ЕЛЕЦКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. И.А.БУНИНА

СОГЛАСОВАНО
Исполнительный директор
АССОЦИАЦИЯ ТУРИСТСКОЙ ИНДУСТРИИ ЛИПЕЦКОЙ ОБЛАСТИ
Карасева Г.Ю. _____

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Института СПО
_____ Харламова М.А.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
(по профилю специальности)
УП. 02.01.УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

43.02.14 Гостиничное дело

Содержание

1. Паспорт программы учебной практики.
2. Учебная практика по профессиональному модулю.
3. Материально-техническое обеспечение практики.

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫУЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Область применения программы

Программа УП 02.01 Учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.14Гостиничное дело в части освоения квалификации «специалист по гостеприимству» и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): предоставление услуг службы питания.

2. Цели учебной практики:

- формирование у обучающихся первичных практических умений/ опыта деятельности в рамках профессиональных модуля ПМ.02;
- организация и контроль текущей деятельности работников службы питания;
- закрепление, расширение и систематизация знаний, полученных ранее при изучении учебных курсов;
- приобретение практического опыта работы, развитие профессионального мышления.

3. Требования к результатам учебной практики

В результате прохождения учебной практики по ВПД обучающийся должен освоить:

	ВПД	Профессиональные компетенции
1	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания	ПК 2.1.
		ПК 2.2.
		ПК 2.3.

4. Формы контроля:дифференцированный зачет.

5. Количество часов на освоение программы практики пробных уроков и занятий.Всего:3недели/ 108 часов (7 семестр)

II.УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ. 02Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания

1. Результаты освоения программы практики

Результатом освоения программы учебной практики ПМ. 02Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания являются сформированные профессиональные компетенции:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 2.1.	Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.
ПК 2.2	Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.
ПК 2.3.	Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.

2.Содержание учебной практики
ПМ.02.Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания

код ПК	**Учебная практика**						
	Наименование ПК	**Виды работ, обеспечивающих формирование ПК**	**Объем часов**	**Формат практики (рассредоточено/ концентрировано) с указанием базы практики**		**Уровень освоения**	**Показатели освоения ПК**
1	2	3	4	5		6	7
ПК 2.1	Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.	1. Сбор информации о деятельности организации и отдельных ее подразделений. 2. Формирование практических навыков по планированию потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале 3. Описание структуры и кадровой политики службы питания. 4. Составления плана работы подразделения.	36	концентрированно	ООО «Археологический парк «Аргамач»», АО «Энергия»	3	

ПК 2.2	Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.	1.Проведение инструктажа работников; 2. Контроль качества работы персонала; 3. Организация деятельности службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы. 4. Оценка психологического климата предприятия	36	ООО «Археологический парк «Аргамач»», АО «Энергия»	3	
ПК 2.3	Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.	1. Контроль текущей деятельности работников службы питания. 2. Поддержание уровня качества обслуживания гостей. 3. Практика работы с документацией и отчетностью. 4.Составление отчетно-плановой документации о деятельности подразделения; проведение презентаций; 5. Расчёт основных финансовых показателей деятельности организации (подразделения). **Итого:**	36 **108**	ООО «Археологический парк «Аргамач»», АО «Энергия»	3	

III.МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.02. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания

Учебная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки.

Основными базами практики студентов являются ООО «Археологический парк «Аргамач»», АО «Энергия»с которыми заключены договорные отношения. Имеющиеся базы практики студентов обеспечивают возможность прохождения практики всеми студентами в соответствии с учебным планом.

Материально-техническая база организаций, в которых реализуется программа практики должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам, нормам охраны труда работников образовательных учреждениям.

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

Дополнения и изменения в рабочей программе на _____/_____ уч. год.
Дополнения и изменения рассмотрены на заседании кафедры_____
протокол № _____ от «___»_____20__г.
Зав. кафедрой: _____ / _____