

Частное учреждение профессионального образования
«Колледж управления и предпринимательства»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(по профилю специальности)

ПМ.03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания

43.02.11 Гостиничный сервис
(базовая подготовка)

2020 г.

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.11 Гостиничный сервис (базовой подготовки) и Приказа Минобрнауки РФ от 18.04. 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (в ред. Приказа Минобрнауки России от 18.08.2016 N 1061).

Организация-разработчик: ЧУ ПО «Колледж управления и предпринимательства»

Разработчики:
Смирнова А.Ю., преподаватель ЧУ ПО «Колледж управления и предпринимательства»

РАССМОТРЕНО
на заседании кафедры
«Туризм, гостиничный сервис и экономика»
Протокол № 10 от «04» июня 2020г.

«Согласовано»
Генеральный директор
АО «Гостиничный комплекс «Русь» Е.В. Алексеева

© ЧУ ПО «Колледж управления и предпринимательства», 2020г.

© Смирнова А.Ю., 2020г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	5
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания

1.1. Область применения рабочей программы производственной практики (по профилю специальности)

Рабочая программа производственной практики является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация обслуживания гостей в процессе проживания.**

1.2. Цели и задачи производственной практики: формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по виду профессиональной деятельности данного модуля.

Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики (по профилю специальности), реализуемой в рамках данного модуля с целью овладения указанным видом профессиональной деятельности, предусмотренным ФГОС СПО, обучающийся должен **приобрести практический опыт работы:**

ВПД	Практический опыт работы
Организация обслуживания гостей в процессе проживания	- организации и контроля работы персонала хозяйственной службы; - предоставления услуги питания в номерах; - оформления и ведения документации по учету оборудования и инвентаря гостиницы.

Количество часов на освоение программы производственной практики (по профилю специальности):

Всего – 72 часа, в том числе:

В рамках освоения ПМ 03 – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом производственной практики является освоение обучающимися профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций в рамках данного профессионального модуля:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений.
ПК 3.2.	Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах (room-service).
ПК 3.3.	Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.
ПК 3.4.	Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Объем и виды производственной практики (по профилю специальности)

Код профессиональных компетенций	Наименования профессиональных модулей	Количество часов на произ. практику по ПМ, по соответствующему МДК	Виды работ
1	2	3	4
ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4.	ПМ.03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания	72	<ul style="list-style-type: none"> - Осуществление организации и контроля работы персонала хозяйственной службы. - Предоставление дополнительных платных услуг. - Предоставление услуги питания в номерах. - Оформление и ведение документации по учету оборудования и инвентаря гостиницы. - Составление актов списания. - Предоставление услуг для хранения ценных вещей проживающих (Камера хранения .Депозитные ячейки. Сейфы. Индивидуальные электронные сейфы).
	МДК 03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания		
ВСЕГО часов		72	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

3.2.Содержание производственной практики (по профилю специальности) по ПМ. 03

Виды работ	Тематика заданий практики по виду работы	Кол-во часов	Форма представления в отчете
Осуществление организации и контроля работы персонала хозяйственной службы.	Изучение организации и контроля работы персонала хозяйственной службы. Изучение функциональных обязанностей сотрудников АХС.	12	Анализ работы службы АХС. Составить: - организационную структуру АХС, - основные функциональные обязанности сотрудников АХС.
Предоставление дополнительных платных услуг.	Изучение дополнительных платных услуг гостиничного предприятия.	12	Анализ дополнительных платных услуг гостиничного предприятия.
Предоставление услуги питания в номерах.	Изучение алгоритма услуги питания в номерах. Изучение правил поведения обслуживающего персонала в данной ситуации.	12	Анализ алгоритма услуги питания в номерах.
Оформление и ведение документации по учету оборудования и инвентаря гостиницы.	Изучение правил ведения документации по учету оборудования и инвентаря гостиницы	12	Анализ ведения документации по учету оборудования и инвентаря гостиницы.

Составление актов списания.	Изучение правил при составлении актов списания.	12	Анализ составления актов списания.
Предоставление услуг для хранения ценных вещей проживающих (Камера хранения .Депозитные ячейки. Сейфы. Индивидуальные электронные сейфы).	Изучение правил предоставления услуг для хранения ценных вещей проживающих (Назначение и использование камеры хранения .Депозитных ячеек. Сейфов. Индивидуальных электронных сейфов).	12	Анализ процедуры хранения ценных вещей проживающих

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики (по профилю специальности).

Реализация программы предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится концентрированно в рамках данного профессионального модуля.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели профессионального цикла, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Преподаватели должны иметь высшее профессиональное образование по профилю специальности, опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходить стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем в форме дифференцированного зачета.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1 Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала, хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборки номеров и служебных помещений.	правильность организации и контроль соблюдения персоналом требований при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборки номеров и служебных помещений	наблюдение за выполнением практических заданий; оценка выполнения практической работы; наблюдение за прохождением производственной практики;
	правильность комплектования сервировочной тележки room-service	наблюдение за выполнением практических заданий; оценка выполнения практической работы; наблюдение за прохождением производственной практики;
	оперативность в организации обслуживания особо важных гостей	наблюдение за прохождением производственной практики;
ПК 3.2 Организовывать и выполнять работу по представлению услуги питания в номерах (room-service).	правильность применения различных приёмов подачи блюд и напитков	наблюдение за выполнением практических заданий; оценка выполнения практической работы; наблюдение за прохождением производственной практики;
	правильность сбора использованной посуды	наблюдение за прохождением производственной практики;
	точность составления счёта за обслуживание	наблюдение за выполнением практических заданий; оценка выполнения практической работы; наблюдение за прохождением производственной практики;

ПК 3.3 Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.	правильность соблюдения сроков износа оборудования и инвентаря согласно требованиям СанПинов	практической работы; наблюдение за прохождением производственной практики
	правильность и точность проведения инвентаризации	наблюдение за выполнением практических заданий; оценка выполнения практической работы; наблюдение за прохождением производственной практики
	правильность заполнения инвентаризационной ведомости	наблюдение за выполнением практических заданий; оценка выполнения практической работы
	точность при составлении актов на списание инвентаря и оборудования гостиницы	наблюдение за выполнением практических заданий; оценка выполнения практической работы; наблюдение за прохождением производственной практики
	правильность соблюдения техники безопасности и охраны труда при работе с оборудованием	наблюдение за выполнением практических заданий; наблюдение за прохождением производственной практики
ПК 3.4 Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих.	правильность предоставления услуги для хранения ценных вещей	наблюдение за выполнением практических заданий; оценка выполнения практической работы; наблюдение за прохождением производственной практики
	правильность заполнения документации на хранение личных вещей проживающих в гостинице	наблюдение за выполнением практических заданий; оценка выполнения практической работы; наблюдение за прохождением производственной практики
	правильность заполнения актов при возмещении ущерба и порчи личных вещей гостей	наблюдение за выполнением практических заданий; оценка выполнения практической работы; наблюдение за прохождением производственной практики

Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Оценка на защите отчета по практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Наблюдение и оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении работ по производственной практике.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Наблюдение и оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении работ по производственной практике.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении работ по производственной практике.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Наблюдение и оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении работ по производственной практике.
ОК 6. Работать в коллективе, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Оценка результатов коммуникативной деятельности обучающегося при выполнении работ по производственной практике; характеристика.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Наблюдение и оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении работ по производственной практике; характеристика.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Оценка результатов использования обучающимся методов и приемов личной организации при выполнении работ по производственной практике; характеристика.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении работ по производственной практике.