

**Приложение 6.8**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.16 Туризм и гостеприимство**

**Рабочая программа практики**  
**«УП.05 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПО ПМ.05»**

**2023 г.**

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля **ПМ.05 Предоставление услуг предприятия питания** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности **43.02.16 Туризм и гостеприимство** входящей в состав укрупнённой группы специальностей **43.00.00 Сервис и туризм**.

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.16 Туризм и гостеприимство** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Предоставление услуг предприятия питания** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 5.1.	Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания.
ПК 5.2.	Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания.
ПК 5.3.	Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания в соответствии с санитарными нормами и правилами.
ПК 5.4.	Контролировать качество продукции и услуг общественного питания.

**1.2. Основная цель учебной практики** – формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля **ПМ.05 Предоставление услуг предприятия питания** по основным видам профессиональной деятельности для освоения специальности, обучения трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

В рамках освоения рабочей программы осуществляется практическая подготовка обучающихся.

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении рабочей программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций.

Практическая подготовка осуществляется в колледже.

## 1.3. Требования к результатам освоения учебной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной практики должен:

<b>Иметь практический опыт</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания;</li><li>– организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания;</li><li>– организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания в соответствии с санитарными нормами и правилами;</li><li>– контролировать качество продукции и услуг общественного питания.</li></ul>
--------------------------------	---

<p><b>Уметь</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– анализировать результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению;</li> <li>– осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственной службы, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания;</li> <li>– использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов производственной службы;</li> <li>– контролировать последовательность соблюдения подчиненными требований охраны труда на рабочем месте</li> </ul>
---------------------	---

#### **1.4. Количество часов на программу учебной практики**

В рамках освоения профессионального модуля ПМ.05 - 72 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): **Предоставление услуг предприятия питания**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Коды ПК, ОК	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания.
ПК 5.2.	Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания.
ПК 5.3	Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания в соответствии с санитарными нормами и правилами.
ПК 5.4	Контролировать качество продукции и услуг общественного питания.
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 и 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 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план учебной практики ПМ.05 Предоставление услуг предприятия питания

Код ПК, ОК	Код и наименования профессиональных модулей	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	4	5	6
ПК 5.1-ПК 5.4. ОК 1.-ОК 09.	ПМ. 05 Предоставление услуг предприятия питания	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания;</li> <li>– организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания;</li> <li>– организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания в соответствии с санитарными нормами и правилами;</li> <li>– контролировать качество продукции и услуг общественного питания.</li> </ul>	Раздел 1. Организация обслуживания на предприятии питания	36
			Раздел 2. Виды меню, разблюдаж, особенности питания туристов	36
	<b>Всего часов:</b>			<b>72</b>

#### 3.2. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов
ПМ 05 Предоставление услуг предприятия питания		72
Раздел 1. Организация обслуживания на предприятии питания	<b>Практические занятия (практическая подготовка)</b>	<b>36</b>
	1. Обслуживание в глэмпинге.	6
	2. Обслуживание в ресторане.	6
	3. Обслуживание в кафе, буфете.	6
	4. Особенности работы официанта.	6
	5. Порядок подачи блюд.	6
	6. Структура взаимодействия персонала на предприятии питания.	6
Раздел 2. Виды меню, разблюдаж, особенности питания туристов	<b>Практические занятия (практическая подготовка)</b>	<b>36</b>
	1. Формы обслуживания туристов.	6
	2. Виды питания внутри турпродукта.	6
	3. Особенности питания христиан.	6

	4. Особенности питания мусульман.	6
	5. Особенности питания буддистов.	6
	6. Особенности питания китайцев.	6
	<b>Всего</b>	<b>72</b>

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы учебной практики включают в себя помещения для организации самостоятельной и воспитательной работы должны быть оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации.

### **4.2. Общие требования к организации образовательного процесса**

Учебная практика проводится преподавателями. Учебная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме зачета.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1 выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания	– выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания;	- наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях, при выполнении работ во время учебной практики.
ПК 5.2 организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания;	– организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания;	- наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях, при выполнении работ во время учебной практики.
ПК 5.3. организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания в соответствии с санитарными нормами и правилами;	– организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания в соответствии с санитарными нормами и правилами;	- наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях, при выполнении работ во время учебной практики.
ПК 5.4 контролировать качество продукции и услуг общественного питания.	– контролировать качество продукции и услуг общественного питания.	- наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях, при выполнении работ во время учебной практики.
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	- Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	- наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях, при выполнении работ во время учебной практики.
Ок 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	-определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	- наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях, при выполнении работ во время учебной практики.

<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p>	<p>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>- наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях, при выполнении работ во время учебной практики.</p>
<p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</p>	<p>- организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>- наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях, при выполнении работ во время учебной практики.</p>
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p>	<p>- излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы.</p>	<p>- наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях, при выполнении работ во время учебной практики.</p>
<p>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;</p>	<p>-применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p>	<p>- наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях, при выполнении работ во время учебной практики.</p>
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>- Владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации);</p>	<p>- наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях, при выполнении работ во время учебной практики.</p>

