

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СЕВЕРО-ОСЕТИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТОРГОВО-  
ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

# **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

по профессиональному модулю

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

для специальности СПО (ППССЗ)

**43.02.14 Гостиничное дело**

Форма обучения: очная

Владикавказ  
2022

**РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО**

Предметно-цикловой комиссией  
экономических дисциплин,  
дисциплин сервиса и туризма

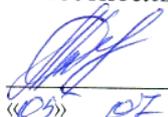
Протокол № 10  
от «25» 07 2022 г.

Председатель ПЦК

 Э.А. Кубалова

**УТВЕРЖДАЮ**

Заместитель директора по УВР

 И.М. Дзуцева  
«05» 07 2022 г.

**СОГЛАСОВАНО**

Методист

 З.А. Дзантиева  
«25» 07 2022 г.

Заведующий практикой

 С.А. Маргиева  
«5» июль 2022 г.

Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1552.

Разработчик: преподаватели Дзуцев Таймураз Анатольевич, Хугистова Фатима Шамильевна.

## СОДЕРЖАНИЕ

СТР

<b>1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....</b>	<b>3</b>
<b>2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....</b>	<b>5</b>
<b>3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....</b>	<b>8</b>
<b>4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....</b>	<b>11</b>

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

## **ПМ 02. ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СОТРУДНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ**

### **1.1. Область применения программы**

Программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности **43.02.14 Гостиничное дело**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016г. № 1552.

Программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) работников в отрасли.

**Для освоения программы практики специалист по гостеприимству должен обладать профессиональными компетенциями (ПК), соответствующими видам деятельности:**

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

**специалист по гостеприимству должен обладать общими компетенциями (ОК):** включающими в себя способность:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК.7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК.11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

**специалист по гостеприимству должен обладать личностными результатами (ЛР):** включающими в себя:

ЛР 13 Стрессоустойчивость, коммуникабельность

ЛР 14 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.

ЛР 15 Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованиям.

ЛР 16 Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

**1.2. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения:**

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

– планирование деятельности сотрудников службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале;

– разработке операционных процедур и стандартов службы питания; организации и стимулирования деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы;

– контроли текущей деятельности сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей;

**уметь:**

– осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса;

– оценивать и планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале;

– анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале;

– использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания;

– организовывать и контролировать процессы подготовки и обслуживания потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы питания;

– контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей;

**знать:**

– задачи, функции и особенности работы службы питания;

– законодательные и нормативные акты о предоставлении услуг службы питания гостиничного комплекса;

– особенности организации предприятий питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания;

– требования к обслуживающему персоналу, правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены;

– требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания;

– технологию организации процесса питания;

– специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы питания;

– этапы процесса обслуживания;

– технологию организации процесса питания с использованием различных методов подачи блюд и напитков, стандартов организации обслуживания и продаж в подразделениях службы питания;

– профессиональную терминологию службы питания на иностранном языке;

– регламенты службы питания;

– критерии и показатели качества обслуживания;

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **2.1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля и МДК	Количество часов практики	Сроки проведения практики (нед.)
ПК 2.1 – 2.3, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9,	<b>ПМ. 02. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания</b>		

ОК 10, ОК 11; ЛР 7, ЛР10, ЛР 13-16	В том числе: <b>МДК 02.01 Организация и          контроль текущей          деятельности сотрудников          службы питания</b>	144 часа	4
Форма промежуточного контроля – дифференцированный зачет			

## 2.2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов производственной практики	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>МДК 02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания</b>		<b>144</b>	
<b>Тема 1. Ознакомление и изучение работы предприятия</b>	<b>Содержание</b>	20	2,3
	<p>Ознакомление с режимом работы предприятия</p> <p>Изучение правил и требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания.</p> <p>Ознакомление с торговыми помещениями службы питания.</p> <p>Ознакомление с производственными помещениями службы питания.</p>		
<b>Тема 2. Стандарты предприятия: обслуживания потребителей; Чистоты; Внешнего вида.</b>	<b>Содержание</b>	20	2,3
	<p>Ознакомление со стандартами службы питания гостиничного комплекса</p> <p>Ознакомление со стандартами подготовки и обслуживания потребителей службы питания.</p> <p>Ознакомление с профессиональными программами для выполнения регламентов службы питания.</p> <p>Ознакомление с деятельностью службы питания во взаимодействии с другими службами гостиничного</p>		

	комплекса		
<b>Тема 3. Организация работы службы питания</b>	<b>Содержание</b>	20	2,3
	<p>Подготовка и организация работы службы рум - сервис.</p> <p>Подготовка и организация работы баров, кафе, службы питания.</p> <p>Подготовка дополнительных зон к обслуживанию конференций, совещаний, семинаров.</p> <p>Подготовка и обслуживание различных типов сервиса, включая высокую кухню, бистро, банкет, бар, буфет.</p>		
<b>Тема 4. Организация и обслуживание банкетов</b>	<b>Содержание</b>	24	2,3
	<p>Подготовка и организация обслуживания официальных приемов.</p> <p>Подготовка и организация обслуживания банкета «Фуршета».</p> <p>Подготовка и организация обслуживания банкета «Коктейля».</p> <p>Подготовка и организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием.</p>		

<b>Тема 5. Организация работы службы питания</b>	<b>Содержание</b>		
	<p>Распределение персонала по организациям службы питания.</p> <p>Приобретение практического опыта по расчету посуды, приборов согласно плана работы.</p> <p>Умение выполнять и контролировать стандарты обслуживания и продаж службы питания.</p> <p>Систематизация распределения нагрузки по обеспечению работы службы питания.</p> <p>Осуществление и контроль рациональных приемов в обслуживании гостей.</p> <p>Владение профессиональной этикой персонала службы питания.</p> <p>Планирование и стимулирование деятельности сотрудников службы питания</p>	58	2,3
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет		2	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы практики предполагает наличие базы практики – гостиничного предприятия, выделение рабочего места и предоставление обучающимся соответствующей документации.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий:**

1. Потапова И.И. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания. Учебник для СПО. Издательство: Академия – 2018г. – 208с.
2. Ишимцева К.В., Мотинова Е.Н. и др. Английский язык для индустрии гостеприимства Учебное пособие. Издательство: Инфра-М, Альфа-М. —2015.—189с.
3. Hotels & Catering. “Express Publishing”, Virginia Evans 2015 г.
4. Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия: учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 336 с.
5. Тимохина, Т. Л. Гостиничный сервис: учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 331 с.

#### **3.3 Общие требования к организации образовательного процесса**

Производственная практика завершает обучение профессионального модуля ПМ. 02. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания

Задания практики отрабатываются обучающимися самостоятельно в гостиничных предприятиях.

В процессе прохождения практики используются нормативные и регламентирующие материалы предприятий и организаций гостеприимства.

Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение теоретического курса для получения необходимых

навыков в рамках профессионального модуля **ПМ 02 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания**

### **3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Педагогический состав руководителей практики: дипломированные специалисты - преподаватели с высшим профессиональным образованием, соответствующим профилю модуля. Со стороны организации: дипломированные специалисты в сфере гостеприимства.

Для педагогических кадров, отвечающих за освоение обучающимися профессионального модуля, опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**Контроль и оценка** результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений

<b>Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля</b>	<b>Оцениваемые знания и умения</b>	<b>Методы оценки</b>
<p>ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять планирование потребностей с учетом особенностей работы организаций службы питания, в т.ч. на иностранном языке</li> <li>- анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале;</li> <li>- определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными нормативами;</li> <li>- планировать потребности материальных ресурсов (мебели, столовой посуды, приборов, столового белья и оборудования) различных подразделений службы питания</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</li> </ul> <p>Экзамен (демонстрационный)</p>
<p>ПК 2.2. Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать и контролировать процессы подготовки и обслуживания потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы питания, в т.ч. на иностранном языке</li> <li>- выполнять регламенты службы питания;</li> <li>- формировать фонд нормативных и технических документов службы питания на современном уровне;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых</li> </ul>

	- использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания, в т.ч. на иностранном языке	действий в процессе практических занятий Экзамен (демонстрационный)
ПК 2.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей	- контролировать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с представлением специальных видов услуг, с нормами, инструкциями, требованиями к услугам общественного питания, в т.ч. на иностранном языке; - разрабатывать, корректировать и контролировать стандарты обслуживания и продаж; - разрабатывать и внедрять критерии оценки качества обслуживания; - эффективно решать вопросы, возникшие в незапланированной ситуации.	- письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий Экзамен (демонстрационный)
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана	Наблюдение и экспертная оценка по результатам выполнения комплексных практических и проблемно-ситуационных заданий
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Наблюдение и экспертная оценка по результатам выполнения комплексных практических и проблемно-ситуационных заданий
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности). Применение современной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования	- письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности	Наблюдение и экспертная оценка по результатам выполнения комплексных практических и проблемно-ситуационных заданий
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе	- письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Наблюдение и экспертная оценка по результатам выполнения комплексных практических и проблемно-ситуационных заданий
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	- письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Наблюдение и экспертная оценка по результатам выполнения комплексных практических и проблемно-ситуационных заданий