

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Худин Александр Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 15.11.2021 11:57:07

Уникальный программный ключ:

08303ad8de1c60b987361de7085acb509ac3da1437415362114f0ee57a73a19

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«Курский государственный университет»

Колледж коммерции, технологий и сервиса

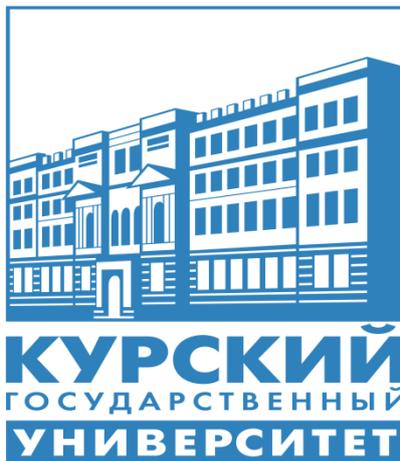
УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания

ученого совета от 05.07.2021 г., №12

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания



Рабочая программа учебной практики профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.14 Гостиничное дело (базовой подготовки).

Организация – разработчик: ФГБОУ ВО «Курский государственный университет».

Разработчик:

Бысова Т.В. – преподаватель колледжа коммерции, технологии и сервиса ФГБОУ ВО «Курский государственный университет».

1. Цели учебной практики УП.02

Основной целью учебной практики является ознакомление обучающихся с основными видами и задачами будущей профессиональной деятельности.

Учебная практика направлена на закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося и приобретение им практических навыков и компетенций в сфере гостиничного сервиса.

2. Задачи учебной практики УП.02

Задачами учебной практики являются:

- Закрепление и расширение теоретических и практических знаний и умений, приобретенных студентами в предшествующий период теоретического обучения;
 - правильность подбора видов оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания, установленными ГОСТ 30389-2013;
 - точность расчета необходимого количества оборудования, мебели, посуды, приборов, белья для организации работы службы питания в соответствии с нормами оснащения гостиниц;
 - соблюдение последовательности выполнения работ, подготовительного этапа обслуживания;
 - правильность подготовки посуды, приборов и белья в соответствии с требованиями;
 - правильность предварительной сервировки стола в соответствии с требованиями;
 - правильность сервировки стола по меню заказных блюд;
 - соблюдение правильности подготовки персонала к обслуживанию
- Формирование представлений о работе специалистов отдельных структурных подразделений в предприятиях гостиничного сервиса, а также о стиле профессионального поведения и профессиональной этики;
- Подготовка студентов к последующему осознанному изучению профессиональных модулей.

3. Место учебной практики в структуре ППССЗ

На освоение учебной практики УП.02 учебным планом отводится 72 часа, которые отрабатываются в третьем семестре.

Учебная практика УП.02 проводится концентрированно по завершению теоретического обучения по МДК. 02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания, МДК 02.02. Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания.

Для освоения данной практики студенту необходимо

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;
- профессиональную терминологию службы питания на иностранном языке;
- 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;
- методы оценки качества предоставленных услуг.

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;
- определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с установленными нормативами, в т.ч. на иностранном языке;
- 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, в т.ч. на иностранном языке;
- контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.

4. Место и время проведения учебной практики

Учебная практика **УП. 02** проводится в предприятиях питания города Курска. Это современные рентабельные предприятия:

- Гостиница «Аврора»;
- Гостиница «Престиж»;
- Гостиница «Элемент»;
- Гостиница «Соловьиная роща»;
- Гостиница «Октябрьская» и др.

5. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения учебной практики.

В результате прохождения данной учебной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, общие и профессиональные компетенции:

- ВД 1** Планирование, организация и контролирование деятельности сотрудников и потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале.
- ПК 2.1.** Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.
- ПК 2.2.** Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.
- ПК 2.3.** Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей
- ВД 2** Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного комплекса для поддержания требуемого уровня качества обслуживания.
- ПК 2.3.** Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.
- 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
- ОК 6.** Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать

- осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
- 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 поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
- ОК 9.** Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
- ОК 10.** Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
- ОК 11.** Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

иметь практический опыт:

- планирования деятельности сотрудников службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале;
- разработки операционных процедур и стандартов службы питания; организации и стимулирования деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы;
- оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке;
- контроля текущей деятельности сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.

6. Структура и содержание учебной практики

Общая трудоемкость учебной практики составляет 72 часа.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Общее количество часов	Формы текущего контроля
1	Ознакомление с предприятием. Подготовка к обслуживанию и приему гостей.	6	1.Наблюдение и оценка выполнения видов работ; 2.Оценка оформления дневника практики.
2	Выполнение сервировки стола различных видов к завтраку. Выполнение сервировки стола к обеду	6	1.Наблюдение и оценка выполнения видов работ; 2.Оценка оформления дневника практики
3	Выполнение сервировки стола к ужину. Корректировать сервировку стола в соответствии с подачей блюда	6	1.Наблюдение и оценка выполнения видов работ; 2.Оценка оформления дневника практики
4	Решение ситуаций во время встречи гостей в торговом зале ресторана. Решение ситуаций в период приема и оформления заказа	6	1.Наблюдение и оценка выполнения видов работ; 2.Оценка оформления дневника практики

5	Владение техникой обслуживания при подаче продукции сервис бара Владение техникой обслуживания при подаче блюд различными стилями • Silver service • Банкетный сервис • Шведский стол • Gueridon Service	6	1.Наблюдение и оценка выполнения видов работ; 2.Оценка оформления дневника практики.
6	Владение техникой сбора используемой посуды и приборов. Решение ситуаций при расчете с гостями организаций службы питания	6	1.Наблюдение и оценка выполнения видов работ; 2.Оценка оформления дневника практики.
7	Разрешение вопросов в незапланированных ситуациях в процессе обслуживания гостей. Организация и проверка подготовки предприятий и персонала службы питания к обслуживанию потребителей	6	1.Наблюдение и оценка выполнения видов работ; 2.Оценка оформления дневника практики.
8	Организация, координация и контроль подготовки банкетных залов для различных форматов обслуживания	6	1.Наблюдение и оценка выполнения видов работ; 2.Оценка оформления дневника практики.
9	Тренинг и анализ производственных ситуаций при обслуживании гостей на высшем уровне	6	1.Наблюдение и оценка выполнения видов работ; 2.Оценка оформления дневника практики.
10	Тренинг и анализ производственных ситуаций по подаче блюд разными стилями	6	1.Наблюдение и оценка выполнения видов работ; 2.Оценка оформления дневника практики.
11	Организация, координация и контроль деятельности службы рум-сервис, баров, кафе, шведского стола.	6	1.Наблюдение и оценка выполнения видов работ; 2.Оценка оформления дневника практики.
12	Контроль выполнения стандартов деятельности персонала службы питания.	6	1.Наблюдение и оценка выполнения видов работ; 2.Оценка оформления дневника практики.
	итого:	72*	

** в т.ч. 72 часа – практическая подготовка*

7. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на учебной практике

1. Работа с нормами оснащения мебелью, столовыми приборами инвентарем.
2. Написать реферат: «Современное оборудование банкетных залов».
Составить систематизированную таблицу «Виды, ассортимент и характеристика столовых приборов, посуды и белья».
3. Создать фотоальбомы по теме: «История появления и характеристика столовых приборов, посуды».
4. Работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.

5. Изучить и проанализировать меню, карту вин, коктейлей ресторанов при гостиницах.
6. Изучить назначение, правила оформления и составления меню и карты вин.
7. Разработать различные виды меню-вкладыши.
9. Составить различные виды меню организаций общественного питания различных типов и классов.
10. Составить последовательность операций подготовительного этапа обслуживания.
11. Отработать варианты складывания салфеток.
12. Составить схемы правил сервировки столов для завтрака, обеда, ужина.
13. Разработать презентацию на тему «Варианты складывания салфеток».
14. Овладеть приемами и техникой сервировки столов.

8. Формы промежуточной аттестации (по итогам практики): дифференцированный зачет

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики

Основные источники:

1. Аитов, В. Ф. Английский язык (a1-b1+): учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Ф. Аитов, В. М. Аитова, С. В. Кади. — 13-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 234 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08943-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/448454>.

2. Буренко, Л. В. Грамматика английского языка. Grammar in levels elementary – pre-intermediate: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Буренко, О. С. Тарасенко, Г. А. Краснощекова; под общей редакцией Г. А. Краснощековой. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 227 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9261-8. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/437709>.

3. Винтайкина, Р. В. Немецкий язык (B1): учебное пособие для среднего профессионального образования / Р. В. Винтайкина, Н. Н. Новикова, Н. Н. Саклакова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 377 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12125-4. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/446858>.

1. Мошняга, Е. В. Английский язык для изучающих туризм (a2-B1+): учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Мошняга. — 6-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 267 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11164-4. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/444578>

2. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения: учебное пособие для среднего

профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 231 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08333-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437755>.

3. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/429037>.

4. Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия : учебник для среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 336 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07185-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/433890>.

5. Тимохина, Т. Л. Гостиничный сервис : учебник для среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 331 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07572-4. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/433891>.

Дополнительная литература:

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для СПО / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. <https://www.biblio-online.ru/viewer/3854307A-CC01-4C5E-BB56-00D59CVC3546#page/1>

2. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 414 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04897-1. <https://www.biblio-online.ru/viewer/9E061508-836A-4A56-92F1-428AB79D2918#page/1>

3. Ивлева, Г. Г. Немецкий язык: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. Г. Ивлева. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11049-4. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/444375>.

4. Ивлева, Г. Г. Справочник по грамматике немецкого языка: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. Г. Ивлева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 163 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12963-2. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/448651>.

5. Кузьменкова, Ю. Б. Английский язык + аудиозаписи в ЭБС : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Ю. Б. Кузьменкова.

— Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 441 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00804-3. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL:<https://www.biblio-online.ru/bcode/433316>.

6. Куряева, Р. И. Английский язык. Лексико-грамматическое пособие в 2 ч. Часть 1: учебное пособие для среднего профессионального образования / Р. И. Куряева. — 6-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09890-7. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL:<https://www.biblio-online.ru/bcode/437048>.

7. Куряева, Р. И. Английский язык. Лексико-грамматическое пособие в 2 ч. Часть 2: учебное пособие для среднего профессионального образования / Р. И. Куряева. — 6-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 254 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09927-0. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL:<https://www.biblio-online.ru/bcode/437049>.

8. Миляева, Н. Н. Немецкий язык. Deutsch (A1—A2): учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Н. Миляева, Н. В. Кукина. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 352 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08121-3. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL:<https://www.biblio-online.ru/bcode/433888>.

9. Невзорова, Г. Д. Английский язык. Грамматика: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. Д. Невзорова, Г. И. Никитушкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 213 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09886-0. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL:<https://www.biblio-online.ru/bcode/437254>.

10. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 163 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04253-5. <https://www.biblio-online.ru/viewer/4EFBEF2D-2F5D-48E0-9618-FB231CDC7AD4#page/1>

11. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 248 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01244-6.

12. Щетинин, М. П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов : учебное пособие для СПО / М. П. Щетинин, О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 287 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04464-5. <https://www.biblio-online.ru/viewer/89847F9B-2EAD-4972-B611-E2A761DC6AAC#page/1>

Нормативные документы:

1. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 О защите прав потребителей
2. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012)

3. "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"
4. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 N 31 (ред. от 10.06.2016) "О введении в действие санитарных правил"
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования;
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания;
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;
8. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
9. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия;
10. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

Интернет - ресурсы:

1. Booking.com – Официальный сайт / booking.com
2. <http://prohotel.ru> – портал про гостиничный бизнес;
3. http://www.berufe-gastgewerbe.ch/d/hofa/img/I_hofa_08.pdf - сайт с текстами-отзывами, описывающими производственную практику на различных позициях в отелях Германии и Австрии.
4. http://www.ciao.de/Erfahrungsberichte/Hotelfachmann_frau__137788 - сайт с текстами-отзывами, описывающими производственную практику на различных позициях в отелях Германии и Австрии.
5. <http://www.dehoga-nrw.de/262.html> - сайты с текстами-отзывами, описывающими производственную практику на различных позициях в отелях Германии и Австрии.
6. http://www.dw-world.de/dw/article/0, , 268275, 00.html?maca=de-podcast_marktplatz-1374-xml-mrss обучающие лекции на немецкой радиоволне.
7. <http://www.hoteljob-international.de/> объявления с предложениями и запросами о работе в сфере гостиничного сервиса.
8. www.4p.ru – Маркетинг журнал 4P;
9. www.delinform.ru – Delinform – Интернет-журнал деловой информации для ритейлеров, рестораторов и отельеров
10. www.frontdesk.ru – сообщество профессионалов гостиничного бизнеса.
11. www.horeca-magazine.ru – Ежедневный информационный деловой журнала «Horeca-magazine»;
12. www.mavriz.ru – журнал «Маркетинг в России и зарубежом»