельной трудовой деятельности в условиях работы предприятий общественного питания; знакомство с документацией, ее оформлением; формирование устойчивого профессионального интереса к избранной специальности.

Стажировка студентов является одним из видов проведения преддипломной практики и проводится в случае, если итоговая государственная аттестация не предусматривает выполнение [дипломной работы](http://pandia.ru/text/category/diplomnie_raboti/), а проводится в форме итогового междисциплинарного экзамена по специальности. В учебном году преддипломная практика в колледже организуется в виде стажировки.

**1.2. Задачи практики**

Содержание практики направлено на решение следующих задач:

1. Систематизировать знания, полученные в ходе изучения дисциплин: «Менеджмент», «Маркетинг», «Управление персоналом», «Документационное обеспечение управления», «Контроль качества продукции и услуг», «Правовое обеспечение [профессиональной деятельности](http://pandia.ru/text/category/professionalmznaya_deyatelmznostmz/)», «Информационные технологии в профессиональной деятельности».

2. Приобрести опыт работы в предприятиях общественного питания при решении задач в области организации, обслуживания, технологии, управления персоналом и его развитием в предприятии общественного питания.

3.Закрепить навыки работы с первичными учетными документами при анализе производственной деятельности предприятия и его подразделений, оценке уровня организации производства, труда и управления.

4. Овладеть практическими навыками по составлению маркетинговых программ, по разработке и внедрению планов научной организации труда.

5. Провести анализ и оценку результатов деятельности персонала организации.

**1.3 Требования к уровню выполнения содержания практики.**

**Перед выходом на практику студенты должны**

***иметь представление:***

· об основных направлениях [государственной экономической политики](http://pandia.ru/text/category/gosudarstvennaya_yekonomicheskaya_politika/);

· о состоянии и направлениях развития рыночных отношений;

· об основных концепциях рыночной деятельности, сегментирования рынка

· товаров и услуг;

· о направлениях научно-технического прогресса в отрасли;

***знать:***

· правовые основы профессиональной деятельности;

· основные экономические показатели [финансово-хозяйственной деятельности](http://pandia.ru/text/category/finansovo_hazyajstvennaya_deyatelmznostmz/) предприятия;

· особенности функционирования предприятий общественного питания;

· организационно-правовые формы и классификацию предприятий

· общественного питания, отличительные особенности их отдельных типов и классов, нормативную базу деятельности предприятий;

· структуру предприятия, назначение и организацию его подразделений;

· назначение и содержание нормативной и технологической документации;

· функции и принципы управления, их особенности и взаимосвязь; организацию, структуру, методы и стили управления; психологические аспекты управленческой деятельности; организацию принятия управленческих решений;

· основные правила и нормы международного сервиса; классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним;

· систему управления трудовыми ресурсами; стили управления; кадровую политику предприятия; трудовой потенциал: формирование, развитие, использование; методы оценки эффективности управления персоналом;

· основные понятия в области качества; требования к качеству услуг общественного питания; назначение контроля качества услуг; виды и методы контроля; правила проведения контроля качества.

***уметь:***

· использовать нормативную, правовую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности;

· анализировать оценивать производственную инфраструктуру предприятия; составлять и заключать договоры на поставку товаров; разрабатывать структуру производства, схемы производственного и технологического процессов предприятия;

· формировать персонал предприятия и организационные структуры управления; принимать рациональные управленческие решения; осуществлять планирование и контроль в процессе управления; эффективно использовать кадровые ресурсы;

· организовывать обслуживание потребителей в различных предприятиях общественного питания с учетом правил и норм международного сервиса, современных технологий, форм и методов обслуживания; с учетом запросов разных категорий потребителей; организовывать труд обслуживающего персонала; использовать средства информации для повышения эффективности предлагаемых услуг, формирования на них спроса;

· применять рациональные методы контроля, оценки качества и идентификации услуг;

· управлять персоналом структурного подразделения предприятия, проводить его деловую оценку; решать организационные задачи, стоящие перед коллективом.

**В процессе прохождения преддипломной (стажировки) практики студенты должны овладеть профессиональными навыками и приобрести опыт:**

· работы с нормативными документами, [справочной литературой](http://pandia.ru/text/category/spravochnaya_literatura/) и другими информационными источниками;

· сбора информации, анализа спроса и ассортиментной политики предприятия;

· планирования и анализа деятельности предприятия;

· организации процесса обслуживания потребителей на различных уровнях;

· эксплуатации некоторых видов торгово-технологического оборудования;

· управления персоналом;

· ведения корреспонденции, составления и оформления документации, использования средств оргтехники.

**2. Тематический план преддипломной(квалификационной) практики**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Номер  раздела,  темы | Наименование разделов и тем | Количество  часов |
| 1. | Организационно-правовая деятельность предприятия общественного питания | 20 |
| 2 | Организационная структура управления предприятием | 22 |
| 3. | Оценка влияния факторов внешней и внутренней среды | 18 |
| 4 | Изучение профессиональной деятельности менеджера, организации его труда | 20 |
| 5 | Изучение действующей системы методов управления организации | 20 |
| 6 | Изучение порядка принятия управленческих решений | 22 |
| 7. | Управление персоналом | 16 |
| 8. | Выводы и предложения по итгам прохождения практики | 6 |
|  | Итого: | 144 |

Ф.И.О студента\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ХАРАКТЕРИСТИКА**

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

**Подпись:**