Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Ленинградский социально-педагогический колледж»

Утверждаю _____ Бауэр Г.В.
Директор ГАПОУ КК ЛСПК

«02» 07. 2018г.

Отчёт о производственной практике на сервисном отделении за 2017-2018 учебный год	**Количество листов 8**
Буркова О.И., преподаватель, ответственный за производственную практику на сервисном отделении	

Ленинградская
2018

I. Анализ результатов производственной практики на сервисном отделении в первом полугодии 2017-2018 уч. год

Студенты сервисного отделения проходили учебную и производственную практику в соответствии с учебными планами по специальностям43.02.10 Туризм, 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, 43.02.11 Гостиничный сервис.

Студенты группы П3, П2, П13, обучающиеся по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании проходили учебную и производственную практику по модулю ПМ 01 Организация питания в организациях общественного питания, ПМ02 Организация обслуживания в организациях общественного питания, студенты группы П2 проходили учебную практику по ПМ 05 выполнение работ по рабочей профессии 16399 Официант. Группа П4 проходила учебную и производственную практику по модулю ПМ03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания

Руководство и контроль практикой осуществляли мастера производственного обучения Дорохова Н.Г., Запорожец М.С., Василенко О.Е., Буркова О.И, Бирюкова Н.В.
Учебную практику студенты проходили в учебно – производственном подразделении колледжа: в лабораториях колледжа, в пекарне, столовой, в студенческом кафе, баре.
Производственную практику студенты проходили в соответствии с приказом о распределении, на основе договорных отношений на предприятиях общественного питания в станице Ленинградской и в пекарне, столовой, в студенческом кафе, учебном баре колледжа.

На учебной практике студенты выполняли практические задания по изучению современных технологий обслуживания, оформлению интерьеров торговых залов, сервировки стола на завтрак, обед и ужин, декорирование столов на различные виды банкетов, создание рекламы предприятия общественного питания. Ответственно отнеслись к учебной и производственной практике, во время сдали отчетную документацию по практике: дневник, тетрадь для практических заданий, отчеты, индивидуальные задания, аттестационные листы студенты: Архипенко А., Буравлева Д., Яцина М., Петрикова Н., Баранова А., Бекетова А., Блохина А., Шемякина Е. За выполнение практической работы студенты получили оценки «отлично» и «хорошо».

Менее ответственно к учебной практике и своевременной сдачи документации отнеслись, студенты: Таранков Д., Половинка А., Швартова Д.

Индивидуальное задание предоставлялось студентам на весь курс производственной практики по модулю ПМ03 Маркетинговая деятельность в общественном питании, которое успешно выполнили студенты группы П4 : Шемякина Е.,Соколова К.. Петрикова Н.. Легоставева В., Оруджева Э.

Студенты группы Г3, обучающиеся по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, в первом полугодии проходили производственную практику по модулю ПМ02 Прием, размещение и выписка гостей. Руководство и контроль практики осуществлял мастер производственного обучения Гайлис Н.Б. По ПМ.03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания руководство и контроль практикой осуществляли преподаватели колледжа, мастера производственного обучения Вышенцова Ю.В., Гайлис Н.Б., Дегтярь Н.Г., Шитива И.М.

В период практики студенты организовали уборку номеров, служебных помещений и помещений общего пользования; оформляли документы по приемке номеров и переводу гостей из одного номера в другой; организовали оказание персональных и дополнительных услуг по стирке и чистке одежды, питанию в номерах, предоставлению бизнес-услуг, SPA-услуг, туристическо-экскурсионного обслуживания, транспортного обслуживания, обеспечивать хранение ценностей проживающих. Программу практики выполнили все студенты, лучшие результаты показали студенты Бочко А., Волкова А., Лапкина Л., луценко А,, Халилова З.

Студенты группы Т2, обучающиеся по специальности 43.02.10 Туризм, в первом полугодии проходили учебную и производственную практику по модулю ПМ 01.Предоставление турагентских услуг. Руководство и контроль практики осуществляли преподаватели колледжа, мастера производственного обучения Буркова О.И., Гимиджиева Г.В. В течение практики студенты проводили анализ имеющихся турпродуктов, анализировали перспективы развития аграрного, культурно-познавательного, образовательного направлений в туристской деятельности, учащиеся решали практические задачи по подбору турпродукта, удовлетворяющего индивидуальные запросы клиентов, определяли туроператора, оформляли документы для клиентов, разрабатывали макеты банерной, контекстной и интернет рекламы для привлечения потенциальных клиентов.

Студенты проявили интерес и творчество при подборе туров и составление турпакетов индивидуальных так и групповых, разработали туристические маршруты, предоставили креативные макеты рекламы. Лучшими работами признаны практические задания , выполненные Мукумовой И., Гришко А., Каляситна А., Сердюк Д.

Студенты группы Т3, обучающиеся по специальности 43.02.10 Туризм, в первом полугодии проходили учебную практику по модулю ПМ 03.Предоставление туроператорских услуг и производственную практику по ПМ02 Предоставление услуг по сопровождению туристов. Руководство и контроль практики осуществляли преподаватели колледжа Буркова О.И., Ткаченко И.Г.

Для организации и проведения производственной практики заключен договор с социальными партнёрами, базовыми предприятиями.

Студенты были распределены в турагентства «Ванильное небо», «Розовый слон» ст. Ленинградская, ст. Павловская, ст. Кущевская,, «Ванильное небо», «Экспресс вояж» ст. Староминская, в учебной турфирме колледжа.

По окончании практики студенты защитили свои индивидуальные задания, которые они выполняли в течение практики для углубления своих знаний по профессиональному модулю. Индивидуальные задания были оформлены и выполнены в соответствиями с требованиями. Отлично проявили себя на практике, ответственно отнеслись выполнению заданий такие студенты как Дьяченко Я., СухоруковаА., Велиева Ю, Дроздова Т, Назаркина А. Учебная и производственная практика прошла продуктивно, и студенты показали высокий процент качества овладения практическими умениями.

Итоги успеваемости по практике на сервисном отделении в первом полугодии 2017-2018 уч. год

Специальность 43.02.10 Туризм Уровень обученности

Гр.	Вид практики	Кол. студентов	Качество зн.%	% успеваемости
Т2	УП ПМ01 Предоставление турагентских услуг	24	100	100
Т3	УП ПМ 03 Предоставление туроператорских услуг	19	86,3	100
Т3	ПП ПМ 02 Предоставление услуг по сопровождению туристов	19	86,3	100

Специальность 43.02.11 Гостиничный сервис Уровень обученности

Гр.	Вид практики	Кол. студентов	Качество зн.%	% успеваемости
Г3	ПП ПМ02 Прием, размещение и выписка гостей	17	100	100

Г3	ПП ПМ03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания	17	100	100

Специальность43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Уровень обученности

Гр.	Вид практики	Кол. студентов	Качество зн.%	% успеваемости
П4	УП ПМ03	21	100	100
П4	ПП ПМ03	21	100	100
П3	ПП ПМ01	19	100	100
П2	УППМ05	22	100	100
П13	ПППМ02	17	100	100

С целью повышения качества практики необходимо мотивировать студентов на выполнение содержания практики, усилить контроль со стороны мастеров производственного обучения за своевременным проведением консультаций практик, и посещением базовых предприятий; проводить встречи с наставниками от предприятия – базы практики по проблеме выполнения студентами содержания практики; мастерам производственного обучения необходимо обучать студентов правильно в соответствии с требованиями оформлять документацию по практике, составлять отчет- самоанализ работы студента.

II. Анализ результатов производственной практики на сервисном отделении

Во втором полугодии 2017-2018 уч. год

Студенты сервисного отделения проходили учебную и производственную практику в соответствии с учебными планами по специальностям 43.02.10 Туризм, 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, 43.02.11 Гостиничный сервис.

Студенты группы П2 , П3 обучающиеся по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании проходили учебную и производственную практику по модулю ПМ 01 Организация питания в организациях общественного питания, ПМ02 Организация обслуживания в организациях общественного питания, студенты группы П2 проходили учебную практику по ПМ 05 выполнение работ по рабочей профессии 16399 Официант. Студенты группы П13 проходили учебную и производственную практику по ПМ03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания, ПМ04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания;

группа П4 проходила учебную и производственную практику по модулю ПМ04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания. Выпускные группы П4,П13 успешно прошли преддипломную практику.

Руководство и контроль практикой осуществляли мастера производственного обучения Дорохова Н.Г., Запорожец М.С., Василенко О.Е., Буркова О.И, Бирюкова Н.В.

Учебную практику студенты проходили в учебно – производственном подразделении колледжа: в лабораториях колледжа, в пекарне, столовой, в студенческом кафе, баре.

Производственную практику студенты проходили в соответствии с приказом о распределении, на основе договорных отношений на предприятиях общественного питания в станице Ленинградской « Кафе Сицилия», «Парк кафе», в учебном подразделении колледжа, в Базовом санатории им. М.В. Ломоносова (г. Геленджик), в ООО отель менеджмент Ривьера (г. Анапа)

На учебной практике студенты выполняли практические задания по изучению современных технологий обслуживания, оформлению интерьеров торговых залов, сервировки стола на завтрак, обед и ужин, декорирование столов на различные виды банкетов, создание рекламы предприятия общественного питания. Ответственно отнеслись к учебной и производственной практике, во время сдали отчетную документацию по практике: дневник, тетрадь для практических заданий, отчеты, индивидуальные задания, аттестационные листы студенты: Добровольская Е., Баранова А., Дармостук Н., Плис Д., Власова Е., Архипенко А., Буравлева Д., Яцина М., Петрикова Н., Баранова А., Бекетова А., Шемякина Е. За выполнение практической работы студенты получили оценки «отлично».

Менее ответственно к учебной практике и своевременной сдачи документации отнеслись, студенты: Костюченко Д., Блохина А.,Таранков Д., Половинка А., Швартова Д.

Индивидуальное задание предоставлялось студентам на весь курс производственной практики по модулю ПМ03 Маркетинговая деятельность в общественном питании, ПМ04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания, которое успешно выполнили студенты группы П4 Шемякина Е., Соколова К., Петрикова Н., Легоставева В., Оруджева Э., Тамбова Т., Соколенко А., Головчанская А..

Студенты группы Г2, Г3, обучающиеся по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, во втором полугодии проходили учебную и производственную практику по модулю ПМ01 Бронирование гостиничных услуг, ПМ02 Прием, размещение и выписка гостей, ПМ 03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания, ПМ 05 Выполнение работ по должности служащего25627 «Портье».

Руководство и контроль практики осуществляли преподаватели, мастера производственного обучения Гайлис Н.Б. Вышенцова Ю.В., Дегтярь Н.Г., Шитива И.М.

В период практики студенты организовали уборку номеров, служебных помещений и помещений общего пользования; оформляли документы по приемке номеров и переводу гостей из одного номера в другой; организовали оказание персональных и дополнительных услуг по стирке и чистке одежды, питанию в номерах, предоставлению бизнес-услуг, SPA-услуг, туристическо-экскурсионного обслуживания, транспортного обслуживания, обеспечивать хранение ценностей проживающих. Программу практики выполнили все студенты, лучшие результаты показали студенты Бочко А., Волкова А., Лапкина Л., Луценко А,, Халилова З., Наполова А., Беляева В., Головко А., Забара Ю., Капнина В.. Левченко Д., Негляд О.

Студенты группы Т2, обучающиеся по специальности 43.02.10 Туризм, полугодии производственную практику по модулю ПМ 01.Предоставление турагентских услуг по ПМ02 Предоставление услуг по сопровождению туристов, студенты группы Т3 проходили учебную и производственную практику по ПМ04 Управлениефункциональным подразделением организации, ПМ03 Предоставление туроператорских услуг, преддипломную практику. Руководство и контроль практики осуществляли преподаватели колледжа, мастера производственного обучения Буркова О.И., Гимиджиева Г.В., Ткаченко И.Г.

В течение практики студенты проводили анализ имеющихся турпродуктов, анализировали перспективы развития аграрного, культурно-познавательного, образовательного направлений в туристской деятельности, учащиеся решали практические задачи по подбору турпродукта, удовлетворяющего индивидуальные запросы клиентов, определяли туроператора, оформляли документы для клиентов, разрабатывали макеты банерной, контекстной и интернет рекламы для привлечения потенциальных клиентов.

Студенты проявили интерес и творчество при подборе туров и составление турпакетов индивидуальных так и групповых, разработали туристические маршруты, предоставили креативные макеты рекламы. Лучшими работами признаны практические задания , выполненные Мукумовой И., Гришко А., Каляситна А., Сердюк Д., Стукало В., Стукало А., Гришко А., Часовская Н., Дроздова Т, Яхшибекян Э, Велиева Ю. Афанасьева М., Азарова Н, Попова А,, Кошелева Т., Назаркина А.

Для организации и проведения производственной практики заключен договор с социальными партнёрами, базовыми предприятиями турагентство «Ванильное небо», «Розовый слон» ст. Ленинградская, ст. Павловская, ст. Кущевская,, «Экспресс вояж» ст. Староминская, Базовый санаторий им. М.В. Ломоносова (г. Геленджик).

По окончании практики студенты защитили свои индивидуальные задания, которые они выполняли в течение практики для углубления своих знаний по профессиональному модулю. Индивидуальные задания были оформлены и выполнены в соответствиями с требованиями. Отлично проявили себя на практике, ответственно отнеслись выполнению индивидуальных заданий такие студенты как Дьяченко Я., СухоруковаА., Велиева Ю, Дроздова Т, Назаркина А. Учебная и производственная практика прошла продуктивно, и студенты показали высокий процент качества овладения практическими умениями.

Итоги успеваемости по практике на сервисном отделении

Во втором полугодии 2017-2018 уч. год

Специальность 43.02.10 Туризм Уровень обученности

Гр.	Вид практики	Кол. студентов	Качество зн.%	% успеваемости
Т2	УП ПМ02 Предоставление услуг по сопровождению туристов	24	100	100
Т3	УП 04 Управление функциональным подразделением организации	19	89,5	100
	ПП 04 Управление функциональным подразделением организации	19	89,5	100
	ПП03 Предоставление туроператорских услуг	19	89,5	100
	Преддипломная практика	19	89,5	100

Специальность 43.02.11 Гостиничный сервис Уровень обученности

Гр.	Вид практики	Кол. студентов	Качество зн.%	% успеваемости
Г2	УП01 Бронирование гостиничных услуг	27	100	100
	УП02 Прием, размещение и выписка гостей	27	100	100
	УП 03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания	27	100	100
	УП 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям	27	100	100
	ПП01 Бронирование гостиничных услуг	27	100	100
	ПП 05 Выполнение работ по одной	27	100	100

	или нескольким профессиям рабочих, должностям			
Г3	УП 04 Продажи гостиничного продукта	17	100	100
	ПП04 Продажи гостиничного продукта	17	100	100
	Преддипломная практика	17	100	100

Специальность43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Уровень обученности

Гр.	Вид практики	Кол. студентов	Качество зн.%	% успеваемости
П2	УП 01 Организация питания в организациях общественного питания	24	100	100
	ПП 01 Организация питания в организациях общественного питания	24	100	100
П2	ПП05 Выполнение работ по рабочей профессии 16399 Официант	24	100	100
П3	УП02 Организация обслуживания в организациях общественного питания	19	100	100
П13	УП03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	18	100	100
	ПП03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания	18	100	100
	УП 04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания	18	100	100
	Преддипломная практика	18	100	100
П4	УП 04 . Контроль качества продукции и услуг общественного питания	22	95,5	100
	ПП04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания	22	95,5	100
	Преддипломная практика	22	95,5	100

С целью повышения качества практики необходимо мотивировать студентов на выполнение содержания практики, усилить контроль со стороны преподавателей, мастеров производственного обучения за своевременным проведением консультаций практик, и посещением базовых предприятий; проводить встречи с наставниками от предприятия – базы практики по

проблеме выполнения студентами содержания практики; мастерам производственного обучения необходимо обучать студентов правильно в соответствии с требованиями оформлять документацию по практике, составлять отчет- самоанализ работы студента.

Лист согласования

Разработал:	**Согласовано:**
Заведующая производственной практикой на лингвистическом отделении Буркова О.И.	Заместитель директора по учебно-методической работе И.В. Анкуда
Подпись Ф.И.О. « » 2018 г.	Подпись Ф.И.О. « » 2018г.
Дата	Дата Должность

	Подпись Ф.И.О. « » 2018г. Дата
	Должность