

Автономная некоммерческая профессиональная образовательная организация  
«Уральский политехнический колледж»

РАССМОТРЕНО

На заседании методического совета

«06» 05 2024 г.  
№ протокола «14»

УТВЕРЖДАЮ

Директор АНПОО УРПК

Миннихметов Р.Р.

«06» 05 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.05  
ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ УСЛУГ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ  
по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство»**

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.16 «Туризм и гостеприимство».

Организация-разработчик: АНПОО «Уральский политехнический колледж»

Организация-разработчик: АНПОО «Уральский политехнический колледж»

## ОГЛАВЛЕНИЕ

|   |    |
|---|----|
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ<br>ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ УСЛУГ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ..... | 4  |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ .....  | 5  |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ УСЛУГ<br>ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ .....               | 7  |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ<br>УСЛУГ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ.....      | 11 |

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ УСЛУГ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ

## 1.1 Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство».

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство».

**1.2 Цели и задачи производственной практики:** формирование у обучающихся первичных практических умений, опыта деятельности в рамках профессиональных модулей ППССЗ СПО.

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

**иметь практический опыт:**

**иметь практический опыт:**

- оценки материальных ресурсов предприятия питания; оценки функциональных возможностей персонала предприятия питания; планирования текущей деятельности предприятия питания формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания; координации и контроля деятельности предприятия питания; планирования потребностей производственной службы в материальных ресурсах и персонале; проведения вводного и текущего инструктажа сотрудников производственной службы; распределения обязанностей и определение степени ответственности сотрудников производственной службы;

**уметь:**

- осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственной службы, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания;
- использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов производственной службы;
- контролировать последовательность соблюдения подчиненными требований охраны труда на рабочем месте;
- гостям организацию питания и предоставляемые услуги в организации питания;
- предоставлять первичную консультацию об особенностях кухни, специальных предложениях организации питания;
- провожать гостей к столу с учетом их пожеланий и возможностей организации питания;
- оказывать помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания;
- создавать атмосферу доброжелательности и гостеприимства в организации питания;
- подавать гостям меню организации питания;
- расставлять мебель (столы и стулья) в зале обслуживания организации питания;
- подготавливать подносы, сервировочные тележки, подсобные столики, вспомогательные стойки к использованию;
- протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями в зале обслуживания организации питания;

**знать:**

- законодательство российской федерации, регулирующее деятельность предприятий питания;
- основы трудового законодательства Российской Федерации;
- основы организации деятельности предприятий питания;
- основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных;
- теории мотивации персонала и его психологические особенности;

- теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы;
- технологии производства на предприятиях питания;
- требования охраны труда на рабочем месте;
- специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе производственной службы;
- основы охраны здоровья, санитарии и гигиены;
- стандарты приема входящих звонков;
- стандарты приема входящих сообщений, полученных через мессенджеры;
- этикет телефонного разговора и общения в мессенджерах;
- приемы и техника перемещения в ограниченном пространстве в организации питания;
- правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при размещении гостей за столом в организации питания.

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

В рамках освоения ПМ.05 – 144 часа.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Результатом освоения программы производственной практики профессионального модуля является овладение обучающимися первичных навыков при овладении специальностью, в том числе профессиональными (ПК), личностными результатами (ЛР) и общими (ОК) компетенциями:

**Общие компетенции (ОК)**, включающие в себя способность:

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 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 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

**Профессиональные компетенции (ПК)**, включающие в себя способность:

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

ПК 5.4 Контролировать качество продукции и услуг общественного питания

**Личностных результатов освоения программы воспитания (ЛР):**

ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России

ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства

ЛР 13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере туризма и гостеприимства

ЛР 14 Осознающий необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной специальности

ЛР 15 Демонстрирующий готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде

ЛР 16 Выполняющий трудовые функции в сфере туризма и гостеприимства

ЛР 17 Демонстрирующий готовность к эффективной деятельности в рамках выбранной профессии, обладающий наличием трудовых навыков

ЛР 18 Соблюдающий этические нормы общения.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

| №   | Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся   | Объем<br>в<br>часах |
|-----|--|---------------------|
| 1.  | Ознакомление и изучение режима работы предприятия.   |                     |
| 2.  | Ознакомление со стандартами службы питания гостиничного комплекса.   |                     |
| 3.  | Изучение правил и требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания. |                     |
| 4.  | Ознакомление с торговыми помещениями службы питания.   |                     |
| 5.  | Ознакомление с производственными помещениями службы питания.   |                     |
| 6.  | Ознакомление со стандартами подготовки и обслуживания потребителей службы питания.   |                     |
| 7.  | Ознакомление с профессиональными программами для выполнения регламентов службы питания.  |                     |
| 8.  | Ознакомление с деятельностью службы питания во взаимодействии с другими службами гостиничного комплекса.   |                     |
| 9.  | Подготовка дополнительных зон к обслуживанию конференций, совещаний, семинаров.  |                     |
| 10. | Подготовка и организация работы службы Рум сервис.   |                     |
| 11. | Подготовка и организация работы баров, кафе, службы питания.   |                     |
| 12. | Подготовка и обслуживание различных типов сервиса, включая высокую кухню, бистро, банкет, бар, буфет.  |                     |
| 13. | Подготовка и организация обслуживания официальных приемов.   |                     |
| 14. | Подготовка и организация обслуживания банкета «Фуршета».   |                     |
| 15. | Подготовка и организация обслуживания банкета «Коктейля».  |                     |
| 16. | Подготовка и организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием.   |                     |
| 17. | Распределение персонала по организациям службы питания.  |                     |
| 18. | Приобретение практического опыта по расчету посуды, приборов согласно плану работы.  |                     |
| 19. | Умение выполнять и контролировать стандарты обслуживания и продаж службы питания.  |                     |
| 20. | Систематизация распределения нагрузки по обеспечению работы службы питания.  |                     |
| 21. | Владение профессиональной этикой персонала службы питания.   |                     |
| 22. | Планирование и стимулирование деятельности сотрудников службы питания  |                     |
| 23. | Обобщение материалов и оформление отчета по практике.  |                     |
| 24. | <b>Итоговое занятие</b>  |                     |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ УСЛУГ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Базы производственной практики - профильные организации, оснащенные необходимыми машинами и оборудованием, а также располагающие достаточным количеством квалифицированного персонала, необходимого для обучения, контроля и общего руководства практикой. Производственная практика проводится, как правило, в организациях на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и профильными организациями (Приказ Минобрнауки России от 26 ноября 2009 г. № 673).

Общие требования к подбору баз практик:

- наличие отделов: главного механика, труда и зарплаты, бухгалтерии, охраны труда и техники безопасности;
- оснащенность предприятия современным компьютерным оборудованием;
- близкое, по возможности, территориальное расположение базовых предприятий.

Студенты заочного и очно-заочного отделений проходят практику (преимущественно) по месту работы.

При выборе рабочего места студентам необходимо руководствоваться, прежде всего, моделью его специальности, а также исходить из того, что на рабочем месте будущий специалист должен получить определенные практические навыки выполнения конкретной работы.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативные документы

1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) «О защите прав потребителей»
2. Распоряжение Правительства РФ от 20.09.2019 N 2129-р (ред. от 23.11.2020) «Об утверждении Стратегии развития туризма в Российской Федерации на период до 2035 года».
3. "Об основах туристской деятельности в Российской Федерации»: Федеральный закон РФ от 24.11.1996 N 132-ФЗ (пос.редакции.)// СЗ РФ. 1996, № 49.

Основная литература

1. Фридман, А. М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания : учебник / А.М. Фридман. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2023. — 229 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI: <https://doi.org/10.12737/7170>. - ISBN 978-5-369-01516-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2051246> – Режим доступа: по подписке.
2. Рождественская, Л. Н. Технология открытия предприятия питания : учебное пособие / Л. Н. Рождественская, Л. Е. Чередниченко, О. В. Рогова. - Новосибирск : Изд-во НГТУ, 2024. - 134 с. - ISBN 978-5-7782-3992-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1870476> – Режим доступа: по подписке.
3. Фридман, А.М. Экономика предприятия питания. Практикум : учебно-практическое пособие для студентов / А.М. Фридман, Н.Д. Эриашвили. - Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2023. - 163 с. - ISBN 978-5-238-02678-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1027367> – Режим доступа: по подписке.

Дополнительная литература

1. Губаненко, Г. А. Управление закупочной деятельностью предприятия общественного питания : учебное пособие / Г. А. Губаненко, М. В. Крылова. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2024. - 192 с. - ISBN 978-5-7638-4304-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1819277> – Режим доступа: по подписке.
2. Доценко, В. А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли : учебное пособие / В. А. Доценко. - 5-е изд., перераб. и доп. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2024. - 872 с. - ISBN 978-5-98879-218-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1880905> – Режим доступа: по подписке.

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы



1. СПС «Консультант-плюс» [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)
2. СПС «Гарант» [www.garant.ru](http://www.garant.ru)
3. Свод законов Российской империи [www.academic.ru](http://www.academic.ru)
4. Электронные Интернет - библиотеки (готовая html - программа) [www.reee](http://www.reee)

### 3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и организациями.

В период прохождения производственной практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Сроки проведения практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП СПО.

Учебная практика и практика по профилю специальности проводятся как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

Преддипломная практика проводится непрерывно после освоения учебной практики и практики по профилю специальности.

Образовательная организация:

- планирует и утверждает в учебном плане все виды и этапы практики в соответствии с ОПОП СПО с учетом договоров с организациями;
- заключает договоры на организацию и проведение практики;
- разрабатывает и согласовывает с организациями программы практики, содержание и планируемые результаты практики;
- осуществляет руководство практикой;
- контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- формирует группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- определяет совместно с организациями процедуру оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики;
- разрабатывает и согласовывает с организациями формы отчетности и оценочный материал прохождения практики.

Организации:

- заключают договоры на организацию и проведение практики;
- согласовывают программы практики, содержание и планируемые результаты практики, задание на практику;
- предоставляют рабочие места обучающимся, назначают руководителей практики от организации, определяют наставников;
- участвуют в определении процедуры оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики, а также оценке таких результатов;
- участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися в период прохождения практики;
- при наличии вакантных должностей могут заключать с обучающимися срочные трудовые договоры;
- обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

Направление на практику оформляется распорядительным актом руководителя образовательной организации или иного уполномоченного им лица с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить учебную и производственную практики в организации по месту работы, в случаях если осуществляемая ими профессиональная деятельность соответствует целям практики.

Обучающиеся, осваивающие ОПОП СПО в период прохождения практики в организациях обязаны:

- выполнять задания, предусмотренные программами практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

Организацию и руководство практикой по профилю специальности (профессии) и преддипломной практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации и от организации.

Результаты практики определяются программами практики, разрабатываемыми образовательной организацией.

По результатам практики руководителями практики от организации и от образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается организацией.

В качестве приложения к дневнику практики обучающийся оформляет графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Практика завершается дифференцированным зачетом (зачетом) при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Результаты прохождения практики представляются обучающимся в образовательную организацию и учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации.

Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении производственной практики в организациях составляет 36 часов в неделю. С момента зачисления обучающегося на производственную практику в качестве практиканта на него распространяются правила охраны труда и правила внутреннего распорядка, действующие в организации.

Перед прохождением производственной практики обучающийся должен внимательно изучить программу и обратиться к соответствующим нормативным и законодательным материалам с тем, чтобы быть подготовленным к выполнению поручений, данных руководителем практики, к решению конкретных задач. Как при подготовке, так и в период прохождения практики рекомендуется по возникающим вопросам обращаться к законодательству, учебной литературе, материалам, публикуемым в периодической печати.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ УСЛУГ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ

Контроль и оценка результатов освоения модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, устного опроса, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

| <b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>  | <b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>  | <b>Формы контроля</b>     |
|--|--|---------------------------|
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.   | – распознавание и понимание сущности и социальной значимости профессии юриста в сфере профессиональной деятельности;<br>– проявление устойчивого интереса к профессии юриста в сфере профессиональной деятельности   | Защита отчета по практике |
| ОК 2. Понимать и анализировать вопросы ценностно-мотивационной сферы   | – понимание вопросов ценностно-мотивационной сферы;<br>– адекватность анализа вопросов ценностно-мотивационной сферы   | Защита отчета по практике |
| ОК 3. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество      | - эффективность планировании и организации профессиональной деятельности;<br>- адекватность выбора типовых методов и способов выполнения профессиональных задач;<br>- оценка эффективности и качества выбранных типовых методов и способов выполнения профессиональных задач | Защита отчета по практике |
| ОК 4. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, в том числе ситуациях риска, и нести за них ответственность                                   | – актуальность и оптимальность принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях, в том числе ситуациях риска, и нести за них ответственность   | Защита отчета по практике |
| ОК 5. Проявлять психологическую устойчивость в сложных и экстремальных ситуациях, предупреждать и разрешать конфликты в процессе профессиональной деятельности | – проявление психологической устойчивости в сложных и экстремальных ситуациях, способность эффективного предупреждения и разрешения конфликтов в процессе профессиональной деятельности  | Защита отчета по практике |
| ОК 6. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития  | – оптимальность поиска необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, информации  | Защита отчета по практике |

|   |  |                           |
|---|--|---------------------------|
| ОК 7. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности  | – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности   | Защита отчета по практике |
| ОК 8. Правильно строить отношения с коллегами, с различными категориями граждан, в том числе с представителями различных национальностей и конфессий  | - толерантность поведения в рабочем коллективе;<br>- использование в профессиональной деятельности приемов и способов взаимодействия с коллегами, с различными категориями граждан, в том числе с представителями различных национальностей и конфессий с учетом существующих в обществе норм морали и этики | Защита отчета по практике |
| ОК 9. Устанавливать психологический контакт с окружающими   | – установление оптимального психологического контакта с окружающими  | Защита отчета по практике |
| ОК 10. Адаптироваться к меняющимся условиям профессиональной деятельности   | – эффективность адаптации к меняющимся условиям профессиональной деятельности  | Защита отчета по практике |
| ОК 11. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать  | – оптимальность выполнения задач профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации   | Защита отчета по практике |
| ОК 12. Выполнять профессиональные задачи в соответствии с нормами морали, профессиональной этики  | – эффективность выполнения профессиональных задач в соответствии с нормами морали, профессиональной этики и служебного этикета   | Защита отчета по практике |
| ОК 13. Проявлять нетерпимость к коррупционному поведению, уважительно относиться к праву и закону   | – проявление нетерпимости к коррупционному поведению, уважительно относиться к праву и закону  | Защита отчета по практике |
| ОК 14. Организовывать свою жизнь в соответствии с социально значимыми представлениями о здоровом образе жизни, поддерживать должный уровень физической подготовленности, необходимый для социальной и профессиональной деятельности | – оптимальность организации жизни в соответствии с социально значимыми представлениями о здоровом образе жизни, поддерживать должный уровень физической подготовленности, необходимый для социальной и профессиональной деятельности   | Защита отчета по практике |

| <b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>   | <b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>   | <b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b> |
|---|---|--|
| ПК 5.1 Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания | гостям организацию питания и предоставляемые услуги в организации питания;<br>- предоставлять первичную консультацию об особенностях кухни, специальных предложениях организации питания;<br>- провожать гостей к столу с учетом их пожеланий и возможностей организации питания  | Защита отчета по практике                                    |
| ПК 5.2 Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания                 | оказывать помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания;<br>- создавать атмосферу доброжелательности и гостеприимства в организации питания;<br>- подавать гостям меню организации питания   | Защита отчета по практике                                    |
| ПК 5.3 Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания       | расставлять мебель (столы и стулья) в зале обслуживания организации питания;<br>- подготавливать подносы, сервировочные тележки, подсобные столики, вспомогательные стойки к использованию;<br>- протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями в зале обслуживания организации питания | Защита отчета по практике                                    |
| ПК 5.4 Контролировать качество продукции и услуг общественного питания                      | оценки материальных ресурсов предприятия питания; оценки функциональных возможностей персонала предприятия питания; планирования текущей деятельности предприятия питания формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания   | Защита отчета по практике                                    |

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ**

\_\_\_\_\_  
ФИО

Обучающийся (аяся) на \_\_ курсе по специальности СПО  
по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство»  
успешно прошел (ла) производственную практику  
**ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ УСЛУГ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ**  
в объеме часов с «\_\_» 202 г. по «\_\_» 202 г.

в организации \_\_\_\_\_  
наименование организации, юридический адрес

Осваиваемые ОК, ПК

| Осваиваемые ОК, ПК |  | Освоена / Не освоена<br>Сформирована / не сформирована |
|--------------------|--|--|
| ОК 1.              | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.   |  |
| ОК 2.              | Понимать и анализировать вопросы ценностно-мотивационной сферы   |  |
| ОК 3.              | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество  |  |
| ОК 4.              | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, в том числе ситуациях риска, и нести за них ответственность   |  |
| ОК 5.              | Проявлять психологическую устойчивость в сложных и экстремальных ситуациях, предупреждать и разрешать конфликты в процессе профессиональной деятельности   |  |
| ОК 6.              | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития  |  |
| ОК 7.              | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности   |  |
| ОК 8.              | Правильно строить отношения с коллегами, с различными категориями граждан, в том числе с представителями различных национальностей и конфессий   |  |
| ОК 9.              | Устанавливать психологический контакт с окружающими  |  |
| ОК 10.             | Адаптироваться к меняющимся условиям профессиональной деятельности   |  |
| ОК 11.             | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации   |  |
| ОК 12.             | Выполнять профессиональные задачи в соответствии с нормами морали, профессиональной этики и служебного этикета   |  |
| ОК 13.             | Проявлять нетерпимость к коррупционному поведению, уважительно относиться к праву и закону   |  |
| ОК 14.             | Организовывать свою жизнь в соответствии с социально значимыми представлениями о здоровом образе жизни, поддерживать должный уровень физической подготовленности, необходимый для социальной и профессиональной деятельности |  |
| ПК 3.1.            | Формировать группы туристов, выполнять регистрацию группы в аварийно-спасательных службах  |  |
| ПК 3.2.            | Сопровождать туристов при прохождении маршрута (по видам туризма).   |  |

**Характеристика профессиональной деятельности студента во время учебной практики**

\_\_\_\_\_  
Дата «\_\_» \_\_\_\_\_ 202 г.

\_\_\_\_\_  
Подпись руководителя практики

\_\_\_\_\_/ преподаватель \_\_\_\_\_/