

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.16 Туризм и гостеприимство, утверждённым приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 12.12.2022 г. № 1100, зарегистрированным Министерством юстиции РФ от 24.01.2023 г. № 72111.

Авторы программы: Чужакин В.А. преподаватель Ясинская Н.Н. методист Ясинская Н.Н.

Рабочая программа производственной практики утверждена на заседании методической предметной (цикловой) комиссии Сервиса и дизайна.

Протокол заседания № 11 от «04» 06 2024 г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии И.М. Костикова Костикова И.М.

СОГЛАСОВАНО

зам. директора филиала по УМР А.Б. Аникеева Аникеева О.Б.

«04» 06 2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора филиала по УПР А.А. Воробьева Воробьева А.А.

«04» 06 2024 г.

Представитель работодателя

ООО «Аврора Хотел Сервис»
Генеральный директор Евгений Александрович Осиповичев М.В.
должность, организация подпись Фамилия ИО

«04» 06 2024 г.

Руководитель библиотечной системы М.Н. Романова Романова М.Н.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ**
- 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 6. АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ПРАКТИКИ**

1. Общая характеристика программы практики

1.1. Область применения программы практики

Программа производственной практики ПП 03.01 является частью основной образовательной программы филиала «Лыткарино» государственного университета «Дубна» по специальности среднего профессионального образования 43.02.16 Туризм и гостеприимство в части освоения основного вида профессиональной деятельности «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» и соответствующих профессиональных и общих компетенций.

1.2. Цели и задачи практики, требования к результатам обучения

Цели практики формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального профессионального практического опыта в рамках модуля по виду деятельности Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков.

Задачи практики систематизация, обобщение, закрепление, углубление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой специальности, развитие общих и профессиональных компетенций. При проведении практики организуется практическая подготовка путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля ПМ.03 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих должен:

Владеть навыками:

- Приема, оформления и уточнения заказа гостей организации питания;
- Рекомендаций гостям организации питания по выбору блюд и напитков;
- Передачи заказа гостей организации питания на кухню и в бар;
- Досервировки стола в соответствие с заказом гостей организации питания;
- Получения блюд и напитков с кухни и бара организации питания;
- Замены использованной посуды, приборов и столового белья;
- Подготовки зала и инвентаря для обслуживания мероприятий в организациях питания и на выездных мероприятиях;
- Сервировки столов с учетом вида мероприятия;
- Поддачи блюд и напитков гостям на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях;
- Подготовки контрольно-кассового оборудования к началу принятия и оформления платежей;
- Проведения кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ.

уметь:

- Подавать меню, карту вин, в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей;
- Выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков;
- Консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами;
- Принимать заказы на блюда и напитки;
- Проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков;
- Подавать блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков;
- Презентовать гостям блюда и напитки при подаче;
- Порционировать блюда в присутствии потребителей;
- Разрешать конфликтные ситуации;
- Встречать, принимать гостей на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях;

- Соблюдать время, последовательность и синхронность подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия;
- Использовать различные стили обслуживания гостей, соответствующие виду мероприятия;
- Сервировать, досервировывать, пересервировывать столы в соответствии с заказанными блюдами, напитками и последовательностью их подачи;
- Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программноаппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее -POS терминалами);
- Проводить оформление счета для оплаты;
- Предоставлять счет гостям организации питания;
- Принимать оплату в наличной и безналичной формах;
- Оформлять возврат оформленных платежей.

1.3. Место практики в структуре образовательной программы

Производственная практика проводится, в соответствии с утвержденным учебным планом, после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»

МДК.03.01 Выполнение работ по профессии 16399 Официант

1.4. Трудоемкость и сроки проведения практики

Трудоемкость производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.03 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих составляет 36 часов (1 неделя).

Сроки проведения производственной практики определяются рабочим учебным планом по специальности среднего профессионального образования 43.02.16 Туризм и гостеприимство и графиком учебного процесса. Практика проводится на 3 курсе, в 6 семестре. Производственная практика проводится концентрировано в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса на текущий учебный год с _____ 20__ г. по _____ 20__ г.

1.5. Место прохождения практики

Производственная практика реализуется в мастерской и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

2. Результаты освоения программы практики

Результатом прохождения производственной практики в рамках освоения профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» является овладение обучающимися видов профессиональной деятельности Выполнение работ по профессии 16399 Официант, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код | Наименование результата обучения |
|--------|--|
| ПК.3.1 | Принятие заказов и обслуживание гостей в зале организации питания |
| ПК.3.2 | Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий |
| ПК.3.3 | Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы |
| 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 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 |

3. Структура и содержание практики

| № п/п | Разделы (этапы) практики | Кол-во часов/ недель | Виды производственных работ |
|---|---|----------------------|--|
| Производственная практика – 108 часов – 3 недели | | | |
| 1 | Инструктаж по охране труда | 2 | Безопасность труда и пожарная безопасность. Правила оказания первой помощи при травматизме |
| 2 | Ознакомление с предприятием общественного питания. | 5 | Ознакомление и изучение режима работы предприятия, с требованиями охраны труда в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания |
| 3 | Подготовка зала к обслуживанию потребителей | 7 | Приобретение практического опыта по подготовке торгового зала к обслуживанию потребителей |
| 4 | Обслуживание потребителей в организациях питания и на выездных мероприятиях | 14 | Обслуживание потребителей в соответствии со стандартами обслуживания |
| 5 | Оформление отчетной документации | 6 | Приобретение практического опыта в оформлении отчетной документации. |
| 7 | Дифференцированный зачет | 2 | Защита производственной практики |
| | Итого: | 36 | |

4. Условия реализации программы практики

4.1. Требования к проведению производственной практики

1. Продолжительность рабочего дня студентов:

- при прохождении практики для получения первичных профессиональных умений и навыков, не связанной с выполнением производительного (физического) труда, составляет 36 академических часов в неделю независимо от возраста студентов;
- при прохождении практики для получения первичных профессиональных умений и навыков, связанной с выполнением производительного (физического) труда на производственном объекте, составляет для студентов в возрасте от 15 до 16 лет не более 24 часов в неделю (ст. 43 КЗоТ РФ); в возрасте от 16 до 18 лет и старше - не более 36 часов в неделю (ст. 43 КЗоТ РФ)

2. В период прохождения производственной практики студент обязан:

- соблюдать требования безопасности и правила эксплуатации оборудования, использования инструментов и материалов, изложенные в технических паспортах, эксплуатационной, ремонтной и иной документации, разработанной организациями-изготовителями;
- следить за чистотой воздуха в помещении. При проветривании не допускать образования сквозняков;
- содержать рабочее место в порядке и чистоте;
- следить за исправностью оборудования, инструментов, блокировочных, включающих и выключающих устройств, сигнализации, электропроводки, штепсельных вилок, розеток и заземления.

Для предотвращения аварийных ситуаций и производственных травм запрещается:

- работать при недостаточном освещении и при одном местном освещении;
- курить в помещениях;
- прикасаться к оголенным электропроводам;
- работать на неисправном оборудовании;
- оставлять без присмотра электронагревательные приборы;
- использовать электронагревательные приборы с открытой спиралью.

3. Требования к знаниям, умениям и первоначальному практическому опыту студента перед началом практики: студенты должны обладать знаниями и умениями полученными студентами на теоретических и практических занятиях по МДК.03.01 Выполнение работ по профессии 16399 Официант

От колледжа:

- планирует и утверждает в учебном плане все виды и этапы практики в соответствии с ППССЗ и с учетом договоров с организациями;
- заключают договоры на организацию и проведение практик;
- разрабатывают и согласовывают с организациями программы практик, содержание и планируемые результаты практики;
- осуществляют руководство практиками;
- контролируют реализацию программы практики и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- формируют группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- определяют совместно с организациями процедуру оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики;
- разрабатывают и согласовывают с организациями формы отчетности и оценочный материал прохождения практики.

4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы производственной практики профессионального модуля предполагает наличие в производственной организации соответствующего оборудования.

На базе: ООО «Аврора Хотел Сервис» Учебный ресторан

4.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Баранов, Б. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 184 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12555-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542639> (дата обращения: 28.06.2024).

2. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15135-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544164> (дата обращения: 28.06.2024).
3. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 330 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15144-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544500> (дата обращения: 28.06.2024).
4. Гареев, Р. Р., Организация деятельности сотрудников службы питания : учебное пособие / Р. Р. Гареев. — Москва : КноРус, 2024. — 143 с. — ISBN 978-5-406-12015-6. — URL: <https://book.ru/book/950243> (дата обращения: 28.06.2024). — Текст : электронный.
5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538302> (дата обращения: 28.06.2024).

3.2.2. Дополнительные источники

1. Васильева, И. В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 235 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16048-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538040> (дата обращения: 28.06.2024).
2. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15571-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/540865> (дата обращения: 28.06.2024).

Нормативные документы

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».

Электронно-библиотечные системы:

1. ЭБС «Университетская библиотека онлайн». Форма доступа: <https://biblioclub.ru>
2. ЭБС «Лань». Форма доступа: <https://e.lanbook.com/>
3. ЭБС «ЮРАЙТ». Форма доступа: <https://urait.ru/>
4. ЭБС «Знаниум». Форма доступа: <https://znanium.com/>
5. ЭБС «Кнорус». Форма доступа: <https://book.ru/>

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин.

Мастера: первой и высшей категории.

5. Контроль и оценка результатов практики

В период прохождения производственной практики обучающиеся обязаны вести документацию:

1. Отчет
2. Дневник
3. Аттестационный лист
4. Характеристика

Текущий контроль успеваемости и оценка результатов прохождения производственной практики осуществляется руководителями практики от филиала и организации в процессе выполнения обучающимися отчета по практике.

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
|--|---|---|
| ПК 3.1. Принятие заказов и обслуживание гостей в зале организации питания | <p>Демонстрация знаний нормативноправовых актов Российской Федерации, регулирующих деятельность организаций питания</p> <p>Дает характеристику блюд и напитков, включенных в меню</p> <p>Демонстрация знаний правил сочетаемости напитков и блюд.</p> <p>Распознавание алкогольные и безалкогольных напитки в соответствии с классификационными признаками.</p> <p>Распознавание ассортимента алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дигестивов.</p> <p>Демонстрирует знания характеристики чая, чайных напитков и кофе их сочетаемость с алкогольными напитками и десертами.</p> <p>Демонстрирует знания правил культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания.</p> <p>Правильность создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов</p> <p>Правильность выполнения алгоритма передачи заказа на кухню и в бар</p> <p>Демонстрация знаний видов и способов постановки вопросов при определении потребностей гостей.</p> <p>Правильность техники продаж и презентации блюд и напитков.</p> <p>Демонстрация знаний требований охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.</p> <p>Демонстрация знаний правил и</p> | <p>Экспертная оценка деятельности в ходе выполнения практических занятий на учебной практике, защита отчета</p> |

| | | |
|--|---|--|
| | <p>очередности подачи блюд и напитков. Демонстрация знаний требований, предъявляемых к качеству, температуре подачи блюд и напитков. Демонстрация знаний правил порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей. Демонстрация знаний правил выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря. Демонстрация знаний правил и техника подачи блюд, алкогольных и безалкогольных напитков. Демонстрация знаний правил и техники замены использованной столовой посуды и столовых приборов. Демонстрация знаний методов разрешения конфликтных ситуаций.</p> | |
| ПК 3.2. Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий | <p>Демонстрация знаний видов мероприятий в организациях питания и стилей их обслуживания. Знание порядка и правил обслуживания гостей на мероприятиях. Демонстрация знаний правил подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании</p> | |
| ПК 3.3. Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы | <p>Знание порядка оформления счетов и расчета по ним с гостями организации питания. Демонстрация знаний правил эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов. Правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты Знание порядка проведения расчетов при наличии программ лояльности и скидок для гостей организации питания. Знание порядка получения, выдачи и хранения денежных средств. Знание правил возврата платежей.</p> | |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | Выполнение работ в соответствии с установленными нормативно-правовыми актами | Экспертная оценка деятельности в ходе выполнения практических занятий на учебной практике, защита отчета |
| ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные | <p>Знать виды технических средств сбора и обработки информации, связи и коммуникаций Владеть методикой хранения и поиска информации</p> | |

| | | |
|---|--|--|
| технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | Владеть техникой составления, учета и хранения отчетных данных | |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях | Владеть основами организации деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства и основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных Владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации) Осуществлять расчет с клиентом за предоставленные услуги | |
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде | Взаимодействовать с коллегами при возникновении конфликтных ситуаций | |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста | Применять теорию межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы | |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | Оказывает первую помощь; эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | |
| ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | Выполнение работ в соответствии с установленными нормативно-правовыми актами на русском и иностранных языках | |

6. Аттестация по итогам практики

Аттестация по итогам производственной практики служит формой контроля освоения и проверки профессиональных знаний, общих и профессиональных компетенций, приобретенных умений, навыков и практического опыта обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности.

Формой промежуточной аттестации по итогам производственной практики является дифференцированный зачет. Аттестация проводится в последний день практики.

К аттестации по практике допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы производственной практики и предоставившие полный пакет отчетных документов.

Для проведения промежуточной аттестации по практике разработаны фонды оценочных средств, включающие в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия индивидуальных образовательных достижений обучающихся основным показателям результатов обучения. В процессе аттестации проводится экспертиза овладения общими и профессиональными компетенциями.

При выставлении итоговой оценки по практике учитываются:

- результаты экспертизы овладения обучающимися общими и профессиональными компетенциями;
- качество и полнота оформления отчетных документов по практике;
- характеристика с места прохождения практики (характеристика руководителя практики от организации).

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.