

**РОСЖЕЛДОР**

**Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
"Ростовский государственный университет путей сообщения"  
(ФГБОУ ВО РГУПС)**

---

Проректор по внешним связям и производственной практике  
М.А. Каплюк

УТВЕРЖДАЮ

27.12.2024 г

"Для размещения в ЭИОС настоящая РПД подписана  
с использованием простой электронной подписи"

Кафедра "Управление индустрией туризма"

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРАКТИКИ**

ПП.04.01 Производственная практика

**по Учебному плану**

специальности среднего профессионального образования  
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Квалификация специалиста среднего звена "Специалист по туризму и гостеприимству"  
Ростов-на-Дону  
2024 г.

## **Наименование, цель и задача практики**

Наименование практики – Производственная практика.

Практика предусмотрена учебным планом Образовательной программы. Учебный план по Образовательной программе утвержден на заседании Ученого совета университета от 27.12.2024 № 4

Практика является составной частью практической подготовки, которая организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Целью практики является расширение и углубление подготовки в составе Образовательной программы в соответствии с требованиями, установленными федеральным государственным образовательным стандартом среднего специального образования для формирования у выпускника компетенций, способствующих решению профессиональных задач в соответствии с видом профессиональной деятельности.

Для достижения цели поставлены задачи практики:

- подготовка обучающегося по разработанной в университете Образовательной программе к успешной аттестации планируемых результатов освоения практики;
- подготовка обучающегося к сдаче демонстрационного экзамена и защите выпускной квалификационной работы;
- развитие социально-воспитательного компонента учебного процесса.

## Указание вида практики и формы ее проведения

**Вид практики:** Производственная практика.

**Форма проведения практики:**

**Вид обучения:** 2 года 10 месяцев очное СПО

Путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики.

## Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения Образовательной программы

### Вид деятельности:

Освоение профессий рабочих "Бармен", "Официант"

Код и содержание компетенции	Умения	Знания
ДПК 4.1. Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания	Уметь: подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме, массовых банкетных мероприятиях, в том числе на выездных; осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос; осуществлять прием заказа на блюда и напитки; консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных напитков их сочетаемости с блюдами; осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей; предоставлять счет и производить расчет с потребителем; соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями; соблюдать личную гигиену	Знать: правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; виды, правила, последовательность и технику сервировки столов; способы расстановки мебели в торговом зале; правила подготовки торгового зала, бара, столового белья посуды и приборов к работе; методы организации труда официантов, барменов; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способы подачи блюд; порядок оформления счетов и расчета с потребителем; кулинарную характеристику блюд; правила культуры обслуживания, протокола и этикета

## **Место практики в структуре Образовательной программы**

Практика отнесена к профессиональному модулю ПМ.04 «Освоение профессий рабочих «Бармен», «Официант».

Требования к входным знаниям, умениям и компетенциям обучающегося, необходимым для прохождения данной практики, соответствуют требованиям по результатам освоения предшествующих дисциплин: «Выполнение работ по профессиям рабочих «Бармен», «Официант», «Технологии организации услуг питания».

Практика реализуется в 6 семестре (2 года 10 месяцев очное СПО)

## **Объем практики в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем и на самостоятельную работу обучающихся**

**Вид обучения: 2 года 10 месяцев очное СПО**

**Объем практики составляет 72 часа, продолжительность 2 недели или в течение семестра (для распределенной практики)**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Всего часов</b>
Практические занятия	
Индивидуальная работа (ИЗ, КСР)	
Самостоятельная работа	70
Форма контроля - зачет с оценкой	2
Общая трудоемкость, часы	72

## **Содержание практики**

### **1. Подготовительный. (Компетенция - ДПК 4.1.)**

1.1. Ознакомление с уставными документами, структурой видами деятельности организации, должностными инструкциями сотрудников, выполняющих функции по организации деятельности и осуществления обслуживания на предприятиях питания, условиями организации труда, правилами внутреннего распорядка организации. Прохождение инструктажей по технике безопасности, пожарной безопасности и охране труда.

### **2. Теоретический. (Компетенция - ДПК 4.1.)**

2.1. Изучение нормативно-правовых документов, учебной литературы при осуществлении деятельности предприятий общественного питания, в соответствии с полученным индивидуальным заданием и рабочим графиком (планом) практики. Наблюдение за работой сотрудников профильных организаций, получение необходимых разъяснений от руководителя практики.

### **3. Практический. (Компетенция-ДПК 4.1.)**

3.1 Выполнение поручений руководителя практики, соответствующих виду деятельности организации: организация и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов предприятия питания; управление текущей деятельностью предприятия питания; контроль качества продукции и услуг предприятия питания.

4.1. Выполнение индивидуального задания, составление отчета по практике, подготовка к его защите.

## **Указание форм отчетности по практике**

### **Формы отчетности:**

А) Документы:

-Отчет о практике (с размещением в электронном виде в Электронной информационно-образовательной среде университета (ЭИОС));

-Аттестационная книжка (дневник) обучающегося.

Б) Текущий контроль успеваемости:

-Оценивание соответствия содержания и объема Отчета о практике заданию на практику;

-Оценивание соответствия заполнения реквизитов Аттестационной книжки (дневника) обучающегося приказу ректора о практике и формуляру документа, включая записи о соблюдении правил внутреннего трудового распорядка и требований охраны труда и пожарной безопасности;

-Контроль наличия Отчета о практике в электронном виде в ЭИОС. При положительном результате текущего контроля успеваемости – допуск Отчета о практике обучающегося к защите на промежуточной аттестации.

В) Промежуточная аттестация:

-Зачет с оценкой по результатам защиты Отчета о практике и с учетом аттестации (характеристики) обучающегося на практике в Аттестационной книжке (дневнике) обучающегося.

### **Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике**

#### ***Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения Образовательной программы***

Компетенция	Указание (+) о формировании компетенций в процессе освоения ОП (семестр)
	6
ДПК 4.1.	+

#### ***Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования***

Компетенция	Этап формирования ОП (семестр)	Показатель оценивания	Критерий оценивания
ДПК 4.1.	6	Оценка на зачете с оценкой	- полнота усвоения материала, - качество изложения материала, - правильность выполнения заданий, - аргументированность решений.
ДПК 4.1.	6	Выполненное практическое задание	- правильность выполнения заданий.

#### ***Описание шкал оценивания компетенций***

Значение оценки	Уровень освоения компетенции	Шкала оценивания (для аттестационной ведомости, зачетной книжки, документа об образовании)
Балльная оценка - "удовлетворительно"	Пороговый	Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся обнаружил знание основного учебного материала, но допустил погрешности в ответе, справился с выполнением заданий, предусмотренных рабочей программой практики, знаком с основной литературой по данной дисциплине и обладает необходимыми знаниями для устранения своих ошибок под руководством преподавателя.

<b>Значение оценки</b>	<b>Уровень освоения компетенции</b>	<b>Шкала оценивания (для аттестационной ведомости, зачетной книжки, документа об образовании)</b>
Балльная оценка - "хорошо"	Базовый	Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся обнаружил знание учебного материала, успешно выполнил, предусмотренные рабочей программой практики задания и усвоил основную литературу.
Балльная оценка - "отлично"	Высокий	Оценка «отлично» выставляется, если обучающийся обнаружил полное знание учебного материала, проявил умение свободно выполнять задания, предусмотренные рабочей практики, изучил основную и дополнительную и литературу, усвоил взаимосвязь основных понятий в практике и их значение для приобретаемой профессии, проявил творческие способности, показал способность к самостоятельному и систематическому пополнению и обновлению знаний в ходе дальнейшей учебы и работы.
Балльная оценка - "неудовлетворительно"	Не достигнут	Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если обучающийся обнаружил существенные пробелы в знаниях основного учебного материала и допустил грубые ошибки при выполнении учебных заданий.

**Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

***Варианты индивидуальных заданий***

Индивидуальные задания обучающимся отличаются особенностями конкретной профильной организации - базы практики и видами работ.

<b>№</b>	<b>Задание</b>	<b>Компетенция</b>
1	Подготовка зала к приему посетителей	ДПК 4.1.
2	Технология подачи кулинарных закусок, блюд и напитков	ДПК 4.1.
3	Технология сервировки стола	ДПК 4.1.
4	Расчет с гостями	ДПК 4.1.
5	Торговые и производственные помещения службы питания	ДПК 4.1.
6	Организация обслуживания в барах	ДПК 4.1.
7	Материально-техническое и информационное обеспечение деятельности бара	ДПК 4.1.
8	Методы приготовления смешанных напитков и коктейлей	ДПК 4.1.
9	Подготовка бара к обслуживанию. Приемы работы барменов	ДПК 4.1.
10	Технология обслуживания в барах	ДПК 4.1.
11	Подготовка и организация работы службы Рум сервис	ДПК 4.1.
12	Подготовка и организация работы баров, кафе, службы питания	ДПК 4.1.
13	Подготовка дополнительных зон к обслуживанию конференций, совещаний, семинаров	ДПК 4.1.

№	Задание	Компетенция
14	Подготовка и обслуживание различных типов сервиса, включая высокую кухню, бистро, банкет, бар, буфет.	ДПК 4.1.
15	Подготовка и организация обслуживания официальных приемов	ДПК 4.1.
16	Подготовка и организация обслуживания банкета «Фуршета»	ДПК 4.1.
17	Подготовка и организация обслуживания банкета «Коктейля»	ДПК 4.1.
18	Подготовка и организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием	ДПК 4.1.
19	Профессиональная этика персонала на предприятиях питания	ДПК 4.1.
20	Техника продаж и презентации блюд и напитков	

***Перечни сопоставленных с ожидаемыми результатами  
прохождения практики вопросов (задач)***

**Вопросы для оценки результата освоения "Знать":**

- 1) Особенности организации работы службы, отделов питания гостиничного комплекса.
- 2) Планирование и стимулирование деятельности сотрудников предприятий питания
- 3) Правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию.
- 4) Виды, правила, последовательность и технику сервировки столов.
- 5) Способы расстановки мебели в торговом зале.
- 6) Правила подготовки торгового зала, бара, столового белья посуды и приборов к работе.
- 7) Методы организации труда официантов, барменов.
- 8) Правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет.
- 9) Правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков.
- 10) Способы подачи блюд.
- 11) Порядок оформления счетов и расчета с потребителем.
- 12) Кулинарную характеристику блюд.
- 13) Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.
- 14) Основы составления карты вин.
- 15) Основные виды банкетов.
- 16) Основы барного дела. Виды баров.

**Вопросы для оценки результата освоения "Уметь":**

- 1) Управлять текущей деятельностью предприятия питания.
- 2) Контролировать качество продукции и услуг предприятия питания.
- 3) Подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме, массовых банкетных мероприятиях, в том числе на выездных.
- 4) Осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос.
- 5) Осуществлять прием заказа на блюда и напитки.
- 6) Консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных напитков их сочетаемости с блюдами.
- 7) Осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами.
- 8) Соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей.
- 9) Предоставлять счет и производить расчет с потребителем.
- 10) Соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями.
- 11) Соблюдать личную гигиену.

- 12) Составлять акт на бой, лом посуды.
- 13) Составлять и оформлять меню.
- 14) Составлять карты вин и коктейлей бара.
- 15) Подготавливать бар и рабочее место бармена к приему и обслуживанию посетителей.
- 16) Подбирать оборудование, барный инвентарь для рабочего места бармена.

Для каждого результата обучения по практике определены

***Показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования***

Результат обучения	Компетенция	Этап формирования в процессе освоения ОП (семестр)	Этапы формирования компетенции при прохождении практики (раздел практики)	Показатель сформированности компетенции	Критерий оценивания
Знает, Умеет,	ДПК 4.1	6	1, 2, 3, 4	Оценка на зачете с оценкой	- полнота усвоения материала, - качество изложения материала, - правильность выполнения заданий, - аргументированность решений.
Знает, Умеет,	ДПК 4.1	6	1, 2, 3, 4	Выполненное практическое задание	- правильность выполнения заданий.

***Шкалы и процедуры оценивания***

Значение оценки	Уровень освоения компетенции	Шкала оценивания (для аттестационной ведомости, зачетной книжки, документа об образовании)	Процедура оценивания
Балльная оценка - "отлично", "хорошо", "удовлетворительно".	Пороговый, Базовый, Высокий	В соответствии со шкалой оценивания в разделе "Описание шкал оценивания компетенций"	Оценка на зачет с оценкой (письменно-устный). Выполнение практического задания в аудитории. Подготовка отчета.
Балльная оценка - "неудовлетворительно"	Не достигнут		

***Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций***

№ пп	
1	Методические указания, определяющие процедуру оценивания знаний, умений,



№ пп	
	навыков, характеризующих этапы формирования компетенций: учебно-методическое пособие / М.С. Тимофеева; ФГБОУ ВО РГУПС. - 3-е изд., перераб. и доп. - Ростов н/Д, 2021. - 60 с.: ил. - Библиогр.: с. 44 (ЭБС РГУПС)
2	Разработка фондов оценочных средств в условиях цифровой трансформации высшего образования : учебное пособие/ М.С. Тимофеева, Г.С. Мизюков, В.Н. Семенов [и др.]; под ред. М.С. Тимофеевой; ФГБОУ ВО РГУПС. - Ростов-на-Дону : РГУПС, 2022. - 94 с.

**Ресурсы электронной информационно-образовательной среды,  
электронной библиотечной системы и иные ресурсы, необходимые для  
осуществления образовательного процесса по практике**

*Перечень учебной литературы для освоения практики*

№ п/п	Библиографическое описание	Ресурс
1	Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. - 4-е изд., испр. и доп. - Москва : Издательство Юрайт, 2024. - 396 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-15649-2. - Текст : электронный	ЭБС Юрайт
2	Баранов, Б. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. - 2-е изд. - Москва : Издательство Юрайт, 2024. - 184 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-12555-9. - Текст : электронный	ЭБС Юрайт
3	Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Издательство Юрайт, 2024. - 349 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-11691-5. - Текст : электронный	ЭБС Юрайт
4	Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. - Москва : Издательство Юрайт, 2024. - 349 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-15571-6. - Текст : электронный	ЭБС Юрайт
5	Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва : Издательство Юрайт, 2024. - 397 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-15495-5. - Текст : электронный	ЭБС Юрайт

*Перечень учебно-методического обеспечения*

№ пп	Библиографическое описание	Ресурс

### ***Электронные образовательные ресурсы в сети "Интернет"***

<b>№ пп</b>	<b>Адрес в Интернете, наименование</b>
1	<a href="http://rgups.ru/">http://rgups.ru/</a> . Официальный сайт РГУПС
2	<a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a> . Электронно-библиотечная система "IPR SMART"
3	<a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a> . Электронно-библиотечная система "Юрайт"
4	<a href="http://cmko.rgups.ru/">http://cmko.rgups.ru/</a> . Центр мониторинга качества образования РГУПС
5	<a href="http://www.umczdt.ru/">http://www.umczdt.ru/</a> . Электронная библиотека "УМЦ ЖДТ"
6	<a href="https://portal.rgups.ru/">https://portal.rgups.ru/</a> . Система личных кабинетов НПР и обучающихся в ЭИОС
7	<a href="https://webirbis.rgups.ru/">https://webirbis.rgups.ru/</a> . Электронно-библиотечная система РГУПС
8	<a href="https://eivis.ru/">https://eivis.ru/</a> . Универсальная база данных "ИВИС"

### ***Профессиональные базы данных и информационно-справочные системы***

<b>№ пп</b>	<b>Адрес в Интернете, наименование</b>
1	<a href="http://www.glossary.ru/">http://www.glossary.ru/</a> . Глоссарий.ру (служба тематических толковых словарей)
2	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a> . КонсультантПлюс

### ***Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение***

<b>№ пп</b>	<b>Наименование</b>	<b>Произ- во</b>
1	Debian, Simply Linux, Microsoft Windows. Системное программное обеспечение.	И
2	LibreOffice. Программное обеспечение для работы с различными типами документов: текстами, электронными таблицами, базами данных и др.	И

О - программное обеспечение отечественного производства;

И - импортное программное обеспечение

### **Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики**

Помещения (аудитории):

- Учебные аудитории для проведения учебных занятий
- Помещения для самостоятельной работы

Для прохождения практики используется:

- Учебная мебель
- Технические средства обучения (включая стационарный либо переносной набор демонстрационного оборудования)

Для проведения практики используется материально-техническая база профильных организаций-баз практики (помещения, мебель, оборудование), позволяющая обеспечить освоение обучающимися всех предусмотренных рабочей программой практики компетенций, выполнение всех запланированных видов подготовки.

### **Автор-составитель**

к.э.н., доцент

Кафедры "Управление индустрией туризма". \_\_\_\_\_

Е.В. Козлова

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.