

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заместитель директора по УПР  
ГБПОУ РК «РКИГ»

Е.Ш. Булаш

Приказ №145 от 31 августа 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ 03. «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ  
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ»  
Специальность 43.02.16 Туризм и гостеприимство»**

Направленность: предоставление услуг предприятия питания



г. Симферополь, 2023

Рабочая производственной практики по профессиональному модулю ПМ.03 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих должностям служащих разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности: 43.02.16 Туризм и гостеприимство», входящих в укрупненную группу направлений профессий 43.00.00 Сервис и туризм

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: А.В. Николаенко, преподаватель ГБПОУ РК «РКИГ».

*Фамилия, инициалы*

Рабочая производственной практики по профессиональному модулю «ПМ.03 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих должностям служащих» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии ООП Протокол № 1 от «31» августа 2023 г.

Председатель ЦМК \_\_\_\_\_ А.В. Николаенко

*Инициалы, фамилия*

Рабочая производственной практики по профессиональному модулю «ПМ.03 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих должностям служащих рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Протокол № 1 от «31» августа 2023 г.

Методист \_\_\_\_\_ Я.А. Донченко

СОГЛАСОВАНО с работодателем

\_\_\_\_\_  
*наименование предприятия / организации*

\_\_\_\_\_  
*подпись, должность, инициалы, фамилия*

«\_\_» \_\_\_\_ 20\_\_ г.

М.П.

©) А.В. Николаенко – автор-составитель

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	стр. -4-
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	-6-
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	-7-
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	-14-
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	-16-

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Программа производственной практики профессионального модуля (далее - программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.16 Туризм и гостеприимство в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих должностям служащих, 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

## 1.2. Цели и задачи практики

Направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального и практического опыта.

С целью овладения данным видом деятельности студент в ходе практики должен:

### **иметь практический опыт:**

- организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей;
- управления работой официантов, барменов и других работников по обслуживанию потребителей;
- определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;
- выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;
- анализа производственных ситуаций оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;

### **уметь:**

- организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;
- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
- организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;
- осуществлять расчет с посетителями;
- принимать рациональные управленческие решения;
- применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;
- регулировать конфликтные ситуации в организации;
- определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;

- выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;
- составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;
- определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);  
выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;

**знать:**

- цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания;
- классификацию услуг общественного питания;
- этапы процесса обслуживания;
- особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
- специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;
- характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;
- цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, основы организации работы коллектива;
- психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;
- требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;
- специальные виды услуг и формы обслуживания;
- информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;
- показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение;  
критерии и показатели качества обслуживания

**1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики - 108 часов**

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Результатом освоения программы **производственной** практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ВПД: Обслуживание потребителей организаций общественного питания и соответствующих профессиональных компетенций, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
<b>ОК 01</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
<b>ОК 02</b>	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
<b>ОК 03</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
<b>ОК 04</b>	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
<b>ОК 05</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
<b>ОК 09</b>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Перечень профессиональных компетенций:

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
<b>ВД 2</b>	Предоставление услуг предприятия питания
<b>ПК 2.1.</b>	Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания
<b>ПК 2.2.</b>	Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания
<b>ПК 2.3.</b>	Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания
<b>ПК 2.4.</b>	Контролировать качество продукции и услуг общественного питания

Освоение профессионального модуля обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

<b>ЛР №</b>	<b>Расшифровка</b>
<b>ЛР 1</b>	Осознающий себя гражданином России и защитником Отечества, выражающий свою российскую идентичность в поликультурном и многоконфессиональном российском обществе и современном мировом сообществе. Сознаний свое единство с народом России, с Российским государством, демонстрирующий ответственность за развитие страны. Проявляющий готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России, сохранять и защищать историческую правду о Российском государстве
<b>ЛР 2</b>	Проявляющий активную гражданскую позицию на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан, уважения к историческому и культурному наследию России. Осознанно и деятельно выражающий неприятие дискриминации в обществе по социальным, национальным, религиозным признакам; экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольчестве, экологических, природоохранных,

	военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах). Принимающий роль избирателя и участника общественных отношений, связанных с взаимодействием с народными избранниками
<b>ЛР 3</b>	Демонстрирующий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России, принципам честности, порядочности, открытости. Действующий и оценивающий свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиций традиционных российских духовно-нравственных, социокультурных ценностей и норм с учетом осознания последствий поступков. Готовый к деловому взаимодействию и неформальному общению с представителями разных народов, национальностей, вероисповеданий, отличающий их от участников групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие социально опасного поведения окружающих и предупреждающий его. Проявляющий уважение к людям старшего поколения, готовность к участию в социальной поддержке нуждающихся в ней.
<b>ЛР 4</b>	Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
<b>ЛР 5</b>	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, народу, малой родине, знания его истории и культуры, принятие традиционных ценностей многонационального народа России. Выражающий свою этнокультурную идентичность, сознающий себя патриотом народа России, деятельно выражающий чувство причастности к многонациональному народу России, к Российскому Отечеству. Проявляющий ценностное отношение к историческому и культурному наследию народов России, к национальным символам, праздникам, памятникам, традициям народов, проживающих в России, к соотечественникам за рубежом, поддерживающий их заинтересованность в сохранении общероссийской культурной идентичности, уважающий их права
<b>ЛР 6</b>	Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации
<b>ЛР 7</b>	Осознающий и деятельно выражающий приоритетную ценность каждой человеческой жизни, уважающий достоинство личности каждого человека, собственную и чужую уникальность, свободу мировоззренческого выбора, самоопределения. Проявляющий бережливое и чуткое отношение к религиозной

	принадлежности каждого человека, предупредительный в отношении выражения прав и законных интересов других людей
<b>ЛР 8</b>	Проявляющий и демонстрирующий уважение законных интересов и прав представителей различных этнокультурных, социальных, конфессиональных групп в российском обществе; национального достоинства, религиозных убеждений с учётом соблюдения необходимости обеспечения конституционных прав и свобод граждан. Понимающий и деятельно выражающий ценность межрелигиозного и межнационального согласия людей, граждан, народов в России. Выражающий сопричастность к преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства, включенный в общественные инициативы, направленные на их сохранение
<b>ЛР 9</b>	Сознающий ценность жизни, здоровья и безопасности. Соблюдающий и пропагандирующий здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, физическая активность), демонстрирующий стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек и опасных склонностей (курение, употребление алкоголя, наркотиков, психоактивных веществ, азартных игр, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе, в том числе в цифровой среде
<b>ЛР 10</b>	Бережливо относящийся к природному наследию страны и мира, проявляющий сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социальных, экономических и профессионально-производственных процессов на окружающую среду. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, распознающий опасности среды обитания, предупреждающий рискованное поведение других граждан, популяризирующий способы сохранения памятников природы страны, региона, территории, поселения, включенный в общественные инициативы, направленные на заботу о них
<b>ЛР 11</b>	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. Критически оценивающий и деятельно проявляющий понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей. Бережливо относящийся к культуре как средству коммуникации и самовыражения в обществе, выражающий сопричастность к нравственным нормам, традициям в искусстве. Ориентированный на собственное самовыражение в разных видах искусства, художественном творчестве с учётом российских традиционных духовно-нравственных ценностей, эстетическом обустройстве собственного быта. Разделяющий ценности отечественного и мирового художественного наследия, роли народных традиций и народного творчества в искусстве. Выражающий ценностное отношение к технической и промышленной эстетике
<b>ЛР 12</b>	Принимающий российские традиционные семейные ценности. Ориентированный на создание устойчивой многодетной семьи, понимание брака как союза мужчины и женщины для создания семьи, рождения и воспитания детей, неприятия насилия в семье, ухода от родительской

	ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
<b>ЛР 13</b>	Выполняющий профессиональные навыки в сфере туризма и гостеприимства

# 1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Тематический план производственной практики ПМ.03 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих должностям служащих

№ п/п	Наименование тем практики	Кол-во часов
	<b>МДК 03.01 Выполнение работ по профессии: Официант</b>	<b>48</b>
1	Тема 1. 1. Подготовка торгового зала к обслуживанию	12
2	Тема 1.2. Обслуживание потребителей в залах ПОП	6
3	Тема 1.3. Организация и обслуживание банкетов	24
4	Тема 1.4. Специальные формы услуг	6
	<b>МДК 03.02 Выполнение работ по профессии: Бармен</b>	<b>22</b>
5	Тема 2.1. Подготовка бара к обслуживанию потребителей	10
6	Тема 2.2. Технология приготовления безалкогольных смешанных напитков	6
7	Тема 2.3. Технология приготовления алкогольных смешанных напитков	6
	Оформление отчета по производственной практике МДК 03.01 Выполнение работ по профессии: Официант	<b>18</b>
	Оформление отчета по производственной практике МДК 03.02 Выполнение работ по профессии: Бармен	<b>14</b>
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	<b>6</b>
<b>Всего</b>		<b>108</b>

**3.2. Содержание производственной практики ПМ.03 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих должностям служащих**

Формируемые компетенции (код, наименование)	Наименование МДК, входящих в состав ПМ, с указанием разделов (тем), обеспечивающих выполнение видов работ	Содержание и виды работ	Кол-во часов
1	2	3	4
<b>МДК 03.01 Выполнение работ по профессии: Официант</b>			
ПК 3.1-3.6	<b>Тема 1. 1. Подготовка торгового зала к обслуживанию</b>	<p>Правила и инструкции по т/б на рабочем месте.                      Мероприятия по предупреждению травматизма.                      Ознакомление с торговыми и подсобными помещениями ПОП.                      Получение первичных навыков по организации и подготовке торгового зала к обслуживанию. Получение первичных навыков по накрытию столов скатертями.                      Изучение приемов складывания салфеток простым и сложным способом.                      Изучение ассортимента и назначения фарфоровой и фаянсовой, металлической, стеклянной посуды и столовых приборов.</p>	6
		<p>Инструктаж по технике безопасности.                      Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.                      Инструктаж по содержанию занятия и организация рабочего места.                      Изучение различных видов меню.</p>	2
		<p>Получение столовой посуды, столовых приборов, столового белья.                      Подготовка к сервировке.                      Минимальная предварительная сервировка столов к завтраку, обеду, ужину. Дополнительная сервировка столов. Исполнительная сервировка столов.</p>	4

ПК 3.1-3.6	<b>Тема 1.2. Обслуживание потребителей в залах ПОП</b>	<p>Получение первичных навыков по встрече и размещению гостей, приему заказа.</p> <p>Получение первичных навыков по подаче продукции сервис – бара.</p> <p>Изучение способов подачи блюд и закусок /русским, английским, французским, американским способами/.</p> <p>Изучение техники подачи алкогольных и безалкогольных напитков.</p> <p>Получение первичных навыков расчета с гостем с использованием r-keeper. Изучение техники подачи счета.</p>	6
ПК 3.1-3.6	<b>Тема 1.3. Организация обслуживания банкетов</b>	<p>Инструктаж по технике безопасности.</p> <p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.</p> <p>Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места.</p> <p>Изучение алгоритма подготовки и обслуживания банкета.</p> <p>Формирование умений по сервировке стола для банкета с частичным обслуживанием официантами.</p> <p>Закрепление различных способов подачи блюд и горячих напитков на банкете.</p> <p>Закрепление русского способа подачи блюд.</p> <p>Отработка приемов подачи алкогольных и безалкогольных напитков и блюд разными способами.</p>	6
		<p>Инструктаж по технике безопасности.</p> <p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.</p> <p>Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Изучение алгоритма подготовки и обслуживания банкета. Формирование умений по сервировке стола для банкета с полным обслуживанием официантами.</p> <p>Закрепление различных способов подачи блюд и горячих напитков на банкете.</p> <p>Закрепление французского способа подачи блюд.</p>	6

		Отработка приемов подачи алкогольных и безалкогольных напитков и блюд разными способами.	
		Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Подготовка столовой посуды, приборов и белья к банкету-фуршету. Формирование умений сервировки банкетного стола, изучение различных способов расстановки бокалов на столе. Изучение алгоритма обслуживания банкета-фуршета. Отработка приемов подачи напитков и блюд гостям с подноса.	6
		Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Изучение алгоритма подготовки и обслуживания банкета. Формирование умений по сервировки чайного и кофейного стола. Закрепление различных способов подачи блюд и горячих напитков на банкете. Отработка приема разлива напитков по бокалам.	6
ПК 3.1-3.6	<b>Тема 1.4. Специальные формы услуг</b>	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организации рабочего места. Организация работы службы ром- сервис. Отработка приемов заказа и обслуживания в номерах. Организация работы подготовки и обслуживания шведского стола.	6

<b>МДК 03.02 Выполнение работ по профессии: Бармен</b>			
ПК 3.1-3.6	<b>Тема 2.1. Подготовка бара к обслуживанию потребителей</b>	Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Инструктаж по содержанию занятия и организация рабочего места. Характеристика помещений бара. Устройство барной стойки. Освоение приемов и способов расстановки производственного оборудования на барной стойке с учетом последовательности выполнения технологических операций. Проверка исправности электрооборудования.	6
		Характеристика барного инвентаря и посуды Правила составления винной и барной карты. Оформление витрины бара.	4
ПК 3.1-3.6	<b>Тема 2.2. Технология приготовления безалкогольных смешанных напитков</b>	Методы, технология приготовления, правила оформления и подачи безалкогольных коктейлей. Подбор посуды, инвентаря, правила эксплуатации оборудования для приготовления, отпуска и подачи этих напитков.	6
ПК 3.1-3.6	<b>Тема 2.3. Технология приготовления алкогольных смешанных напитков</b>	Методы, технология приготовления, правила оформления и подачи алкогольных коктейлей. Подбор посуды, инвентаря, правила эксплуатации оборудования для приготовления, отпуска и подачи этих напитков.	6
	<b>Оформление отчета по производственной практике</b>	по Оформлению отчета по производственной практике МДК 03.01 Выполнение работ по профессии: Официант	18
	<b>Оформление отчета по производственной практике</b>	по Оформлению отчета по производственной практике МДК 03.02 Выполнение работ по профессии: Бармен	14
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			6
<b>Всего</b>			<b>72</b>

## **4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Перечень документации, необходимой для проведения производственной практики**

1. ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство
2. Положение «О практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования в ГБПОУ РК «РКИГ».
3. Учебный план.
4. Программа профессионального модуля ПМ.03 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих должностям служащих
5. Программа практики.
6. Договор с предприятием.
7. Приказ на практику.
8. Направление на практику.
9. Отчет по производственной практике.
10. Характеристика обучающегося.
11. Аттестационный лист.
12. Дневник для прохождения практики.

### **4.2. Требования к материально-техническому обеспечению производственной практики**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

- организации обслуживания в организациях общественного питания;
- организации и технологии обслуживания в барах;
- менеджмента и управления персоналом; маркетинга;
- психологии и этики профессиональной деятельности;

залов:

- банкетный зал

лабораторий:

- информационно-коммуникационных технологий;
- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: учебные стенды, стенды со столовой посудой и барным инвентарем.

Технические средства обучения: телевизор, компьютер, переносной мультимедийный проектор и экран, компьютерно-кассовая система.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: обеденные столы, стулья, подсобный стол, приставной стол, компьютерно-кассовая система, тележка сервировочная, столовая посуда и приборы, столовое белье.

### **4.3. Требования к руководителям практики:**

#### **Требования к руководителям практики от образовательного учреждения**

Педагогические кадры, обеспечивающие обучение по производственной практике должны иметь среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля.

Преподаватель профессионального обучения должны иметь квалификационный разряд на 1-2 выше рабочей специальности, чем

предусмотрено образовательным стандартом для выпускников с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Производственная практика проводится под руководством мастеров производственного обучения

Требования к руководителям практики определяются в соответствии с ФГОС специальности.

Непосредственно на местах прохождения практики организационное руководство обучающимися осуществляют опытные специалисты, назначаемые приказом руководителя данной организации (предприятия).

Старшие мастера, председатели цикловых комиссий руководителей практики

- осуществляют подбор мест прохождения практик совместно с мастерами производственного обучения;
- готовят проекты приказов о распределении обучающихся по местам практик, обеспечивают планирование, организацию и учет результатов практики;
- контролируют работу руководителей практик, устанавливают контакт с руководителями практики от организации и выборочно посещают места прохождения практик;
- принимают меры по устранению недостатков в организации практики и вносят предложения по ее совершенствованию;
- изучают отчетную документацию практикантов и отчеты мастеров производственного обучения,
- руководителей практик, составляют общий годовой отчет по итогам всех видов и этапов практик.

### **5.1.Руководитель практики от колледжа:**

- участвует в разработке рабочей программы практики, календарного плана (графика) прохождения практики и индивидуальных заданий по практике;
- оказывает консультационно-методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий программы практики;
- посещает места прохождения практики и проверяет соответствие выполняемой работы обучающихся программе практики;
- анализирует отчетную документацию обучающихся и оценивает их работу по выполнению программы практики;
- составляет отчет по итогам проведения практики, отчитывается на заседании цикловой комиссии.

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

**ДНЕВНИК**  
**прохождения производственной практики**  
**ПМ 03. «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ**  
**ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ»**

обучающегося \_ курса \_\_\_\_\_ группы Специальность 43.02.16 Туризм и  
гостеприимство

---

---

---

(фамилия, имя, отчество)

Место прохождения практики: ГБПОУ РК  
«РКИГ»  
Лаборатория

---

---

---

Сроки прохождения практики:

---

Симферополь, 20 \_\_\_\_





Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ**  
обучающиеся

\_\_\_\_\_ (фамилия, имя, отчество обучающегося)  
специальности: 43.02.16 Туризм и гостеприимство

группа \_\_\_\_\_ курс \_\_\_\_\_ форма обучения \_\_\_\_\_

с \_\_\_\_\_ 201\_\_ г. по \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

прошел \_\_\_\_\_  
практику \_\_\_\_\_

(вид практики: учебная / производственная / преддипломная)  
по \_\_\_\_\_ профессиональному \_\_\_\_\_ модулю

в \_\_\_\_\_ колледже / \_\_\_\_\_ в \_\_\_\_\_ организации

(нужное подчеркнуть)

\_\_\_\_ (наименование организации, предприятия, юридического адреса, телефон)

\_\_\_\_\_ под \_\_\_\_\_ руководством \_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество, должность руководителя практики)

1. За время практики выполнены следующие виды работ:

№	Виды работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ*		
		высокое	среднее	низкое
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				

\* отметить знаком «+» в нужной графе



Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

**ХАРАКТЕРИСТИКА**  
обучающиеся

---

\_\_\_\_\_ (фамилия, имя, отчество обучающегося)

специальности: 43.02.16 Туризм и гостеприимство

группа \_\_\_\_\_ курс \_\_\_\_\_ форма обучения \_\_\_\_\_

---

с \_\_\_\_\_ 201\_\_ г. по \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

прошел \_\_\_\_\_  
практику \_\_\_\_\_  
(вид практики: учебная / производственная / преддипломная)

по \_\_\_\_\_ профессиональному \_\_\_\_\_ модулю

в \_\_\_\_\_ колледже / \_\_\_\_\_ в \_\_\_\_\_ организации

---

\_\_\_\_\_ (нужное подчеркнуть)

---

\_\_\_\_\_ (наименование организации, предприятия, юридический адрес, телефон)

---

под \_\_\_\_\_ руководством \_\_\_\_\_

---

\_\_\_\_\_ (фамилия, имя, отчество, должность руководителя практики)

***За время практики обучающийся сформировал умения***

- владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации);
- взаимодействовать с туроператорами, экскурсионными бюро, кассами продажи билетов;
- владеть техникой переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры; владеть культурой межличностного общения.

1. Общая характеристика обучающегося:

1.1. Отношение к работе

---

---

---

---

---

---

---

1.2. Выполнение правил трудового распорядка

---

---

---

---

---

---

---

1.3. Соблюдение правил техники безопасности

---

---

---

---

---

---

---

1.4. Проявление инициативы и заинтересованности при выполнении основной работы и дополнительных поручений

---

---

---

---

---

---

---

1.5. Взаимоотношение с коллегами по работе, готовность к поддержанию партнерских отношений

---

---

---

---

---

---

---

1.6. Дополнительно (при необходимости)

А) Отношение к клиентам компании, готовность к компромиссу с потребителем

- Б) Способность к социальному взаимодействию, проявление уважения к людям, толерантность к другой культуре
- В) Соблюдение принятых в обществе, в компании моральных и правовых норм, социальных и корпоративных стандартов
- Г) Адекватное отношение к критике, умение и желание исправлять свои ошибки, стремление к совершенствованию своих практических умений
- Д) Другое

---

---

---

Результат практики

---

---

---

*(Программа практики выполнена успешно в полном объеме)*

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель практики

---

\_\_\_\_\_ М.П. (подпись) \_\_\_\_\_ (должность, Ф.И.О.)

