

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВОЛГОГРАДСКИЙ ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПП.03. ОБСЛУЖИВАНИЕ ГОСТЕЙ РАБОТНИКАМИ ПРЕДПРИЯТИЯ
ПИТАНИЯ**

ПМ 03 ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ УСЛУГ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ

Специальность 43.02.16 Туризм и гостеприимство

2025 г.

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

наименование методической цикловой комиссии

Протокол № 9
от 30 мая 2025 г.

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора ГБПОУ «ВЭК»
№157 ОД от 02 июня 2025 г.

СОГЛАСОВАНО
Педагогическим советом ГБПОУ «ВЭК»
Протокол № 3
от 24 марта 2022 г.

Рабочая программа профессионального модуля 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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.03.01 ОБСЛУЖИВАНИЕ ГОСТЕЙ РАБОТНИКАМИ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ

ПМ 03 ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ УСЛУГ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ

1.1. Область применения программы

Производственная практика (по профилю специальности) «Обслуживание гостей работниками в процессе питания» является обязательной частью профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

Производственная практика (по профилю специальности) 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 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.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения производственной практики: формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение опыта практической работы по специальности.

ВД	Практический опыт работы
Предоставление услуг предприятия питания	разработки операционных процедур и стандартов службы питания; планировании, организации, стимулировании и контроле деятельности работников службы питания.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:
Всего - 36 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Код профессиональных компетенций	Наименования профессионального модуля	Виды работ	Количество часов на производственную практику по ПМ, по соответствующему МДК
1	2	3	6
ПМ 03 Предоставление услуг предприятия питания			36
	МДК 01.01 Организация питания на предприятии питания		36
	МДК 01.02. Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для сотрудников службы питания		36
ПК 3.1-3.4	Тема 1. Служба питания, ее роль в гостиничном предприятии	Виды работ	6
		Место службы питания в структуре гостиницы. Взаимосвязь службы питания с другими службами в гостинице. Соотношение услуги размещения и услуги питания.	
		Отчетная документация (приложения к отчету)	
		Портфолио	
	Тема 2 Структура службы питания в гостиничных предприятиях различных типов и классов.	Виды работ	6
		Миссии и цели службы питания в гостинице. Организационная структура службы питания в зависимости от типа и класса гостиницы. Назначение и краткая характеристика отдельных подразделений службы питания: обслуживание в залах предприятий питания, обслуживание в номерах; обслуживание массовых мероприятий. Различные подходы к организации питания в гостинице: предприятия питания в составе гостиницы, аренда предприятий питания.	
		Отчетная документация (приложения к отчету)	
		Портфолио	
	Тема 3 Виды услуг питания в гостиничных предприятиях и методы обслуживания.	Виды работ	6
Виды услуг питания в гостиничных предприятиях: полный пансион – (FB); полупансион – (НВ);одноразовое питание (завтрак) – (ВВ), все включено в стоимость – All inclusive т.д. Формы и методы обслуживания. Методы обслуживания: «а ля карт», «а парт», «табльдот», шведский стол, буфетное обслуживание, их характеристика. Виды завтраков: континентальный, расширенный, английский, американский, завтрак с шампанским, поздний завтрак. Виды завтраков с учетом особых привычек иностранных гостей: австрийский первый и второй, испанский и португальский ранний и поздний, немецкий первый и второй, французский первый и второй, швейцарский первый и второй, итальянский, голландский, скандинавский.			
Отчетная документация (приложения к отчету)			

		Портфолио	
Тема 4 Особенности обслуживания в гостиничных номерах.	Виды работ		
	Особенности обслуживания питанием в гостиничных номерах. Прием и порядок выполнения заказа. Назначение специального оборудования, столовой посуды и приборов. Правила обслуживания гостей в номерах. Обслуживание через поэтажные буфеты-бары.		5
	Отчетная документация (приложения к отчету)		
		Портфолио	
Тема 5 Организация обслуживания массовых мероприятий.	Особенности организации обслуживания массовых мероприятий. Классификация, краткая характеристика. Роль банкетного и кейтерингового обслуживания в деятельности предприятий питания гостиницы. Организация работы кейтеринговой службы Общественное питание типа «кейтеринг», категории, характеристики. Специальные формы обслуживания (ланчи, бранчи и т.д.) Организация обслуживания свадебных банкетов, тематических вечеров и т.д. Организация досуга в предприятиях питания гостиниц: шоу-программы, музыкальные программы, матине, караоке и др.		6
	Отчетная документация (приложения к отчету)		
	Портфолио		
Тема 6 Контроль качества продукции и услуг предприятия питания	Законодательная база в области организации производственного контроля. Цели и задачи производственного контроля на предприятиях питания. Методы контроля, критерии и показатели качества обслуживания гостей службыпитания. Принципы ХАССП предприятиями, оказывающими населению услуги общественного питания. Виды производственного контроля. Основные положения органолептического анализа и порядок проведения органолептической оценки продукции общественного питания (бракераж). Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного анализа.		6
	Отчетная документация (приложения к отчету)		
	Портфолио		
<i>ВСЕГО часов</i>			36

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

3.1. Требования к условиям проведения производственной практики по профилю специальности

Программа производственной практики (по профилю специальности) реализуется в гостиницах на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием гостеприимства, куда направляются обучающиеся.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

-оборудование отраслевого назначения

-компьютеры и программное обеспечение общего и профессионального назначения.

3.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика (по профилю специальности) проводится концентрированно в рамках каждого профессионального модуля.

3.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство производственной практикой (по профилю специальности) осуществляют преподаватели профессиональных модулей и экономических дисциплин, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Преподаватели должны иметь высшее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения практики осуществляется руководителем практики в процессе выполнения обучающимися индивидуальных заданий, оформления и отчета по практике.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по профессиональному модулю фиксируются в оценочном листе.

Форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачет.

4.1 Результаты сформированности общих и профессиональных компетенций

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	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	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 9. Умение контролировать технические и санитарные условия в офисе	Анализ дневника Устный опрос Тест

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

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	1. Демонстрация понимания сущности и социальной значимости своей будущей профессии 2. Демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии	Письменный отчет обучающегося

	3. Применение знаний на практике	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<ol style="list-style-type: none"> 1. Понимание сути профессиональных задач 2. Умение представить конечный результат деятельности в полном объеме 3. Умение проводить рефлексию 	Письменный отчёт обучающегося
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	<ol style="list-style-type: none"> 1. Применение навыков принятия решений в соответствии с ситуацией 2. Понимание меры своей ответственности за принятое решение 3. Умение предлагать способы и варианты решения проблемы, оценивать ожидаемый результат 	Письменный отчёт обучающегося
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<ol style="list-style-type: none"> 1. Способность извлекать и анализировать информацию из различных источников 2. Владение способами поиска и анализа информации 3. Умение самостоятельно работать с информацией: понимать замысел текста 4. Умение пользоваться словарями, справочной литературой 5. Умение отделять главную информацию от второстепенной 6. Применение найденной информации для выполнения профессиональных задач 	Письменный отчёт обучающегося
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ol style="list-style-type: none"> 1. Владение компьютерными навыками 2. Умение пользоваться электронной почтой, ресурсами локальных и глобальных информационных сетей 3. Применение различных компьютерных программ 	Письменный отчёт обучающегося

	4. Применение нужной компьютерной программы для решения конкретной задачи	
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	1 понимать значимость своей профессии (специальности) 2 демонстрировать поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Письменный отчёт обучающегося
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	1. Использование конструктивных способов общения с коллегами, руководством, клиентами 2. Умение грамотно ставить и задавать вопросы 3. Способность координировать свои действия с другими участниками общения 4. Способность контролировать свое поведение, свои эмоции, настроение 5. Умение воздействовать на партнера по общению 6. Способность работать в команде 7. Понимание общих целей	Письменный отчёт обучающегося
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	1. Умение определять цели деятельности 2. Умение реализовывать поставленные цели в деятельности 3. Умение представить конечный результат деятельности в полном объеме 4. Умение анализировать и корректировать результаты собственной работы, отвечать за их качество	Письменный отчёт обучающегося

