

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВОЛГОГРАДСКИЙ ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП 03.01 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ ГОСТЕЙ В
ПРОЦЕССЕ ПИТАНИЯ
ПМ 03 ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ УСЛУГ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ**
Специальность 43.02.16 Туризм и гостеприимство

2024 г.

РАССМОТРЕНА
на заседании МЦК 38.00.00. Экономика и
управление, 43.00.00 Сервис и туризм

наименование методической цикловой комиссии

Протокол № 8
от 31 мая 2024 г.

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора ГБПОУ «ВЭК»
№116 от 03 июня 2024 г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности **43.02.16 Туризм и гостеприимство**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1100 от 12 декабря 2022 г. (зарегистрировано в Минюсте России 24 января 2023 г. № 721111).

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Волгоградский энергетический колледж»

Разработчик: **Зубакова Наталья Николаевна**, к.э.н, преподаватель ГБПОУ «ВЭК»

Эксперты: Бурая Ольга Сергеевна, преподаватель ГБПОУ «ВЭК»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП 03.01 Выполнение работ по обслуживанию гостей в процессе питания
ПМ.03 Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания

1.1. Область применения программы учебной практики

Учебная практика «Выполнение работ по обслуживанию гостей в процессе питания» является обязательной частью профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

Учебная практика представляет собой вид учебной деятельности студентов, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения основных видов работы: организация и контроль текущей деятельности работников службы питания для последующего освоения ими профессиональных компетенций:

ПК 3.1. Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания.

ПК 3.2. Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания

ПК 3.3. Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания

ПК 3.4. Контролировать качество продукции и услуг общественного питания

Особое значение производственная практика имеет при формировании и развитии ОК

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Перечень личностных результатов

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
ЛР 13	Соблюдающий принципы профессиональной этики сотрудников гостиничного сервиса и туризма: ответственности, объективности, честности, независимости, противодействия коррупции и нечестной конкуренции, уважения к людям, поддерживающий ценности гостеприимства, дружелюбия и порядочности.
ЛР14	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: продвигающий услуги гостиничного предприятия, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей, умеющий принимать решение в условиях риска и неопределенности, ведущий здоровый образ жизни для формирования привлекательного профессионального образа сотрудника.
ЛР15	Открытый к текущим и перспективным изменениям в индустрии гостеприимства и туризма.
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
ЛР16	Осознающий культурно-историческое наследие Волгоградской области, готовый его сохранять, поддерживать и развивать для формирования положительного имиджа региона.
ЛР17	Готовый активно участвовать в развитии сферы гостеприимства и туризма Волгоградской области.
ЛР 18	Проявляющий стремление к переобучению, непрерывному образованию, к инновациям. Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики.
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
ЛР 19	Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукта в сфере туризма и сервиса.
ЛР20	Способный анализировать производственную ситуацию и быстро принимать решения, проявляющий уважение к труду сотрудников своей организации и контрагентов.
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
ЛР21	Демонстрирующий трудовую мотивацию к основным принципам выбранной специальности, традициям и ценностям профессионального сообщества.
ЛР22	Владеющий навыками самостоятельной информационно-познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности; способный и готовый к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически ее оценивать и интерпретировать.
ЛР 23	Умеющий самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использующий все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; способный выбирать успешные стратегии в различных ситуациях.
ЛР 24	Участвующий в реализации просветительских программ и работе молодежных объединений.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики:

Код ПК, ОК	Умения	Практический опыт
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	-осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса; -оценивать и планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале; -анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале; -использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания; -контролировать соблюдение подчиненными требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	разработки операционных процедур и стандартов службы питания; планировании, организации, стимулировании и контроле деятельности работников службы питания.

1.3. Количество часов на освоение программы практики

Рабочая программа рассчитана на прохождение обучающимися практики в объеме 72 часа.

Распределение разделов и тем по часам приведено в тематическом плане.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем учебной практики и виды учебной работы

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	4	5	6
ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4	Предоставление услуг предприятия питания	-Организация питания в гостинице. -Виды и способы предоставления услуг питания гостиницах. -Предоставление услуг питания в гостиничных номерах. - Организация контроля качества продукции и услуг предприятия питания	Тема 1. Организация питания в гостинице	18
			Тема 2.Виды и способы предоставления услуг питания в гостиницах	18
			Тема 3.Предоставление услуг питания в гостиничных номерах	18
			Тема 4.Контроль качества продукции и услуг предприятия питания	16
			Дифференцированный зачет	2
			Итого	72

2.2. Тематический план и содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы по практике	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы Уровень освоения	
1	2	3	4	
ПМ 03 Предоставление услуг предприятия питания				
Раздел 1. Выполнение работ по обслуживанию гостей в процессе питания		24		
Виды работ:	-Организация питания в гостинице. -Виды и способы предоставления услуг питания в гостиницах. -Предоставление услуг питания в гостиничных номерах.			
Тема 1. Организация питания в гостинице	Содержание учебного материала (Практические работы)			
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 5%; text-align: center;">1</td> <td>Отработка навыков организации и технологии обслуживания питанием иностранных граждан в гостиничном комплексе. Оформление и подготовка счетов гостей.</td> </tr> </table>	1	Отработка навыков организации и технологии обслуживания питанием иностранных граждан в гостиничном комплексе. Оформление и подготовка счетов гостей.	24
1	Отработка навыков организации и технологии обслуживания питанием иностранных граждан в гостиничном комплексе. Оформление и подготовка счетов гостей.			
Тема 2. Виды и способы предоставления услуг питания в гостиницах	Содержание учебного материала (Практические работы)		ПК 3.1-3.4, ОК 01-09	
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 5%; text-align: center;">1.</td> <td>Контроль за организацией поставки и хранением сырья. Отработка навыков формирования сети. Отработка навыков работы с информационной базой данных о питании гостей в гостинице.</td> </tr> </table>	1.	Контроль за организацией поставки и хранением сырья. Отработка навыков формирования сети. Отработка навыков работы с информационной базой данных о питании гостей в гостинице.	24
1.	Контроль за организацией поставки и хранением сырья. Отработка навыков формирования сети. Отработка навыков работы с информационной базой данных о питании гостей в гостинице.			
Тема 3. Предоставление услуг питания в гостиничных номерах	Содержание учебного материала (Практические работы)		ПК 3.1-3.4, ОК 01-09	
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 5%; text-align: center;">1</td> <td>Отработка взаимодействия службы организации питания в гостиницах с другими отделами. Контроль оказания перечня услуг, предоставляемых в гостиницах (по договору).</td> </tr> </table>	1	Отработка взаимодействия службы организации питания в гостиницах с другими отделами. Контроль оказания перечня услуг, предоставляемых в гостиницах (по договору).	20
1	Отработка взаимодействия службы организации питания в гостиницах с другими отделами. Контроль оказания перечня услуг, предоставляемых в гостиницах (по договору).			
Итоговая аттестация	Сдача отчета в соответствии с содержанием тематического плана практики и по форме, установленной ГБПОУ «ВЭК».	2		
	Итого	72		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Базой учебной практики является ГБПОУ «Волгоградский энергетический колледж», оснащенный необходимыми средствами для проведения практики. Программа учебной практики реализуется в тренинговом кабинете и кабинетах специальности 43.02.16, кабинете информационных технологий в профессиональной деятельности УГС 38.00.00, 43.00.00.

По окончании практики студент сдаёт отчет в соответствии с содержанием тематического плана практики и по форме, установленной ГБПОУ «ВЭК».

Итоговая аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

-комплект учебно-методической документации;

-тестирующие программы;

-программное обеспечение общего и профессионального назначения

Технические средства обучения: компьютеры, мультимедийное оборудование.

Оборудование кабинета информационных технологий в профессиональной деятельности УГС 38.00.00, 43.00.00: компьютеры, принтер, сканер, мультимедиапроектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации (электронная версия).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания

1. Брашнов, Д.Г. Гостиничный сервис и туризм [Текст]: учеб.пособие/ Д. Г. Брашнов. - Москва : Альфа-М: ИНФРА-М, 2021 г. - 224с.

2. Еремеева, Н. Б. Контроль качества продукции и услуг общественного питания: учебное пособие для СПО / Н. Б. Еремеева. – Саратов: Профобразование, 2021. – 205 с.

3. Радченко, Л.А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. — Москва: КноРус, 2022. — 321 с.

4. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. – 3-еизд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 332 с.

5. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. – 2-е изд. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 695 с.

6. Гончарова Т.А. Английский язык для гостиничного бизнеса [Текст]: учебное пособие для студ.учереждений ср.проф. образования / Т.А.Гончарова - М.: Академия, 2021.-144 с.

7.Ехина М.А. Организация обслуживания в гостиницах.[Текст]: учебник / М.А.Ехина - М.: Академия, 2022.- 240с.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Гареев, Р.Р., Организация деятельности сотрудников службы

питания: учебное пособие / Р.Р. Гареев. — Москва: КноРус, 2022. — 143 с. — ISBN 978-5-406-09538-6. — Текст: электронный // ЭБС Book.ru [сайт]. — URL:<https://book.ru/book/943186>

2. Кустова, И. А. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания: учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов: Профобразование, 2021. — 103 с. — ISBN 978-5-4488-1266-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106832>

3. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник для СПО / Т. Р. Любецкая. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-8117-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171862> .

5. Гостиницы Волгограда - URL: <http://www.hotels-in-volgograd.ru/>Дата обращения: 25.05.2024.

6. «Электронная библиотека». — URL : <http://www.consultant.ru/>. Дата обращения: 25.05.2024.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Федеральный закон от 24 ноября 1996 г. N 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации»;

2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) «О защите прав потребителей»;

3. Распоряжение Правительства РФ от 20.09.2019 N 2129-р (ред. от 23.11.2020) «Об утверждении Стратегии развития туризма в Российской Федерации на период до 2035 года».

4. Иванилова, С. В. Экономика организации : учебное пособие для СПО / С. В.Иванилова. — 2-е изд. — Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 152 с. — ISBN 978-5-4486-0358-7, 978-5-4488-0204-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/77010>

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

При организации учебной практики в целях реализации компетентностного подхода применяются активные и интерактивные формы обучения (деловые и ролевые игры, разбор конкретных ситуаций и т.п.д.

Каждый обучающийся имеет доступ к базам данным и библиотечным фондам по перечню рекомендуемых изданий, Интернет –ресурсов. Консультационная помощь осуществляется за счет проведения индивидуальных и групповых консультаций.

Освоению учебной практики предшествуют изучение дисциплин профессионального цикла: «Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности», «Экономика организации», «Менеджмент и управление персоналом в гостиничном сервисе», «Конфликтология в индустрии гостиничного бизнеса», «Основы маркетинга гостиничных услуг» и профессиональных модулей ПМ.01 Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения» МДК 01.01.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (экономико-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по учебной практике: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля ПМ.03 Предоставление услуг предприятия питания.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: дипломированные специалисты - преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин «Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности», «Информационные технологии в профессиональной деятельности».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе выполнения обучающимися индивидуальных заданий по практике, выполнения практических проверочных работ.

Форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачет.

4.1 Результаты сформированности общих и профессиональных компетенций

Результаты обучения (приобретенный практический опыт)	Основные показатели оценки результата	Отчетная документация	Формы и методы контроля и оценки
разработка операционных процедур и стандартов службы питания; планировании, организации, стимулировании и контроле деятельности работников службы питания	-демонстрация процедуры обслуживания гостей питанием в процессе проживания	Портфолио	Оценка портфолио.

Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций и обеспечивающих их умений учебной практики

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1 Выявлять и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания	<ol style="list-style-type: none"> 1. Знание видов планирования и приемов эффективного планирования 2. Умение собирать информацию о работе организации и отдельных ее подразделений 3. Способность составлять план работы подразделения 4. Умение определять основные плановые показатели 	Анализ дневника Устный опрос Тест
ПК 3.2. Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания	<ol style="list-style-type: none"> 1. Знание основ организации туристской деятельности 2. Знание стандартов качества в туризме и гостеприимстве 3. Знание приемов эффективного общения 4. Знание приемов мотивации персонала и работы с конфликтами Анализ дневника Устный опрос Тест эффективной встреч и принципов эффективного 5. Знание методик организации деловых совещаний 6. Знание контроля 7. Умение проводить инструктаж работников 8. Умение контролировать качество работы персонала 	Анализ дневника Устный опрос Тест

	<p>9. Умение контролировать технические и санитарные условия в офисе</p> <p>10. Умение управлять конфликтами</p> <p>11. Умение использовать различные методы принятия решений</p>	
<p>ПК 3.3. Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания в соответствии с санитарными нормами и правилами</p>	<p>1. Знание организации и видов отчетности в туризме и гостеприимстве</p> <p>2. Умение оформлять отчетно-плановую документацию по работе подразделения</p> <p>3. Умение собирать информацию о качестве работы подразделения</p> <p>4. Умение оценивать и анализировать качество работы подразделения</p> <p>5. Умение разрабатывать меры по повышению эффективности работы подразделения.</p>	<p>Анализ дневника Устный опрос</p> <p>Тест</p>
<p>ПК 3.4. Контролировать качество продукции и услуг общественного питания</p>	<p>1. Знание организации и видов отчетности продукции и услуг в туризме и гостеприимстве</p> <p>2. Умение оформлять отчетно-плановую документацию по работе подразделения</p> <p>3. Умение собирать информацию о качестве работы подразделения</p> <p>4. Умение оценивать и анализировать качество работы подразделения</p> <p>5. Умение разрабатывать меры по повышению эффективности работы подразделения</p>	<p>Анализ дневника Устный опрос</p> <p>Тест</p>