

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ  
«САМАРСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора ГБПОУ «СТЭК»

\_\_\_\_\_ Л.А. Панкратова

Приказ № 305 у

от 29.05.2023 г.

**ПРОГРАММА**

**УП.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

**ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ  
СЛУЖБ ПРЕДПРИЯТИЙ ТУРИЗМА И ГОСТЕПРИИМСТВА**

По специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Направление Предоставление услуг предприятия питания

Самара, 2023

Программа учебной практики разработана на основе: ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство направление Предоставление услуг предприятия питания

Разработчик:

Ильичева О.С., преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

Рассмотрено на заседании  
ПЦК Пищевых производств  
и обслуживания  
Протокол № 4  
от «24» ноября 2022 г.  
Председатель ПЦК  
О.С. Ильичёва

## Содержание

1.	Паспорт программы учебной практики	стр. 4
2.	Учебная практика по профессиональному модулю	стр. 5
3.	Материально-техническое обеспечение учебной практики	стр. 9

# **I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

## **1. Область применения программы:**

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство Направление Предоставление услуг предприятия питания в части освоения квалификаций: Специалист по туризму и гостеприимству и основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства.

## **2. Цели и задачи учебной практики:**

Формирование у обучающихся опыта деятельности в рамках профессионального модуля ПМ.01 Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства.

## **3. Требования к результатам учебной практики:**

В результате прохождения учебной практики по ВПД Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства обучающийся должен освоить:

<b>ВПД</b>	<b>Профессиональные компетенции</b>
Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства	ПК 1.1 Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства
	ПК 1.2. Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства
	ПК 1.3. Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства
	ПК 1.4. Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги

## **4. Формы контроля:**

Учебная практика – дифференцированный зачет.

## **5. Количество часов на освоение программы учебной практики:**

Всего 72 часа:

в рамках освоения ПМ.01 Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства.

## **II. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

### **ПМ.01 Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства**

#### **1. Результаты освоения программы учебной практики**

Результатом освоения программы учебной практики являются сформированные профессиональные компетенции:

<b>Код</b>	<b>Наименование профессиональной компетенции</b>
ПК 1.1.	Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства
ПК 1.2.	Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства
ПК 1.3.	Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства
ПК 1.4.	Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги

## 2. Содержание учебной практики

Учебная практика						
код ПК	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (распределено/концентрированно) с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ПК
1	2	3	4	5	6	7
ПК 1.1.	Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	Организация рабочего места	6	Концентрированно, предприятиях общественного питания	2	Демонстрировать умения организация рабочего места
		Изучение интерфейса и порядка использования специализированного программного обеспечения	6	Концентрированно, предприятиях общественного питания	2	Демонстрировать умения изучение интерфейса и порядка использования специализированного программного обеспечения
		Использование технических, телекоммуникационных средств и профессиональных программ	6	Концентрированно, предприятиях общественного питания	2	Демонстрировать умения использование технических, телекоммуникационных средств и профессиональных программ
		Отслеживать и получать обратную связь от соответствующих служб	8	Концентрированно, предприятиях общественного питания	2	Демонстрировать умения отслеживать и получать обратную связь от соответствующих служб
		Разработка плана целей деятельности служб.	6	Концентрированно, предприятиях общественного питания	2	Демонстрировать умения разработка плана целей деятельности служб.
ПК 1.2.	Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	Осуществление делопроизводства и документооборота	4	Концентрированно, предприятиях общественного питания	2	Демонстрировать умения осуществление делопроизводства и документооборота
		Составление деловых документов	4	Концентрированно, предприятиях	2	Демонстрировать умения составление деловых документов

				общественного питания		
		Составление организационных и распорядительных документов.	4	Концентрированно, предприятиях общественного питания	2	Демонстрировать умения составление организационных и распорядительных документов.
		Создание отчетов.	6	Концентрированно, предприятиях общественного питания	2	Демонстрировать умения создание отчетов.
ПК 1.3.	Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	Отработка навыков использования техник и приемов эффективного общения с гостями, деловыми партнерами и коллегами.	4	Концентрированно, предприятиях общественного питания	2	Демонстрировать умения отработка навыков использования техник и приемов эффективного общения с гостями, деловыми партнерами и коллегами.
ПК 1.4.	Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги	Организация и подготовка процесса обслуживания клиентов при расчете за предоставленные услуги	3	Концентрированно, предприятиях общественного питания	2	Демонстрировать умения организация и подготовка процесса обслуживания клиентов при расчете за предоставленные услуги
		Составление диалогов между клиентами и сотрудниками предприятий туризма и гостеприимства во время расчетов	3	Концентрированно, предприятиях общественного питания	2	Демонстрировать умения составление диалогов между клиентами и сотрудниками предприятий туризма и гостеприимства во время расчетов
		Рекламации, жалобы, претензии в сфере гостеприимства: алгоритм и правила работы	3	Концентрированно, предприятиях общественного питания	2	Демонстрировать умения рекламации, жалобы, претензии в сфере гостеприимства: алгоритм и правила работы
		Подготовка к обслуживанию и приему клиентов	3	Концентрированно, предприятиях общественного питания	2	Демонстрировать умения подготовка к обслуживанию и приему клиентов
		Решение различных ситуаций при расчете с клиентами	3	Концентрированно, предприятиях общественного питания	2	Демонстрировать умения решение различных ситуаций при расчете с клиентами
		Владения техникой, с помощью которой	2	Концентрированно, предприятиях	2	Демонстрировать умения владения техникой, с помощью которой осуществляется расчет

		осуществляется расчет		общественного питания		
		Дифференцированный зачет	1			
		<b>Итого:</b>	<b>72</b>			



### **III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Реализация программы учебной практики по профессиональному модулю ПМ.01 Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства требует наличие:

- рабочее место преподавателя;
- технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).