

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.02 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

**ПМ.02 Предоставление услуг предприятия питания**

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): Предоставление услуг предприятия питания.

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

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

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

В результате прохождения учебной 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:**

Учебная практика – дифференцированный зачет.

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

Всего 72 часа:

в рамках освоения ПМ.02 Предоставление услуг предприятия питания.

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

### **ПМ.02 Предоставление услуг предприятия питания**

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

Результатом освоения программы учебной практики являются сформированные профессиональные компетенции:

<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 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 2.1.	Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания	Решение ситуаций при расчете с гостями организаций службы питания.	4	Концентрированно, предприятиях общественного питания	2	Демонстрировать умения решение ситуаций при расчете с гостями организаций службы питания.
		Разрешение вопросов в незапланированных ситуациях в процессе обслуживание гостей.	4	Концентрированно, предприятиях общественного питания	2	Демонстрировать умения разрешение вопросов в незапланированных ситуациях в процессе обслуживание гостей.
		Организация и проверка подготовки предприятий и персонала службы питания к обслуживанию потребителей.	4	Концентрированно, предприятиях общественного питания	2	Демонстрировать умения организация и проверка подготовки предприятий и персонала службы питания к обслуживанию потребителей.
ПК 2.2.	Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания	Владение техникой обслуживания при подаче продукции сервис бара	4	Концентрированно, предприятиях общественного питания	2	Демонстрировать умения владение техникой обслуживания при подаче продукции сервис бара
		Владение техникой обслуживания при подаче блюд различными стилями • Silver service • Банкетный сервис • Шведский стол • Gueridon Service	12	Концентрированно, предприятиях общественного питания	2	Демонстрировать умения владение техникой обслуживания при подаче блюд различными стилями • Silver service • Банкетный сервис • Шведский стол • Gueridon Service
		Владение техникой сбора используемой посуды и приборов.	4	Концентрированно, предприятиях общественного питания	2	Демонстрировать умения владение техникой сбора используемой посуды и приборов.

ПК 2.3.	Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания	Подготовка к обслуживанию и приему гостей.	4	Концентрированно, предприятиях общественного питания	2	Демонстрировать умения подготовки к обслуживанию и приему гостей.
		Выполнение сервировки стола различных видов к завтраку.	4	Концентрированно, предприятиях общественного питания	2	Демонстрировать умения выполнение сервировки стола различных видов к завтраку.
		Выполнение сервировки стола к обеду.	4	Концентрированно, предприятиях общественного питания	2	Демонстрировать умения выполнение сервировки стола к обеду.
		Выполнение сервировки стола к ужину	3	Концентрированно, предприятиях общественного питания	2	Демонстрировать умения выполнение сервировки стола к ужину.
		Корректировать сервировку стола в соответствии с подачей блюда.	3	Концентрированно, предприятиях общественного питания	2	Демонстрировать умения корректировать сервировку стола в соответствии с подачей блюда.
		Решение ситуаций во время встречи гостей в торговом зале ресторана.	3	Концентрированно, предприятиях общественного питания	2	Демонстрировать умения решение ситуаций во время встречи гостей в торговом зале ресторана.
		Решение ситуаций в период приема и оформления заказа.	3	Концентрированно, предприятиях общественного питания	2	Демонстрировать умения решение ситуаций в период приема и оформления заказа.
ПК 2.4.	Контролировать качество продукции и услуг общественного питания	Организация, координация и контроль подготовки банкетных залов для различных форматов обслуживания.	3	Концентрированно, предприятиях общественного питания	2	Демонстрировать умения организация, координация и контроль подготовки банкетных залов для различных форматов обслуживания.
		Тренинг и анализ производственных ситуаций при обслуживании гостей на высшем уровне.	3	Концентрированно, предприятиях общественного питания	2	Демонстрировать умения тренинг и анализ производственных ситуаций при обслуживании гостей на высшем уровне.
		Тренинг и анализ	3	Концентрированно,	2	Демонстрировать умения тренинг и анализ

		производственных ситуаций по подаче блюд разными стилями.		предприятиях общественного питания		производственных ситуаций по подаче блюд разными стилями.
		Организация, координация и контроль деятельности службы рум-сервис, баров, кафе, шведского стола.	3	Концентрированно, предприятиях общественного питания	2	Демонстрировать умения организация, координация и контроль деятельности службы рум-сервис, баров, кафе, шведского стола.
		Контроль выполнения стандартов деятельности персонала службы питания.	3	Концентрированно, предприятиях общественного питания	2	Демонстрировать умения контроль выполнения стандартов деятельности персонала службы питания.
		Дифференцированный зачет	1			
		<b>Итого:</b>	<b>72</b>			



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

Реализация программы учебной практики 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.