

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**

**ПП.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА  
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

**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 производственная практики (по профилю специальности)  
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 производственной практики	стр. 4
2.	Производственная практика по профессиональному модулю	стр. 5
3.	Материально-техническое обеспечение производственной практики	стр. 9

# **I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

Программа производственной 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 производственной 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 производственной практики:**

В результате прохождения производственной 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:**

Производственная практика (по профилю специальности) – дифференцированный зачет.

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

Всего 14 часа:

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

**II. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ  
ПМ.01 Организация и контроль текущей деятельности служб  
предприятий туризма и гостеприимства**

**1. Результаты освоения программы производственной практики**

Результатом освоения программы производственной 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 производственной практики

Производственной практика						
код ПК	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (рассредоточено/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	Отработка навыков работы с профессиональными программами и их модулями.	8	Концентрированно, предприятиях общественного питания	3	Демонстрировать практический опыт отработка навыков работы с профессиональными программами и их модулями.
		Отработка навыков информирования потребителя о видах услуг и правилах безопасности во время предоставления услуг.	6	Концентрированно, предприятиях общественного питания	3	Демонстрировать практический опыт отработка навыков информирования потребителя о видах услуг и правилах безопасности во время предоставления услуг.
		Выполнение калькуляции стоимости услуг для потребителей.	8	Концентрированно, предприятиях общественного питания	3	Демонстрировать практический опыт выполнение калькуляции стоимости услуг для потребителей.
		Прием заявки на соответствующие услуги (по телефону, факсу, Интернету) на русском и иностранном языке	7	Концентрированно, предприятиях общественного питания	3	Демонстрировать практический опыт прием заявки на соответствующие услуги (по телефону, факсу, Интернету) на русском и иностранном языке.
		Оформление принятых заявок на оказание соответствующих услуг	6	Концентрированно, предприятиях общественного питания	3	Демонстрировать практический опыт оформление принятых заявок на оказание соответствующих услуг
		Оформление счетов на полную/частичную предоплату и подтверждение услуг.	6	Концентрированно, предприятиях общественного питания	3	Демонстрировать практический опыт оформление счетов на полную/частичную предоплату и подтверждение услуг.
		Внесение изменений в заказ.	6	Концентрированно, предприятиях общественного	3	Демонстрировать практический опыт внесение изменений в заказ.

				питания		
ПК 1.2.	Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	Составление и обработка документации.	6	Концентрированно, предприятиях общественного питания	3	Демонстрировать практический опыт составление и обработка документации.
		Выполнение поручений руководителя по обсуждению деталей договора с контрагентами и потребителями.	6	Концентрированно, предприятиях общественного питания	3	Демонстрировать практический опыт выполнение поручений руководителя по обсуждению деталей договора с контрагентами и потребителями.
		Составление проекта договоров в соответствии с принятыми соглашениями.	6	Концентрированно, предприятиях общественного питания	3	Демонстрировать практический опыт составление проекта договоров в соответствии с принятыми соглашениями.
		Отработка навыков заключения договоров в соответствии с принятыми соглашениями.	6	Концентрированно, предприятиях общественного питания	3	Демонстрировать практический опыт отработка навыков заключения договоров в соответствии с принятыми соглашениями.
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.	6	Концентрированно, предприятиях общественного питания	3	Демонстрировать практический опыт отработка навыков использования техник и приемов эффективного общения с гостями, деловыми партнерами и коллегами.
ПК 1.4.	Осуществлять расчеты с потребителями за предоставленные услуги	Ознакомление со стандартами обслуживания клиентов.	6	Концентрированно, предприятиях общественного питания	3	Демонстрировать практический опыт ознакомление со стандартами обслуживания клиентов.
		Владение профессиональной этикой.	6	Концентрированно, предприятиях общественного питания	3	Демонстрировать практический опыт владение профессиональной этикой.
		Оформление бухгалтерских документов по кассовым операциям.	6	Концентрированно, предприятиях общественного питания	3	Демонстрировать практический опыт оформление бухгалтерских документов по кассовым операциям.
		Составление отчетности.	6	Концентрированно, предприятиях	3	Демонстрировать практический опыт составление отчетности.

				общественного питания		
		Отработка навыков использования техник и приемов эффективного общения с клиентами при осуществлении расчетов за предоставленные услуги.	6	Концентрированно, предприятиях общественного питания	3	Демонстрировать практический опыт отработка навыков использования техник и приемов эффективного общения с клиентами при осуществлении расчетов за предоставленные услуги.
		Дифференцированный зачет	1			
		<b>Итого:</b>	<b>108</b>			



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

Реализация программы производственной практики (по профилю специальности) 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).