

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.02 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА**

**(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

**ПМ.02 Предоставление услуг предприятия питания**

По специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Направление Предоставление услуг предприятия питания

Самара, 2023

Программа производственной 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 (по профилю специальности) 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): Предоставление услуг предприятия питания.

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

Формирование у обучающихся опыта деятельности в рамках профессионального модуля ПМ.02 Предоставление услуг предприятия питания.

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

В результате прохождения производственной практики по ВПД Предоставление услуг предприятия питания обучающийся должен освоить:

<b>ВПД</b>	<b>Профессиональные компетенции</b>
Предоставление услуг предприятия питания	ПК 2.1 Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания
	ПК 2.2. Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания
	ПК 2.3. Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания
	ПК 2.4. Контролировать качество продукции и услуг общественного питания

## **4. Формы контроля:**

Производственная практика (по профилю специальности) – дифференцированный зачет.

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

Всего 72 часа:

в рамках освоения ПМ.02 Предоставление услуг предприятия питания.

**II. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ  
ПМ.02 Предоставление услуг предприятия питания**

**1. Результаты освоения программы производственной практики**

Результатом освоения программы производственной практики являются сформированные профессиональные компетенций:

<b>Код</b>	<b>Наименование профессиональной компетенции</b>
ПК 2.1.	Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания
ПК 2.2.	Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания
ПК 2.3.	Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания
ПК 2.4.	Контролировать качество продукции и услуг общественного питания

## 2. Содержание производственной практики

Производственная 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 2.1.	Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания	Ознакомление и изучение режима работы предприятия.	4	Концентрированно, предприятиях общественного питания	3	Демонстрировать практический опыт ознакомление и изучение режима работы предприятия.
		Ознакомление со стандартами службы питания гостиничного комплекса.	4	Концентрированно, предприятиях общественного питания	3	Демонстрировать практический опыт ознакомление со стандартами службы питания гостиничного комплекса.
		Изучение правил и требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания.	4	Концентрированно, предприятиях общественного питания	3	Демонстрировать практический опыт изучение правил и требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания.
		Ознакомление с торговыми помещениями службы питания.	4	Концентрированно, предприятиях общественного питания	3	Демонстрировать практический опыт ознакомление с торговыми помещениями службы питания.
		Ознакомление с производственными помещениями службы питания.	4	Концентрированно, предприятиях общественного питания	3	Демонстрировать практический опыт ознакомление с производственными помещениями службы питания.
ПК 2.2.	Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания	Ознакомление со стандартами подготовки и обслуживания потребителей службы питания.	4	Концентрированно, предприятиях общественного питания	3	Демонстрировать практический опыт ознакомление со стандартами подготовки и обслуживания потребителей службы питания.

		Ознакомление с профессиональными программами для выполнения регламентов службы питания.	4			Демонстрировать практический опыт ознакомление с профессиональными программами для выполнения регламентов службы питания.
		Ознакомление с деятельностью службы питания во взаимодействии с другими службами гостиничного комплекса.	4	Концентрированно, предприятиях общественного питания	3	Демонстрировать практический опыт ознакомление с деятельностью службы питания во взаимодействии с другими службами гостиничного комплекса.
ПК 2.3.	Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания	Подготовка дополнительных зон к обслуживанию конференций, совещаний, семинаров.	4	Концентрированно, предприятиях общественного питания	3	Демонстрировать практический опыт подготовка дополнительных зон к обслуживанию конференций, совещаний, семинаров.
		Подготовка и организация работы службы Рум сервис.	4	Концентрированно, предприятиях общественного питания	3	Демонстрировать практический опыт подготовка и организация работы службы Рум сервис.
		Подготовка и организация работы баров, кафе, службы питания.	4	Концентрированно, предприятиях общественного питания	3	Демонстрировать практический опыт подготовка и организация работы баров, кафе, службы питания.
		Подготовка и обслуживание различных типов сервиса, включая высокую кухню, бистро, банкет, бар, буфет.	4	Концентрированно, предприятиях общественного питания	3	Демонстрировать практический опыт подготовка и обслуживание различных типов сервиса, включая высокую кухню, бистро, банкет, бар, буфет.
		Подготовка и организация обслуживания официальных приемов.	6	Концентрированно, предприятиях общественного питания	3	Демонстрировать практический опыт подготовка и организация обслуживания официальных приемов.
		Подготовка и организация обслуживания банкета «Фуршета».	6	Концентрированно, предприятиях общественного питания	3	Демонстрировать практический опыт подготовка и организация обслуживания банкета «Фуршета».
		Подготовка и организация обслуживания банкета «Коктейля».	6	Концентрированно, предприятиях общественного	3	Демонстрировать практический опыт подготовка и организация обслуживания банкета «Коктейля».

				питания		
		Подготовка и организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием.	6	Концентрированно, предприятиях общественного питания	3	Демонстрировать практический опыт подготовка и организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием.
		Распределение персонала по организациям службы питания.	6	Концентрированно, предприятиях общественного питания	3	Демонстрировать практический опыт распределение персонала по организациям службы питания.
		Приобретение практического опыта по расчету посуды, приборов согласно плана работы.	6	Концентрированно, предприятиях общественного питания	3	Демонстрировать практический опыт приобретение практического опыта по расчету посуды, приборов согласно плана работы.
ПК 2.4.	Контролировать качество продукции и услуг общественного питания	Умение выполнять и контролировать стандарты обслуживания и продаж службы питания.	6	Концентрированно, предприятиях общественного питания	3	Демонстрировать практический опыт умение выполнять и контролировать стандарты обслуживания и продаж службы питания.
		Систематизация распределения нагрузки по обеспечению работы службы питания.	6	Концентрированно, предприятиях общественного питания	3	Демонстрировать практический опыт систематизация распределения нагрузки по обеспечению работы службы питания.
		Владение профессиональной этикой персонала службы питания.	6	Концентрированно, предприятиях общественного питания	3	Демонстрировать практический опыт владения профессиональной этикой персонала службы питания.
		Планирование и стимулирование деятельности сотрудников службы питания	5	Концентрированно, предприятиях общественного питания	3	Демонстрировать практический опыт планирование и стимулирование деятельности сотрудников службы питания
		Дифференцированный зачет	1			
		<b>Итого:</b>	<b>108</b>			



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

Реализация программы производственной практики (по профилю специальности) по профессиональному модулю ПМ.02 Предоставление услуг предприятия питания требует наличие:

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

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

- сифон;
- газовые горелки со сменными газовыми баллонами;
- утюг;
- кофемашина;
- кофемолка;
- столы;
- барная стойка;
- посуда столовая, столовая посуда в ассортименте;
- столовое белье в ассортименте;
- стеклянная посуда для сервировки;
- стеклянная посуда для бара;
- инвентарь и посуда для бара;
- компьютер и программное обеспечения;
- сборники рецептур блюд и кулинарных изделий;
- задание по видам выполняемых работ в зависимости от места прохождения практики;
- дневник по практике;
- программу практики;
- аттестационный лист по учебной практике;
- план-график консультаций и контроля за выполнением студентами программы учебной практике.

Обучающиеся должны иметь комплект одежды: белая рубашка (блузка), черные классические штаны (юбка), бабочка, фартук, носовой платок, полотенца, блокнот, шариковая ручка.