



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ИНСТИТУТ СФЕРЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА (ФИЛИАЛ)  
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО  
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ» В Г. ШАХТЫ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
(ИСОиП (филиал) ДГТУ в г. Шахты)  
КОЛЛЕДЖ ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА

## Методические указания по прохождению практики

УП.02. Учебная практика «Организация и контроль текущей деятельности  
сотрудников службы питания»

образовательной программы  
по специальности среднего профессионального образования  
43.02.14. Гостиничное дело

Рассмотрены и рекомендованы для  
использования в учебном процессе  
на заседании цикловой комиссии  
правового обеспечения и  
гостиничного дела  
Протокол № 8 от 13.05. 2022г

Составитель: преподаватель КЭС

И.И. Могильная

Шахты  
2022 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1	Общие положения .....	3
2	Перечень компетенций формируемых в процессе прохождения практики .....	3
3	Цели практики .....	4
4	Организация и руководство практикой .....	5
5	Рекомендуемая литература .....	5

## 1 Общие положения

Методические указания по организации и прохождению учебной практики к ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания для подготовки обучающихся специальности 43.02.14 Гостиничное дело разработаны в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, положением ДГТУ «Положение о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального».

УП.02.01 Учебная практика "Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания" по специальности 43.02.14 Гостиничное дело направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания по основному виду профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций.

Объемы, цели, задачи практики определяются образовательной организацией, а сроки утвержденными учебными планами.

## 2 Перечень компетенций формируемых в процессе прохождения практики

Рабочей программой учебной практики к модулю ПМ.0 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения предусмотрено формированию следующих компетенций:

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных

	ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
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.

В результате прохождения учебной практики УП.02.01 Учебная практика " Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания" обучающиеся должны 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;

### **3 Цели учебной практики**

Учебная практика УП.02.01 Учебная практика " Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения " проводится в 6 семестре.

Целью учебной практики является приобретение первоначального практического опыта в рамках ПМ 02 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания.

### **4 Организация и руководство учебной практикой**

Сроки учебной практики определяются графиком учебного процесса. Период практики - 2 недели (72 часа).

Учебная практика УП.02.01 проводится в кабинете «Лаборатория «Учебный ресторан».

Учебная практика проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Обучающиеся в период прохождения учебной практики обязаны:

- выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- соблюдать правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности;
- нести ответственность за выполняемую работу и ее результаты;
- полностью выполнять виды работ, предусмотренные заданиями по учебной практике.

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется преподавателем в процессе проведения учебной практики, решением практико-ориентированных задач, разбором конкретных ситуаций. Оценки по текущему контролю и посещаемости проставляются в журнал.

Учебная практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по учебной практике.

Оценка по промежуточной аттестации выставляется в зачетно-экзаменационную ведомость (по рейтинговой системе) и зачетную книжку обучающегося преподавателем.

## **5 Методические рекомендации по работе с литературой**

Для подготовки к занятиям, текущему контролю и промежуточной аттестации обучающиеся могут воспользоваться электронной библиотекой ВУЗа, расположенной по электронному адресу [www.lib.sssu.ru](http://www.lib.sssu.ru), где они имеют возможность получить доступ к учебно-методическим материалам как библиотеки ВУЗа, так и иных электронных библиотечных систем. В свою очередь, обучающиеся могут взять на дом необходимую литературу на абонементе вузовской библиотеки, а также воспользоваться читальными залами вуза.

Рекомендуемая литература

- 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). - 18ВИ 978-5-534-09961-4. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. - URL: [https:// biblio- online.ru/bcode/429037](https://biblio-online.ru/bcode/429037).

- 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). -18ВМ 978-5-534-07919-7. - Текст : электронный, // ЭБС Юрайт [сайт]. - RL: [https:// biblio- online.ru/bcode 437750](https://biblio-online.ru/bcode 437750)

- Тимохина, Т. Л. Гостиничный сервис : учебник для среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство

Юрайт, 2019. — 331с. — (Профессиональное образование). — 18ВЫ 978-5-534-07572-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. - URL: [https:// biblio-online.ru/bcode/433891](https://biblio-online.ru/bcode/433891)

- Воробьева, С. А. Деловой английский язык для гостиничного бизнеса (В1): учебное пособие для среднего профессионального образования / С. А. Воробьева, А. В. Киселева. — 5-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 192 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09515-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/472799>

- Воробьева, С. А. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса и организации общественного питания (В1). Business English for Restaurants and Catering : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. А. Воробьева, А. В. Киселева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 213 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09871-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/472816>

- Могильная, И.И., Технология организации процесса питания: учеб. Пособие для обучающихся специальности 43.02.14 «Гостиничное дело» очной формы обучения Шахты: ИСОиП (филиал) ДГТУ в г. Шахты, 2019

- Гостиничное дело: ежемес. журн. / гл. ред. Т. Тишкова; учредитель: Негос. науч. образоват. Учреждение "Академияторговли". - Москва :Панорама, 2005-2015, 2018-2021.

- Отель : журн. гостиничного бизнеса и индустрии гостеприимства / гл. ред. Д. Демидов; изд.: ООО "Вестмэнменеджмент". - М. :Вестмэнменеджмент, 2002-2014, 2018-2021.