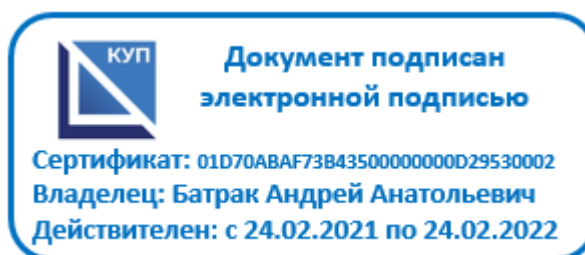




УТВЕРЖДАЮ
Директор ЧПОУ «КУП»



А.А.Батрак
« 01 » апреля 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП 02
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
СОТРУДНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ**

Специальность СПО: 43.02.14 Гостиничное дело

Форма обучения: очная, заочная

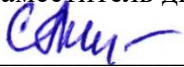
Срок освоения: 2 года 10 месяцев, 3 года 10 месяцев, 4 года 10 месяцев

Москва
2021

Рабочая программа производственной практики ПП 02 профессионального модуля ПМ 02. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.14 Гостиничное дело

Организация разработчик: Частное профессиональное образовательное учреждение «Колледж управления и производства»

Заместитель директора по МР



С.Х. Морозова

30.03.2021

Содержание

1. Паспорт рабочей программы производственной практики, реализующей практическую подготовку обучающихся	4
2. Результаты освоения производственной практики, реализующей практическую подготовку обучающихся	6
3. Структура и примерное содержание производственной практики, реализующей практическую подготовку обучающихся	7
4. Условия реализации производственной практики, реализующей практическую подготовку обучающихся	9
5. Контроль и оценка результатов производственной практики, реализующей практическую подготовку обучающихся	15

1. ПАСПОРТ

рабочей программы производственной практики, реализующей практическую подготовку обучающихся

Практическая подготовка организуется при проведении производственной практики ППО2

ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания

1.1. Область применения рабочей программы производственной практики профессионального модуля, реализующей практическую подготовку обучающихся

Рабочая программа производственной практики, в форме практической подготовки профессионального модуля является частью ОПОП специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО

по специальности

43.02.14

Гостиничное дело

[код] [наименование специальности полностью]

укрупненной группы специальностей

430000

Сервис и туризм

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- | | |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 2.1. | Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале |
| ПК 2.2. | Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы |
| ПК 2.3. | Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей |

Программа профессионального модуля может быть использована:

только в рамках реализации специальности

43.02.14

Гостиничное дело

1.2. Цели и задачи учебной и производственной практики, реализующей практическую подготовку обучающихся – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе производственной практики, в форме практической подготовки должен:

иметь практический опыт:

- | | |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1) | планирования, деятельности сотрудников службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале; |
| 2) | разработки операционных процедур и стандартов службы питания; |
| 3) | организации и стимулирования деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; |
| 4) | оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке; |
| 5) | контроля текущей деятельности сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей; |

уметь:

1. осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса; оценивать и планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале;
2. определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с установленными нормативами, в т.ч. на иностранном языке;
3. анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале; использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания; организовывать и контролировать процессы подготовки и обслуживания потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы питания, в т.ч. на иностранном языке;
4. контроля текущей деятельности сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей;

знать:

1. задачи, функции и особенности работы службы питания; законодательных и нормативных актов о предоставлении услуг службы питания гостиничного комплекса;
2. особенности организации предприятий питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания;
3. требования к обслуживающему персоналу, правил и норм охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены;
4. требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания; профессиональной терминологии службы питания на иностранном языке;
5. технологии организации процесса питания; требований к обслуживающему персоналу, правил и норм охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены;
6. специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы питания;
7. этапы процесса обслуживания;
8. технологии организации процесса питания с использованием различных методов и подачи блюд и напитков, стандартов организации обслуживания и продаж в подразделениях службы питания;
9. профессиональную терминологию службы питания на иностранном языке;
10. регламенты службы питания;
11. критерии и показатели качества обслуживания;
12. методы оценки качества предоставленных услуг;
13. критерии и показатели качества обслуживания;

**1.3. Рекомендуемое количество часовна освоение
производственной практики, реализующей практическую
подготовку обучающихся профессионального модуля**

всего часов	108	в том числе		Форма практики	Форма контроля
производственной практики	108	часов, числе	В том числе		
МДК 02.01. Организация деятельности сотрудников службы питания		72	часов	концентриро вано	Собеседование
МДК 02.02. Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы Питания		36	Часов	концентриров ано	Собеседование

2. Результаты освоения производственной практики, реализующей практическую подготовку обучающихся

Результатом освоения производственной практики в форме практической подготовки является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности

ПМ.02 **Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания**
в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале
ПК 2.2.	Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы
ПК 2.3.	Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

**3. Содержание производственной практики, реализующей практическую подготовку обучающихся
ПП. 02.01. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания**

ОК и ПК	Иметь практический опыт (из ФГОС)	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	База практики
ОК 1-11, ПК 2.1-2.3	планирования, деятельности сотрудников службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале;	<p>Ознакомление и изучение режима работы предприятия.</p> <p>Ознакомление со стандартами службы питания гостиничного комплекса.</p> <p>Изучение правил и требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания;</p> <p>Ознакомление с торговыми помещениями службы питания.</p> <p>Ознакомление с производственными помещениями службы питания.</p> <p>Ознакомление со стандартами подготовки и обслуживания потребителей службы питания.</p> <p>Ознакомление с профессиональными программами для выполнения регламентов службы питания;</p> <p>Ознакомление с деятельностью службы питания во взаимодействии с другими службами гостиничного комплекса;</p>	24	По договору
ОК 1-11, ПК 2.1-2.3	разработки операционных процедур и стандартов службы питания;	<p>Подготовка дополнительных зон к обслуживанию конференций, совещаний, семинаров.</p> <p>Подготовка и организация работы службы Рум сервис.</p> <p>Подготовка и организация работы баров, кафе, службы питания.</p> <p>Подготовка и обслуживание различных типов сервиса, включая высокую кухню, бистро, банкет, бар, буфет.</p> <p>Подготовка и организация обслуживания официальных приемов.</p> <p>Подготовка и организация обслуживания банкета «Фуршета».</p> <p>Подготовка и организация обслуживания банкета «Коктейля».</p> <p>Подготовка и организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием.</p>	34	
ОК 1-11, ПК 2.1-2.3	организации и стимулирования деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы;	<p>Распределение персонала по организациям службы питания.</p> <p>Приобретение практического опыта по расчету посуды, приборов согласно плану работы.</p> <p>Планирование и стимулирование деятельности сотрудников службы питания.</p>	14	

	оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке;	Владение профессиональной этикой персонала службы питания. Владение иностранными языками.	22	
ОК 1-11, ПК 2.1- 2.3	контроля текущей деятельности сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей;	Умение выполнять и контролировать стандарты обслуживания и продаж службы питания. Систематизация распределения нагрузки по обеспечению работы службы питания. Осуществление и контроль рациональных приемов в обслуживании гостей.	14	
		итого	108	
		Дифференцированный зачёт		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ, реализующей практическую подготовку обучающихся

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению производственной практики

Материально-техническим обеспечением является МТБ предприятия.

3.2. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

- ГОСТИНИЧНАЯ ИНДУСТРИЯ. Учебник для СПО
<https://urait.ru/bcode/451271> Тимохина Т. Л. Российский
государственный гуманитарный университет (г. Москва). Профессиональное
образование Гриф УМО СПО 2020 с 336
- ГОСТИНИЧНЫЙ СЕРВИС. Учебник для СПО <https://urait.ru/bcode/451272>
Тимохина Т. Л. Российский государственный гуманитарный университет (г.
Москва). Профессиональное образование Гриф УМО СПО 2020 с 331
- ОРГАНИЗАЦИЯ И СПЕЦИФИКА ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ГОСТИНИЧНЫХ УСЛУГ
В ГОСТИНИЦАХ. Учебное пособие для СПО <https://urait.ru/bcode/467368>
Фаустова Н. В. Профессиональное образование Гриф УМО СПО
2020 с 188
- ОРГАНИЗАЦИЯ ТУРИСТСКОЙ ИНДУСТРИИ. ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ. Учебное
пособие для СПО <https://urait.ru/bcode/452777> Бугорский В. П. Российский
государственный гуманитарный университет (г. Москва). Профессиональное
образование Гриф УМО СПО 2020 с 165
- ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В СФЕРЕ ГОСТИНИЧНОГО
БИЗНЕСА : АДМИНИСТРИРОВАНИЕ ОТЕЛЯ. Учебник и практикум для СПО
<https://urait.ru/bcode/467415> Николенко П. Г., Гаврильева Т. Ф.
Профессиональное образование Гриф УМО СПО 2020 с 451
- ПРОЕКТИРОВАНИЕ ГОСТИНИЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ. Учебник и практикум
для СПО <https://urait.ru/bcode/448858> Николенко П. Г., Гаврильева Т. Ф.
Северо-Восточный федеральный университет имени М.К. Аммосова (г.
Якутск). Профессиональное образование Гриф УМО СПО 2020 с 413
- ГОСТИНИЧНАЯ ИНДУСТРИЯ. Учебник и практикум для СПО
<https://urait.ru/bcode/456706> Николенко П. Г., Шамин Е. А., Ключева Ю. С.
Нижегородский государственный инженерно-экономический университет (г.
Княгинино). Профессиональное образование Гриф УМО СПО 2020 с 449
- ЭКОНОМИКА ОРГАНИЗАЦИИ В ГОСТИНИЧНОМ СЕРВИСЕ 2-е изд., испр. и
доп. Учебник и практикум для СПО <https://urait.ru/bcode/456146>
Скобкин С. С. Российский экономический университет имени Г.В.
Плеханова (г. Москва). Профессиональное образование Гриф УМО СПО 2020 с
373
- ДЕЛОВОЙ АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК ДЛЯ ГОСТИНИЧНОГО БИЗНЕСА (В1) 5-е изд.,

испр. и доп. Учебное пособие для СПО <https://urait.ru/bcode/453934>
Воробьева С. А., Киселева А. В. Академия труда и социальных отношений
(г. Москва) Профессиональное образование Гриф УМО СПО 2020 с 192
ИСТОРИЯ ТУРИЗМА И ГОСТЕПРИИМСТВА 2-е изд., пер. и доп. Учебник для
СПО <https://urait.ru/bcode/456085> Долженко Г. П., Путрик Ю. С., Черевкова
А. И. Московский государственный институт культуры (г. Химки).
Профессиональное образование Гриф УМО СПО 2020 с 226
ЭКОНОМИКА ТУРИЗМА 5-е изд., испр. и доп. Учебник для СПО
<https://urait.ru/bcode/456728> Морозов М. А., Морозова Н. С. Финансовый
университет при Правительстве РФ (г. Москва); Российский новый университет (г.
Москва). Профессиональное образование Гриф УМО СПО 2020 с 291
ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ГЕОГРАФИЯ И РЕГИОНАЛИСТИКА 2-е изд., пер. и доп.
Учебник для СПО <https://urait.ru/bcode/451282> Симагин Ю. А.,
Обыграйкин А. В., Карасаева В. Д. ; Под ред. Симагина Ю.А. Финансовый
университет при Правительстве РФ (г. Москва). Профессиональное образование
Гриф УМО СПО 2020 с 411
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ 4-е изд., пер. и доп. Учебник и
практикум для СПО <https://urait.ru/bcode/467414> Морозов Г. Б.
Уральский государственный педагогический университет (г. Екатеринбург).
Профессиональное образование Гриф УМО СПО 2020
ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ТУРАГЕНТСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ. Учебное
пособие для СПО <https://urait.ru/bcode/447864> Емелин С. В.
Профессиональное образование Гриф УМО СПО 2020 с 194
ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ЭКСКУРСИОННЫХ УСЛУГ 2-е изд., испр. и
доп. Учебное пособие для СПО <https://urait.ru/bcode/456999> Кулакова Н.
И., Ганина Т. В. Рязанский государственный университет имени С.А. Есенина (г.
Рязань). Профессиональное образование Гриф УМО СПО 2020 с 127
ОСНОВЫ ЭКСКУРСИОННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ. Учебник и практикум для СПО
<https://urait.ru/bcode/448848> Жираткова Ж. В., Рассохина Т. В., Очилова Х.
Ф. Российская международная академия туризма (г. Химки). Профессиональное
образование Гриф УМО СПО 2020 с 189
ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКСКУРСИОННОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ 2-е изд., пер. и доп. Учебник для СПО
<https://urait.ru/bcode/455220> Скобельцына А. С., Шарухин А. П. Санкт-
Петербургский военный ордена Жукова институт войск национальной гвардии РФ
(г. Санкт-Петербург). Профессиональное образование Гриф УМО СПО 2020 с
262
ИСТОРИЯ ТУРИЗМА И ГОСТЕПРИИМСТВА. Учебник для СПО
<https://urait.ru/bcode/426833> Березовая Л. Г. Российский
государственный гуманитарный университет (г. Москва). Профессиональное
образование Гриф УМО СПО 2019 с 477
ИНФОРМАЦИОННО-КОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ТУРИЗМЕ 2-е
изд., испр. и доп. Учебник для СПО <https://urait.ru/bcode/453454> Ветитнев А.
М., Коваленко В. В., Профессиональное образование Гриф УМО СПО Рязанский
государственный радиотехнический университет (г. Рязань). Профессиональное

образование Гриф УМО СПО 2020 с 340
ДЕЛОВОЙ АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК ДЛЯ ГОСТИНИЧНОГО БИЗНЕСА (В1) 5-е изд.,
испр. и доп. Учебное пособие для СПО <https://urait.ru/bcode/453934>
Воробьева С. А., Киселева А. В. Академия труда и социальных отношений
(г. Москва) Профессиональное образование Гриф УМО СПО 2020 с 192
КУЛЬТУРА РЕЧИ И ДЕЛОВОЕ ОБЩЕНИЕ. Учебник и практикум для СПО
<https://urait.ru/bcode/455791> Отв. ред. Химик В. В., Волкова Л. Б.
Санкт-Петербургский государственный университет (г. Санкт-Петербург).
Профессиональное образование Гриф УМО СПО 2020 с 308

Ресурсы Интернет

Библиотеки, каталоги ресурсов Интернет

1. Информация в сфере гостиничного бизнеса, что позволяет быть в курсе текущих событий и туристам, и владельцам гостиниц, и службам бронирования. www.hotelnews.ru
2. Система бронирования для турагентств <http://www.amadeus.ru/>
3. Журнал «Академия гостеприимства» <http://hotel-rest.biz/>
4. Интернет-ресурс для профессионалов гостиничной отрасли.
Правительство Москвы, комитет по внешнеэкономической деятельности, гостиничное хозяйство. Раздел «Статистика» – www.moshotel.ru
5. Федеральное агентство по туризму РФ // www.russiatourism.ru

Интернет ресурсы по

английскому языку Словари и справочники

1. АБВУ Lingvo
Русско-английский и
англо-русский словари
<http://www.lingvo.ru>
2. [Онлайн-словарь международной переводческой компании](http://www.multitran.ru)
<http://www.multitran.ru>
3. Onlineверсия Longman Dictionary <http://www.ldoceonline.com>
4. Onlineверсия Oxford Dictionary <http://www.oup.com>

Материалы по методике, грамматике, лексике, фонетике, страноведению

1. [Englishteachersfile.com](http://www.englishteachersfile.com)
The purpose of englishteachersfile.com is to help the English teacher to find quickly, and often without leaving the school, an increased variety of aids and resources. <http://www.englishteachersfile.com/>
2. Английский язык. ru

- Бесплатные интерактивные уроки английского языка, тесты, кроссворды, британский и американский сленг, бесплатная имитация экзамена TOEFL online <http://www.english.language.ru>
3. Native English посвящен английскому языку и вопросам, связанным с его изучением, а также повышением эффективности процесса обучения.
<http://www.native-english.ru>
 4. Учебный проект "Fluent English" содержит основы грамматики, тесты, тексты песен и музыку, учебные пособия и художественные книги. Интересный архив рассылок (Newsletters). <http://www.fluent-english.ru>
 5. [usefulelenglish.ru](http://www.usefulelenglish.ru) - "Useful English" - полезный учебный сайт для изучающих английский (любой уровень). Грамматика, фонетика, разговорные фразы, идиомы, словарный запас. Есть возможность отключать русский перевод. Песни с переводом и комментарием на странице Hobby. <http://www.usefulelenglish.ru>
 6. [aboutbritain.com](http://www.aboutbritain.com) - на сайте About Britain.com (Everything you need to know about Britain) можно найти тысячи коротких рассказов об Англии. В частности: Достопримечательности [aboutbritain.com](http://www.aboutbritain.com) - музеи (575), галереи (107), соборы и церкви (49), замки и форты (112), сады и парки (229+27); Города [aboutbritain.com](http://www.aboutbritain.com) - о городах Англии (524); Регионы [aboutbritain.com](http://www.aboutbritain.com) - о различных областях (регионах) этой страны и многое другое. <http://www.aboutbritain.com>
 7. [englishtexts.ru](http://www.englishtexts.ru) - "Параллельные тексты на английском языке". На сайте представлены свежие статьи на английском языке с переводом. Есть раздел с переводом популярных песен. Создается раздел с отрывками из англоязычных фильмов. Сайт направлен на увеличение словарного запаса.
<http://www.englishtexts.ru>
 8. [homeenglish.ru](http://www.homeenglish.ru) - "Английский язык для Вас!" Грамматика, уроки, сленг, идиомы, двуязычные книги, учебные пособия, субтитры к фильмам, топики, тексты песен и многое др.
<http://www.homeenglish.ru>
 9. [languages-study.com](http://www.languages-study.com) - Изучение английского языка в

3.3. Общие требования к организации производственной практики, реализующей практическую подготовку обучающихся

Производственная практика в форме практической подготовки реализуется в рамках модулей ОПОП по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС по специальности.

Практика направлена на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта профессиональной деятельности по специальности.

Производственная практика может проводиться как концентрированно (блоком), в несколько периодов, так, и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями, в рамках профессиональных модулей.

Содержание производственной практики в форме практической подготовки определяется требованиями к результатам обучения по конкретному профессиональному модулю ОПОП и отражается в рабочих программах практик по профессиональному модулю, разрабатываемых ЧПОУ «КУП».

Формы отчетности для студентов по производственной практике разрабатываются ЧПОУ «КУП».

Результаты прохождения производственной практики в форме практической подготовки фиксируются в дневниках по практике, аттестационных листах и учитываются при сдаче квалификационного экзамена по профессиональному модулю.

Базами производственной практики являются организации, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов.

Производственная практика проводится на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и организациями-базами практики.

Организацию и руководство практикой по специальности осуществляют руководители практики от образовательного учреждения и от организации.

Практика по специальности проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла. При проведении производственной практики учебная группа может делиться на подгруппы по 5-6 человек.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций (аттестационный лист) и учитываются при сдаче квалификационного экзамена по профессиональному модулю.

Сроки проведения практики устанавливаются ЧПОУ «КУП» в соответствии с ОПОП и отражаются в графике учебного процесса.

3.4. Требования к условиям консультационной помощи обучающимся

При подготовке к производственной практике в форме практической подготовки предусматривается проведение консультаций с обучающимися руководителями практики от образовательной организации (колледжа) и организации (базы практики).

Могут использоваться разные формы проведения консультаций – групповые или индивидуальные; устные, дистанционные и др.

3.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство производственной практикой: специалисты с высшим профессиональным образованием – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин, представители работодателей.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство производственной практикой от организации: высшее профессиональное образование и опыт деятельности не менее 3-х лет, стаж работы в организациях сферы гостеприимства не менее 3-х лет.

4.6. Требования к организации учебного процесса для инвалидов и лиц с ОВЗ

Рабочая программа предусматривает образование лиц с ОВЗ или инвалидностью и наличие специальных условий её реализации и контроля, и оценки результатов освоения дисциплины (использование специальных методов обучения, специальных учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения и т.п.) в соответствии с адаптированной ОПОП специальности.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ, реализующей практическую подготовку обучающихся

4.1 Банк средств для оценки результатов обучения

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики в форме практической подготовки осуществляется преподавателем по результатам практики.

Оценочные средства составляются преподавателем самостоятельно.

4.2. Показатели оценки результата освоения профессиональных компетенций

Результаты	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Освоенные профессиональные компетенции		
ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале	Осуществление планирования, деятельности службы питания;	Экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий. отзыв специалиста от организации, где проходит практика
	Определение численности и функциональных обязанностей сотрудников, в соответствии с особенностями сегментации гостей и установленными нормативами.	
ПК 2.2. Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.	Организовывать процесс работы службы приема и размещения в соответствии с особенностями сегментации гостей и преимуществами отеля;	
	Разрабатывать и проводить вводный и текущий инструктаж подчиненных;	
	Организовывать деятельность сотрудников службы питания	
	Составлять и обрабатывать необходимую документацию;	
	Осуществлять взаимодействие и координацию деятельности службы питания с другими отделами (службами) гостиничного комплекса;	
	Информировать сотрудников службы питания о методах урегулирования конфликтных ситуаций	
ПК 2.3. Контролировать	Контроль выполнения	

текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.	сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы питания	
	Стимулирование подчиненных и реализация мер по обеспечению их лояльности Организация и контроль соблюдения требований охраны труда на рабочем месте	

4.3. Показатели оценки результата освоения общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач Профессиональной Деятельности Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана	Экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий. отзыв специалиста от организации, где проходит практика
ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте Профессиональной Деятельности	
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной Профессиональной Терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 4 Работать в коллективе и	Участие в деловом общении	

команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантность в рабочем коллективе	
ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Принятие на себя гражданско-патриотической позиции, ответственности за осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей в образовательном процессе	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Владение способами защиты от чрезвычайных ситуаций в месте общественного питания, как в помещении массового скопления людей, пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты Соблюдение норм экологической безопасности	
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	Определение роли физкультурно-оздоровительной деятельности для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	
ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Выполнение данных требований	

Студент по результатам практики, реализующей практическую подготовку обучающихся должен представить отчетную документацию:

1. Дневник по производственной практике в форме практической подготовки с оценками;
2. Портфолио по производственной практике в форме практической подготовки;
3. Отчет по производственной практике в форме практической подготовки.