

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ С.Г. Страданченко

02.06.2022 г.

Производственная практика (по профилю специальности) "Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания"

рабочая программа практики

Закреплена за **Колледж экономики и сервиса**

Учебный план 43.02.14-2022-1-КГД9.plx
специальность 43.02.14 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО

Квалификация **Специалист по гостеприимству**

Форма обучения **очная**

Часов по учебному плану 108
в том числе: Виды контроля в семестрах:
практические работы 108 зачет с оценкой 6

Распределение часов практики по семестрам

Семестр (<Курс>. <Семестр на курсе>)	6 (3.2)		Итого	
	УП	РП	УП	РП
Неделя	19,7			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Практические	108	108	108	108
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

преподаватель *И.И. Могильная* _____

Рецензент(ы):

генеральный директор ООО "Восток" *И.К. Зверева* _____
преподаватель КЭС высшей квалификационной категории *И.Ю. Бабенко* _____

Рабочая программа практики

Производственная практика (по профилю специальности) "Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания"

разработана в соответствии с ФГОС СПО:

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1552)

составлена на основании учебного плана:

специальность 43.02.14 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО

утвержденного Учёным советом ИСОиП (филиала) ДГТУ в г. Шахты от 02.06.2022 протокол № 10.

Рабочая программа одобрена на заседании педагогического совета
Колледжа экономики и сервиса

Протокол от 18.05. 2022 г. № 10

Срок действия программы: 2022-2026 уч.г.

Директор КЭС Зибров В.А. _____

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	
1.1	Приобретение практического опыта по основному виду профессиональной деятельности организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания
1.2	Формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций.
2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	ПП
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	МДК.02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания
2.1.2	МДК 02.03 Технология организации процесса питания
2.1.3	УП.02.01 Учебная практика
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее:
2.2.1	Дипломное проектирование

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	
ПК 2.3.: Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.	
ПК 2.2.: Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.	
ПК 2.1.: Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.	
ОК 11.: Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	
ОК 10.: Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	
ОК 09.: Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 08.: Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	
ОК 07.: Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
ОК 06.: Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	
ОК 05.: Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	
ОК 04.: Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	
ОК 03.: Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	
ОК 02.: Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	
ОК 01.: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	

В результате освоения производственной практик обучающийся должен

3.2	Иметь практический опыт:
3.2.1	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;

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ							
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Актив и Инте ракт.	Примечание
	Раздел 1. Общая характеристика предприятия						
1.1	Ознакомление и изучение режима работы предприятия. Ознакомление с требованиями охраны труда, техники безопасности. Пройти инструктаж по технике безопасности /Пр/	6	2	ОК 07. ОК 08. ПК 2.2.	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
	Раздел 2. Особенности организации работы службы питания гостиничного комплекса						
2.1	Ознакомление со стандартами службы питания гостиничного комплекса /Пр/	6	4	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ОК 10. ОК 11. ПК 2.1.	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
2.2	Изучение правил труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания /Пр/	6	4	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ОК 10. ОК 11. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3.	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
2.3	Ознакомление с торговыми помещениями службы питания /Пр/	6	4	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ОК 10. ОК 11. ПК 2.1. ПК 2.2.	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
2.4	Ознакомление с производственными помещениями службы питания /Пр/	6	4	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ОК 10. ОК 11. ПК 2.1. ПК 2.2.	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
2.5	Ознакомление со стандартами подготовки и обслуживания потребителей службы питания /Пр/	6	4	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ОК 10. ОК 11. ПК 2.1. ПК 2.2.	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	

2.6	Ознакомление с деятельностью службы питания во взаимодействии с другими службами гостиничного комплекса /Пр/	6	4	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ОК 10. ОК 11. ПК 2.1. ПК 2.2.	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
Раздел 3. Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организации службы питания							
3.1	Подготовка дополнительных зон к обслуживанию конференций, совещаний, семинаров /Пр/	6	6	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ОК 10. ОК 11. ПК 2.1. ПК 2.2.	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
3.2	Подготовка и организация работы службы Рум сервис /Пр/	6	6	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ОК 10. ОК 11. ПК 2.1. ПК 2.2.	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
3.3	Подготовка и обслуживание различных типов сервиса, включая высокую кухню, бистро, банкет, бар, буфет /Пр/	6	6	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ОК 10. ОК 11. ПК 2.1. ПК 2.2.	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
3.4	Подготовка и обслуживание различных типов сервиса, включая высокую кухню, бистро, банкет, бар, буфет /Пр/	6	6	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ОК 10. ОК 11. ПК 2.1. ПК 2.2.	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
3.5	Подготовка и организация обслуживания официальных приемов /Пр/	6	6	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ОК 10. ОК 11. ПК 2.1. ПК 2.2.	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	

3.6	Подготовка и организация обслуживания банкета "Фуршет" /Пр/	6	6	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ОК 10. ОК 11. ПК 2.1. ПК 2.2.	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
3.7	Подготовка и организация обслуживания банкета "Коктейль" /Пр/	6	4	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ОК 10. ОК 11. ПК 2.1. ПК 2.2.	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
3.8	Подготовка и организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием /Пр/	6	5	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ОК 10. ОК 11. ПК 2.1. ПК 2.2.	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
Раздел 4. Организация обслуживания посетителей							
4.1	Распределение персонала по организациям службы питания /Пр/	6	6	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ОК 10. ОК 11. ПК 2.3.	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
4.2	Приобретение практического опыта по расчету посуды, приборов согласно плана работ /Пр/	6	5	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ОК 10. ОК 11. ПК 2.3.	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
4.3	Умение выполнять и контролировать стандарты обслуживания и продаж питания /Пр/	6	4	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ОК 10. ОК 11. ПК 2.3.	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
4.4	Систематизация распределения нагрузки по обеспечению работы службы питания /Пр/	6	6	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ОК 10. ОК 11. ПК 2.3.	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	

4.5	Осуществление и контроль рациональных приемов в обслуживании гостей /Пр/	6	6	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ОК 10. ОК 11. ПК 2.3.	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
4.6	Владение этикой персонала службы питания /Пр/	6	4	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ОК 10. ОК 11. ПК 2.3.	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
4.7	Планирование и стимулирование деятельности сотрудников службы питания. Дифференцированный зачет /Пр/	6	6	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ОК 10. ОК 11. ПК 2.3.	Л1.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Содержатся в фонде оценочных средств

5.2. Темы письменных работ

Программой не предусмотрены

5.3. Перечень видов оценочных средств

Содержатся в фонде оценочных средств

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Кол-во
Л1.1	сост.: И. И. Могильная, преподаватель высш. категории КЭС ИСОиП (филиал) ДГТУ в г. Шахты	Технология организации процесса питания: учеб. пособие для подготовки обучающихся специальности 43.02.14 "Гостиничное дело" очной и заочной форм обучения	Шахты: ИСОиП (филиал) ДГТУ в г. Шахты, 2020	ЭБС

6.1.2. Дополнительная литература

Э1	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). - 18 ВИ 978-5-534-09961-4. - Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. - URL: https://biblio-online.ru/bcode/429037			ЭБС
Э2	Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Издательство Юрайт, 2019. - 268 с. - (Профессиональное образование). - 18ВИ 978-5-534-07919-7. - Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. - RL: https://biblio-online.ru/bcode/437750			ЭБС
Э3	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			ЭБС
Э4	Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491498			ЭБС

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

6.2.1	ЭБС «Университетская библиотека онлайн» - https://biblioclub.ru/index.php?page=book_blocks&view=main_ub
6.2.2	ЭБС издательства «Лань» - https://e.lanbook.com/
6.2.3	ЭБС IPRbooks - https://www.iprbookshop.ru/
6.2.4	ЭБС «Znanium.com» - https://znanium.com/
6.2.5	ЭБС Юрайт - https://urait.ru/
6.2.6	База электронных учебно-методических материалов ИСОиП - https://libdb.sssu.ru/
6.3. Перечень информационных технологий	
6.3.1 Перечень программного обеспечения	
6.3.1.1	Специализированное программное обеспечение по виду профессиональной деятельности компаний и организаций города Шахты и Ростовской области.
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	Справочная правовая система «Консультант Плюс»
6.3.2.2	Информационно - правовая система «Законодательство России»
6.3.2.3	Федеральная государственная информационная система «Национальная электронная библиотека»
7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ	
7.1	Производственная практика (по профилю специальности) проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, на основании двусторонних договоров, заключаемых между образовательной организацией и организациями (предприятиями) различных организационно-правых форм, материально-техническое обеспечение которых соответствует требованиям.
8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ПРАКТИКИ	
Прилагаются	