

УТВЕРЖДАЮ

Директор

\_\_\_\_\_ С.Г. Страданченко

02.06. 2022 г.

## Учебная практика "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

Форма обучения

**очная**

Часов по учебному плану

72

Виды контроля в семестрах:

в том числе:

зачет с оценкой 6

контактная работа

72

самостоятельная работа

0

#### Распределение часов практики по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	6 (3.2)		Итого	
	УП	РП		
Неделя	19,7			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Практические	72	72	72	72
Итого ауд.	72	72	72	72
Контактная работа	72	72	72	72
Итого	72	72	72	72

Программу составил(и):

преподаватель *И.И. Могильная* \_\_\_\_\_

Рецензент(ы):

директор ООО "Восток" *Л.Н. Чердиченко* \_\_\_\_\_  
преподаватель КЭС высшей квалификационной категории *И.Д. Приколотина* \_\_\_\_\_

Рабочая программа практики

**Учебная практика "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 02.06.2021г. протокол № 10

Рабочая программа одобрена на заседании педагогического совета  
Колледжа экономики и сервиса

Протокол от 18.05 2021г. № 10

Срок действия программы: 2022-2026 уч.г.

Директор КЭС *Зибров В.А.* \_\_\_\_\_

<b>1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ</b>	
1.1	Приобретение первоначального практического опыта по основному виду профессиональной деятельности: Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания. Формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций
<b>2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b>	
Цикл (раздел) ОП:	УП
<b>2.1</b>	<b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>
2.1.1	МДК.02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания
2.1.2	МДК 02.03 Технология организации процесса питания
<b>2.2</b>	<b>Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее:</b>
2.2.1	ПП.02.01 Практика по профилю специальности
<b>3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ</b>	
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 реализовывать 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 социального и культурного контекста.	
ОК 06.: Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	
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.	
<b>В результате освоения практики обучающийся должен</b>	
<b>3.2</b>	<b>Иметь практический опыт:</b>
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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ							
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Актив и Инте	Примечание
	<b>Раздел 1. Организация питания в гостинице</b>						
1.1	Ознакомление с требованиями техники безопасности, пожарной безопасности /Пр/	6	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ОК 10.	Л1.1 Э1 Э2 Э3	2	Практическое задание
1.2	Предприятия питания /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	2	Практическое задание
1.3	Численность и состав персонала /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.	Л1.1 Э1 Э2 Э3	2	Практическое задание
1.4	Обслуживание массовых мероприятий /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 2.2.	Л1.1 Э1 Э2 Э3	2	Ситуационное задание
1.5	Организация обслуживания посетителей /Пр/	6	12	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ОК 10. ОК 11. ПК 2.2.	Л1.1 Э1 Э2 Э3	2	Ситуационное задание
	<b>Раздел 2. Технология организации процесса питания</b>						
2.1	Техника подачи блюд и напитков /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. ПК 2.3.	Л1.1 Э1 Э2 Э3	2	Практическое задание

2.2	Варианты обслуживания питанием /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. ПК 2.3.	Л1.1 Э1 Э2 Э3	2	Ситуационное задание
2.3	Последовательность расположения закусок, блюд и напитков в меню. /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 2.2. ПК 2.3.	Л1.1 Э1 Э2 Э3	2	Практическое задание
<b>Раздел 3. Контроль текущей деятельности работников службы питания</b>							
3.1	Планирование, организация, контроль деятельности 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 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3.	Л1.1 Э1 Э2 Э3	2	Практическое задание
3.2	Методы обслуживания при предоставлении услуги 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 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3.	Л1.1 Э1 Э2 Э3	2	Ситуационное задание
<b>Раздел 4. Организация обслуживания посетителей</b>							
4.1	Подготовка зала к обслуживанию /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. ПК 2.3.	Л1.1 Э1 Э2 Э3	2	Практическое задание
4.2	Столовая посуда, приборы. 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 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3.	Л1.1 Э1 Э2 Э3	2	Практическое задание

**5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

<b>5.1. Контрольные вопросы и задания</b>				
Содержатся в фонде оценочных средств				
<b>5.2. Темы письменных работ</b>				
Программой не предусмотрены				
<b>5.3. Перечень видов оценочных средств</b>				
Содержатся в фонде оценочных средств				
<b>6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>				
<b>6.1. Рекомендуемая литература</b>				
<b>6.1.1. Основная литература</b>				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Кол-во
Л1.1	сост.: И. И. Могильная, преподаватель высш. категории КЭС ИСОиП (филиал) ЛГТУ в г. Шахты	Учебное пособие Технология организации процесса питания для подготовки обучающихся специальности 43.02.14 Гостиничное дело	Шахты: ИСОиП (филиал) ЛГТУ в г. Шахты, 2019	ЭБС
<b>6.1.2 Дополнительная литература</b>				
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). - 18ВИ 978-5-534-09961-4. - Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. - URL: <a href="https://biblio-online.ru/bcode/429037">https://biblio-online.ru/bcode/429037</a> (Основная (основная))			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). - 18ВМ 978-5-534-07919-7. - Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. - RL: <a href="https://biblio-online.ru/bcode/437750">https://biblio-online.ru/bcode/437750</a>			ЭБС
Э3	Тимохина, Т. Л. Гостиничный сервис : учебник для среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 331 с. — (Профессиональное образование). — 18ВЫ 978-5-534-07572-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. - URL: <a href="https://biblio-online.ru/bcode/433891">https://biblio-online.ru/bcode/433891</a> (дополнительная)			ЭБС
<b>6.1.3 Периодические издания</b>				
Л.2.1	Гостиничное дело: ежемес. журн. / гл. ред. Т. Тишкова; учредитель: Негос. науч. образоват. Учреждение "Академияторговли". - Москва : Панорама, 2005-2015, 2018-2021.			
Л.2.2	Отель : журн. гостиничного бизнеса и индустрии гостеприимства / гл. ред. Д. Демидов; изд.: ООО "Вестмэнменеджмент". - М. : Вестмэнменеджмент, 2002-2014, 2018-2021.			
<b>6.2 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети</b>				
6.2.1	ЭБС «Университетская библиотека онлайн» - <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book_blocks&amp;view=main_ub">https://biblioclub.ru/index.php?page=book_blocks&amp;view=main_ub</a>			
6.2.2	ЭБС издательства «Лань» - <a href="https://e.lanbook.com/">https://e.lanbook.com/</a>			
6.2.3	ЭБС IPRbooks - <a href="https://www.iprbookshop.ru/">https://www.iprbookshop.ru/</a>			
6.2.4	ЭБС «Znanium.com» - <a href="https://znanium.com/">https://znanium.com/</a>			
6.2.5	ЭБС Юрайт - <a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>			
6.2.6	База электронных учебно-методических материалов ИСОиП - <a href="https://libdb.sssu.ru/">https://libdb.sssu.ru/</a>			
<b>6.3. Перечень информационных технологий</b>				
<b>6.3.1 Перечень программного обеспечения</b>				
6.3.1.1	Microsoft Windows (лицензионное ПО);			
6.3.1.2	Kaspersky Endpoint Security (лицензионное ПО);			
6.3.1.3	Microsoft Office (лицензионное ПО).			
<b>6.3.2 Перечень информационных справочных систем</b>				
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»			
<b>7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ</b>				



7.1	Учебная аудитория для проведения теоретических и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Лаборатория «Учебный ресторан» Столы ученические, стулья ученические, доска классная меловая, комплекты стеклянной и металлической посуды, столовых приборов, столового белья, блендер, кофемашинa, льдогенератор, салат-бар, шкаф винный. Переносное мультимедийное оборудование (проектор, экран проекционный, системный блок), автоматизированное рабочее место преподавателя, автоматизированное рабочее место обучающегося.
7.2	Помещение для самостоятельной работы. Библиотека. Персональный компьютер, подключенный к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и информационной системе ИСОиП (филиала) ДГТУ в г. Шахты.
7.3	Помещение для самостоятельной работы. Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет. Персональные компьютеры, подключенные к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду ИСОиП (филиала) ДГТУ в г. Шахты

**8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ПРАКТИКИ**

Прилагается