**Министерство общего и профессонального образования Свердловской области**

**Государственное автономное ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ образовательное учреждение**

**свердловской области**

**«АСБЕСТОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ СО

«Асбестовский политехникум»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_В.А. Суслопаров

«\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2018 г.

**рабочая ПРОГРАММа производственной практики**

**ПМ 03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания**

**для ППССЗ 43.02.01 Организация**

**обслуживания в общественном питании**

**Форма обучения – очная**

**Срок обучения 3 года 10 месяцев**

**Уровень освоения: базовый**

**Асбест, 2021**

Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки специалистов среднего звена **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

Разработчик: Попова Светлана Евгеньевна, преподаватель высшей квалификационной категории ГАПОУ СО « Асбестовский политехникум».

**РАССМОТРЕНО:**

на заседании ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

Протокол №\_\_\_\_\_\_ от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_

Руководитель ПЦК\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**СОГЛАСОВАНО:**

Методический совет ГАПОУ СО

«Асбестовский политехникум»

Протокол № ***\_\_*** от «***\_\_***» ***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*** г.

Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММы производственной практики** | стр.  4 |
| **2. результаты освоения программы производственной практики** | 5 |
| **3. СТРУКТУРА и содержание программы производственной практики** | 9 |
| **4 условия реализации программы производственной практики** | 10 |
| **5.  оценка результатов освоения программы производственной практики** | 11 |

**Паспорт РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**производственной ПРАКТИКИ**

**ПМ 03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания**

**1.1. Область применения программы**

Производственная практика является компонентом основной профессиональной образовательной программы 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании в составе профессионального модуля ***ПМ 03 «Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания***», реализуемая в рамках практической подготовки обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена.

**1.2. Цели производственной практики:**  формирование, развитие практических умений и компетенций в процессе выполнения отдельных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

**Задачи производственной практики**:

*формирование практического опыта:*

* 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;

*развитие общих и формирование профессиональных компетенций:*

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.

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.

**1.3. Продолжительность производственной практики:**  2 недели.

**Объем учебной практики:** 36 часов.

**2. содержание программы производственной практики**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Виды работ** | **Количество часов** |
| 1 | Техника безопасности и охрана труда на рабочем месте. Проведение сегментации рынка, на котором работает предприятие общественного питания. | 6 |
| 2 | Разработка анкеты и проведение анкетирования потребителей для проведения исследования потребностей, потребительских предпочтений, удовлетворенности потребителей оказываемыми услугами предприятия общественного питания. | 6 |
| 3 | Обработка анкет и анализ полученных данных. Написание отчета по проведенным исследованиям. | 6 |
| 4 | Выявление вида спроса на услуги предприятия общественного питания. | 6 |
| 5 | Выявление причин увеличения/снижения спроса на услуги предприятия общественного питания. | 4 |
| 6 | Разработка мероприятий по увеличению спроса. | 2 |
| 7 | Определение методов стимулирования сбыта, применяемых на предприятии общественного питания. | 6 |
| 8 | Разработка предложений по повышению эффективности сбытовой политики предприятия общественного питания. | 6 |
| 9 | Анализ основных показателей конкурентоспособности предприятия общественного питания. | 6 |
| 10 | Определение основных конкурентов предприятия общественного питания. | 6 |
| 11 | Разработка предложений по повышению конкурентоспособности предприятия общественного питания для руководства предприятия. | 6 |
| 12 | Оформление отчета по производственной практике | 6 |
| 13 | Дифференцированный зачет. Защита отчета по практике. | 6 |
| Итого | | 72 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | ОК, ПК | Отрабатываемый практический опыт | Виды работ | Количество часов |
| 1. | ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания. | ***Практический опыт****:*  выявления и анализа потребностей в продукции и услугах общественного питания;  участия в разработке комплекса маркетинга;  участия в маркетинговых исследованиях; | Проведение сегментации рынка, на котором работает предприятие общественного питания. | 6 |
| Разработка анкеты и проведение анкетирования потребителей для проведения исследования потребностей, потребительских предпочтений, удовлетворенности потребителей оказываемыми услугами предприятия общественного питания. | 6 |
| Обработка анкет и анализ полученных данных.  Написание аналитического отчета по результатам проведенных исследований | 6 |
| 2. | ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт. | ***Практический опыт:***  определения подкрепления продукции и услуг;  анализа сбытовой и ценовой политики;  консультирования потребителей;  разработки предложений по совершенствованию маркетинговой деятельности; | Выявление вида спроса на услуги предприятия общественного питания. | 4 |
| Выявление причин увеличения/снижения спроса на услуги предприятия общественного питания. | 2 |
| Разработка мероприятий по увеличению спроса. | 6 |
| Определение методов стимулирования сбыта, применяемых на предприятии общественного питания. | 6 |
| Разработка предложений по повышению эффективности сбытовой политики предприятия общественного питания. | 6 |
| 3. | ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией. | ***Практический опыт:***  выявления конкурентов организации общественного питания и определения конкурентоспособности ее продукции и услуг;  участия в маркетинговых исследованиях; | Анализ основных показателей конкурентоспособности предприятия общественного питания. | 6 |
| Определение основных конкурентов предприятия общественного питания. | 6 |
| Разработка предложений по повышению конкурентоспособности предприятия общественного питания для руководства предприятия. | 6 |
|  | Оформление отчета по производственной практике | | | 6 |
|  | Дифференцированный зачет. Защита отчета по практике. | | | 6 |
| Итого | | | | 72 часа |

**3. Место и условия ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ практики**

**3.1. Место проведения производственной практики:** производственная практика проводится в профильных организация, оказывающих услуги общественного питания потребителям города Асбеста, и близлежащих территорий. Возможно прохождение производственной практики в профильных организация, оказывающих услуги общественного питания на удаленной территории.

**3.2 Условия проведения учебной практики:**

*1)материально-технические:*

* рабочее место преподавателя, оборудованное ПК и мультимедийным устройством,
* рабочее место обучающегося,
* персональные компьютеры/ноутбуки с лицензированным программным обеспечением и пакетом MS OFFICE,
* микрокалькуляторы.

*2) дидактические:*

* сборник ситуационных задач для выполнения практических работ по учебной практике,
* расчетные таблицы для решения практических задач,
* оценочные средства для проведения оценки выполняемых на практике видов работ.

*3) кадровые:*

* практика проводится под руководством педагогических кадров, имеющих высшее образование, соответствующее профилю модуля, с обязательным получением дополнительного профессионального образования по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

*4) информационные:*

* Федеральный закон № 234-ФЗ «О защите прав потребителей»;
* СанПиН для организаций торговли продовольственными и непродовольственными товарами;
* Правила торговли. Постановление Правительства Российской Федерации № 55 от 19 января 1998 г.
* Агафонова М.Н. Оптовая и розничная торговля – М.- Бератор- Пресс 2009.
* Буданова О.Г. Организация коммерческой деятельности по отраслям и сферам применения: Учебное пособие. – М.: Вузовский учебник 2010.- 192с.
* Памбухчиянц В. К. Основы коммерческой деятельности: Учебник. – М.: Юрист,2008
* Дашков Л. П., Памбухчиянц В. К. Коммерция и технология торговли — 5-е изд.— М.: Информационно- внедренческий центр «Маркетинг», 2007 .— 448 с.

**4. ПРОВЕРКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ**

**Промежуточная аттестация учебной практики** проводится в форме **дифференцированного зачета**, на основании аттестационного листа по учебной практике, текущих оценок дневника по практике, а так же выполнения зачетного задания, в соответствии с требованиями фонда оценочных средств по учебной практике ПМ 01 «Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью».

**Для аттестации учебной практики обучающийся должен:**

1) Предоставить следующие формы отчетности:

- аттестационный лист по учебной практике (Приложение 1);

-дневник по учебной практике (Приложение 2).

2) Выполнить практические задания, направленные на осуществление видов работ, предусмотренные программой учебной практики.

**5. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики ПМ 01 «Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Профессиональные компетенции** | **Показатели оценки результата освоения первоначального практического опыта** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ПК 3.1. Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания. | Составляет оферту для заключения договоров.  Составляет договора | Текущий, индивидуальный, наблюдение выполнения заданий, критериальная система оценивания. |
| ПК 3.2. Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт. | Рассчитывает минимальный объем товарных запасов на складе торгового предприятия, обеспеченность товарными запасами.  Составляет модели мероприятий по управлению товарными запасами торгового предприятия. | Текущий, индивидуальный, наблюдение выполнения заданий, критериальная система оценивания. |
| ПК 3.3. Оценивать конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания, оказываемых организацией. | Применяет правила приемки товаров по количеству в решении производственных ситуаций  Применяет правила приемки по качеству в решении производственных ситуаций.  Выявляет дефектные товары различных товарных групп.  Составляет документацию по результатам приемки товаров по количеству и качеству. | Текущий, индивидуальный, наблюдение выполнения заданий, критериальная система оценивания. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ОК 1. Понимать сущность и значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | - демонстрация интереса к своей будущей специальности. | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения материала учебной практики |
| ОК 2. Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность | - выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; оценка эффективности и качества выполнения; | Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ. |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | - решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации технологических процессов | Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | - выбирает соответствующие источники информации, необходимые для принятия наиболее эффективного решения. | Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ. |
| ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения. |  |
| ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий. | - демонстрация знаний действующего законодательства, требований нормативно – правовых документов, а также требований стандартов и иных нормативных документов. | Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ. |

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Свердловской области

«Асбестовский политехникум»

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ**

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

(фамилия, имя, отчество обучающегося)

Специальность/профессия ***43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании***

группа ***ОООП 4-4*** курс ***IV*** форма обучения ***очная ,***

период проведенияс ***08.02.2021 г.*** по ***15.02.2021 г.,***

под руководством ***Поповой Светланы Евгеньевны,*** *преподавателя специальных дисциплин*

прошел(-ла) учебную практику по профессиональному модулю: ***ПМ 03 «Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания»***

**За время прохождения учебной практики выполнены следующие виды работ:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | **Виды работ, выполненные обучающимся за время практики** | **Качество выполнения работ**  (в соответствии с технологией и (или) определенными требованиями \* | | |
| Выполнен в полном объеме | Выполнен  частично | Не выполнен |
| 1. | Выявление вида спроса на услуги предприятия общественного питания. |  |  |  |
| 2. | Выявление причин увеличения/снижения спроса на услуги предприятия общественного питания. |  |  |  |
| 3. | Разработка мероприятий по увеличению спроса. |  |  |  |
| 4. | Проведение сегментации рынка, на котором работает предприятие общественного питания. |  |  |  |
| 5. | Разработка анкеты и проведение анкетирования потребителей для проведения исследования потребностей, потребительских предпочтений, удовлетворенности потребителей оказываемыми услугами предприятия общественного питания. |  |  |  |
| 6. | Обработка анкет и анализ полученных данных. |  |  |  |
| 7. | Определение методов стимулирования сбыта, применяемых на предприятии общественного питания. |  |  |  |
| 8. | Разработка предложений по повышению эффективности сбытовой политики предприятия общественного питания. |  |  |  |
| 9. | Анализ основных показателей конкурентоспособности предприятия общественного питания. |  |  |  |
| 10. | Определение основных конкурентов предприятия общественного питания. |  |  |  |
| 11. | Разработка предложений по повышению конкурентоспособности предприятия общественного питания для руководства предприятия. |  |  |  |

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

**За время прохождения учебной практики обучающийся подготовлен к формированию профессиональных компетенций:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование компетенций** | **Подготовленность\*** | |
| **подготовлен** | **не подготовлен** |
| 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. |  |  |

\*отметить знаком «+» в нужной графе

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

Руководитель практики Попова С.Е.

(подпись) (ф.и.о.)

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Свердловской области

«Асбестовский политехникум»

**ДНЕВНИК**

прохождения учебной практики

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

(наименование согласно учебному плану)

обучающегося IV курса группы ОООП 4-4

***специальность: 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании***

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

(фамилия, имя, отчество)

ГАПОУ СО Асбестовский политехникум, г. Асбест, ул. Чапаева, 28

**Сроки прохождения практики:** с 08.02. 2021г. по 15.02.2021г.

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА ПЕРИОД УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Дата**  **(кол-во часов)** | **Виды выполняемой работы** | **Оценка, замечания руководителя практики** |
|  | Выявление вида спроса на услуги предприятия общественного питания. |  |
|  | Выявление причин увеличения/снижения спроса на услуги предприятия общественного питания. |  |
|  | Разработка мероприятий по увеличению спроса. |  |
|  | Проведение сегментации рынка, на котором работает предприятие общественного питания. |  |
|  | Разработка анкеты и проведение анкетирования потребителей для проведения исследования потребностей, потребительских предпочтений, удовлетворенности потребителей оказываемыми услугами предприятия общественного питания. |  |
|  | Обработка анкет и анализ полученных данных. |  |
|  | Определение методов стимулирования сбыта, применяемых на предприятии общественного питания. |  |
|  | Разработка предложений по повышению эффективности сбытовой политики предприятия общественного питания. |  |
|  | Анализ основных показателей конкурентоспособности предприятия общественного питания. |  |
|  | Определение основных конкурентов предприятия общественного питания. |  |
|  | Разработка предложений по повышению конкурентоспособности предприятия общественного питания для руководства предприятия. |  |

Руководитель практики от ОУ

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

(должность) (Ф.И.О.) (подпись)

Обучающийся \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О.) (подпись)

Руководитель учебной практики

Преподаватель спец. дисциплин Попова С.Е. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(должность) (Ф.И.О.) (подпись)

Дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_