

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 06.09.2023 16:18:29

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ
Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ
Т.А. Шебзухова

Рабочая программа практики
ПП.02.01 Производственная практика

Специальность 43.02.14 Гостиничное дело

Форма обучения очная

Рабочая программа производственной практики разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1552 и примерной основной образовательной программы СПО, с учетом направленности на удовлетворение потребностей регионального рынка труда и работодателей.

Рабочая программа производственной практики разработана:

- 1 Гуменная Ольга Николаевна, преподаватель колледжа Пятигорского института (филиал) СКФУ

фамилия, имя, отчество, ученая степень, ученое звание, место работы преподавателя

СОГЛАСОВАНО:

Представитель работодателя

Генеральный директор

ООО «Империя», г. Пятигорск

должность представителя работодателя,
наименование
организации и город ее расположения

Меликсетян А.Г.

Фамилия, инициалы

1. Паспорт программы практики

1.1. Место производственной практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ)

Производственная практика ПП.02.01 принадлежит к профессиональному циклу, проводится в 6 семестре.

1.2. Цели и задачи производственной практики

Цель: закрепление и углубление знаний, полученных студентами в процессе теоретического обучения; приобретение необходимых умений, навыков и опыта практической работы по изучаемой специальности.

Задачи: формирование у студента общих и профессиональных компетенций; приобретение практического опыта, реализуемого в рамках ОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности 43.02.14 Гостиничное дело; проверка знаний, полученных при изучении ПМ.02 «Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания».

Вид профессиональной деятельности: Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания.

В ходе прохождения практики обучающийся должен иметь практический опыт в:

- 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.

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.

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.

обладать общими и профессиональными компетенциями

1.3. Трудоемкость освоения программы производственной практики:

Трудоемкость освоения производственной практики ПП.02.01 составляет 3 недели (108 часов).

2. Результаты практики

Результатом производственной практики является:
освоение общих компетенций (ОК)

Код	Наименование результата практики
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 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 языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

профессиональных компетенций (ПК):

Код	Наименование результата практики
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.

3. Структура и содержание программы практики

3.1. Структура практики

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах)	Период проведения практики
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ОК 10 ОК 11 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3	ПМ.02 «Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания»	3 недели, 108 часов	<i>6 семестр</i>

3.2. Содержание практики

Виды деятельности	Виды работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ	Наименование дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием тем, обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов (недель)
Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания	Ознакомление и изучение режима работы предприятия	Тема 1.22 Методика определения потребностей службы питания в персонале.	МДК. 02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников для службы питания.	8
	Ознакомление со стандартами службы питания гостиничного комплекса.	Тема 1.23 Нормы оснащения.	МДК. 02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников для службы питания.	8
	Изучение правил и требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей	Тема 1.24 Правила хранения.	МДК. 02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников для службы питания.	8
	Ознакомление с торговыми и производственными помещениями службы питания.	Тема 1.25 Учет материальных ценностей.	МДК. 02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников для службы питания.	8
	Ознакомление со стандартами подготовки и обслуживания потребителей службы питания.	Тема 1.26 Информационное обеспечение услуг службы питания гостиницы.	МДК. 02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников для службы питания.	8
	Ознакомление с деятельностью службы питания во взаимодействии с другими службами гостиничного комплекса .	Тема 1.27 Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания.	МДК. 02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников для службы питания.	8
	Подготовка дополнительных зон к обслуживанию конференций, совещаний, семинаров.	Тема 1.28 Стили и методы подачи блюд.	МДК. 02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников для службы питания.	8
	Подготовка и организация работы службы Рум сервис.	Тема 1.29 Стили и методы подачи напитков.	МДК. 02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников для службы питания.	8
	Подготовка и организация работы баров, кафе, службы питания.	Тема 1.30 Виды Расчетов с гостями в организациях службы питания	МДК. 02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников для службы питания.	8

	гостиничного комплекса.		
Подготовка и обслуживание различных типов сервиса, включая высокую кухню, бистро, банкет, бар, буфет.	Тема 1.31 Планирование потребностей в персонале с учетом особенностей работы организаций службы питания.	МДК. 02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников для службы питания.	8
Подготовка и организация обслуживания официальных приемов.	Тема 1.32 Подготовка различных видов меню для предоставления услуг службы питания.	МДК. 02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников для службы питания.	8
Подготовка и организация обслуживания банкета «Фуршета».	Тема 1.33 Подготовка различных видов меню для предоставления	МДК. 02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников для службы питания.	8
Подготовка и организация обслуживания банкета «Коктейля».	услуг службы питания. Съедобное меню.	МДК. 02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников для службы питания.	8
Подготовка и организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием.	Тема 1.34 Определение потребностей в материальных ресурсах	МДК. 02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников для службы питания.	8
Распределение персонала по организациям службы питания.		МДК. 02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников для службы питания.	8
Приобретение практического опыта по расчету посуды, приборов согласно плана работы.	Тема 1.35 Определение потребностей в материальных ресурсах	МДК. 02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников для службы питания.	8
Умение выполнять и контролировать стандарты обслуживания и продаж службы питания.		МДК. 02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников для службы питания.	8
Систематизация распределения нагрузки по обеспечению работы службы питания.	Тема 1.36 Питание детей в гостиничных учреждениях.	МДК. 02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников для службы питания.	8
Осуществление и контроль рациональных приемов в обслуживании гостей.		МДК. 02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников для службы	8

			питания.	
	Культура межличностного общения в отеле.	Тема 1.37 Питание иностранных туристов.	МДК. 02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников для службы питания.	8
	Контроль за подготовкой к работе отдельных зон отеля.		МДК. 02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников для службы питания.	8

4. Условия организации и проведения практики

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

- программа производственной практики;
- договор об организации практики;
- направление на практику;
- индивидуальное задание;
- дневник практики;
- аттестационный лист;
- характеристика работы обучающегося;
- отчет по практике.

4.2. Требования к учебно-методическому обеспечению практики

Практика имеет целью комплексное освоение студентами ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания.

Производственная практика проводится в профильных организациях на основе договоров между организацией и СКФУ.

Для написания отчета студентам выдаются Методические указания по организации и проведению производственной практики и индивидуальные задания.

Индивидуальные задания по ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания:

1. Представить вариант предварительной и исполнительной сервировки стола на одного человека по меню повседневного обеда: Холодная закуска из трески горячего копчения
2. Представить вариант предварительной и исполнительной сервировки стола на одного человека по меню повседневного обеда: Салат столичный
3. Представить вариант предварительной и исполнительной сервировки стола на одного человека по меню повседневного обеда: Солянка донская
4. Представить вариант предварительной и исполнительной сервировки стола на одного человека по меню повседневного обеда: Горячее рыбное блюдо (предложите блюдо, гарнир)
5. Представить вариант предварительной и исполнительной сервировки стола на одного человека по меню повседневного обеда: Горячее мясное блюдо (предложите блюдо, гарнир)
6. Представить вариант предварительной и исполнительной сервировки стола на одного человека по меню обеда: Холодная закуска из рыбы (предложите блюдо, гарнир)
7. Представить вариант предварительной и исполнительной сервировки стола на одного человека по меню обеда: Холодная закуска из мяса (предложите блюдо, гарнир)
8. Представить вариант предварительной и исполнительной сервировки стола на одного человека по меню обеда: Рыбное блюдо (предложите блюдо, гарнир)
9. Представить вариант предварительной и исполнительной сервировки стола на одного человека по меню обеда: Мясное блюдо (предложите блюдо, гарнир)
10. Представить вариант предварительной и исполнительной сервировки стола на одного человека по меню обеда: Десерт (арбуз)
11. Рассчитать численный и квалификационный состав официантов для обслуживания банкета с частичным обслуживанием. Количество участников банкета 80 человек.

12. Предложить способы подачи и порядок обслуживания, схему сервировки стола на один фрагмент, составить меню и карту вин.

13. Определить численный и квалификационный состав бригады официантов для обслуживания банкета за столом с полным обслуживанием официантами.

14. Принять число участников банкета 50 человек.

15. Предложить вариант меню и напитков, схему расстановки столов и рассадки гостей, способы подачи и порядок обслуживания официантами.

16. Рассчитать необходимое количество посуды, приборов, белья.

17. Схематично изобразить сервировку стола на банкете (8 человек) за столом с полным обслуживанием официантами (обед), в расчете на одного посетителя, если по меню предусмотрена подача следующих блюд и закусок:

1.Икра зернистая 2.Ассорти рыбное 3.Овощи натуральные

4.Грибы, запеченные в сметанном соусе 5.Бульон с расстегаем

6.Лангет с картофелем жареным из вареного 7.Кофе черный с лимоном

18. Подобрать ассортимент напитков и винно-водочных изделий к блюдам, а также посуду для них.

19. Рассчитать необходимое количество посуды, приборов, белья для подачи и еды. 20. Представить вариант сервировки стола, а также предложить способы и последовательность обслуживания гостей на банкете по поводу юбилея в ресторане высшего класса:

Меню заказного обеда: Холодные блюда и закуски Ассорти рыбное

Ассорти мясное Салат столичный Горячие закуски

Язык, запеченный в сметанном соусе Вторые горячие блюда

Осетр, припущенный в соусе белое вино, овощи припущенные Филе жареное с грибами и картофелем фри

Сладкие блюда Крем ореховый Яблоки печеные Горячие напитки Кофе черный

21. Подобрать винно-водочные изделия к каждой закуске и блюду, а также посуду для употребления напитков.

22. Рассчитать численный состав официантов для обслуживания банкета-коктейля.

23. Принять количество участников банкета 100 человек.

24. Предложить меню и карту вин.

25. Предложить схему проведения банкета.

26. Составить меню для кейтеринга (обед на 20 человек) в офисе организации.

27. Подобрать необходимое количество инвентаря, посуды, оборудования.

28. Предложить порядок обслуживания.

29. Составить меню полного рациона на один день для питания туристов на пешеходном маршруте.

30. Подобрать необходимое количество посуды, приборов для еды

31. Предложить варианты завтраков для питания туристов из разных стран, которые включаются в путевку/ваучер.

32. Представить схемы сервировки стола к завтраку по предложенным видам завтраков.

33. Составить меню для кейтеринга (буфет на 150 человек) для обслуживания болельщиков спортивного соревнования на стадионе.

34. Подобрать необходимое количество инвентаря, посуды, оборудования.

35. Предложить порядок обслуживания

4.3. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы производственной практики ПП.02.01 осуществляется в профильных организациях на основе договоров, может проводиться в учебных лабораториях СКФУ, предусмотренных ФГОС СПО.

Материально-техническое обеспечение соответствует профессиональной деятельности и дает возможность овладеть установленными компетенциями по всем осваиваемым видам деятельности, предусмотренным программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Все помещения соответствуют требованиям техники безопасности и противопожарной безопасности при проведении производственной практики.

4.4. Перечень основной и дополнительной литературы, интернет-ресурсов, необходимых для проведения практики

Основные источники:

1. Кустова, И. А. Безопасность продуктов общественного питания : учебное пособие / И. А. Кустова. — Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2018. — 118 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/90458.html>. — Режим доступа: для авторизир. Пользователей
2. Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия: учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 336 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04589-5. <https://www.biblio-online.ru/viewer/12AC7584-3AAC-48DC-A720-4CA49A6FD829#page/1>
3. Долматова, О. В. Анализ хозяйственной деятельности по отраслям. Управленческий анализ : учебное пособие / О. В. Долматова, Е. Н. Сысоева. — 2-е изд. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 148 с. — ISBN 978-5-4486-0463-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/79764.html>. — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

Дополнительные источники:

1. Грицай, М.А. Финансово-экономический анализ деятельности гостиницы : учебное пособие / М.А. Грицай ; Минобрнауки России, Омский государственный технический университет. - Омск : Издательство ОмГТУ, 2018. - 187 с. : табл. - Библиогр.: с. 177-178 - ISBN 978-5-8149-2426-1 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=493321>
2. Кузнецова, Т. С. Английский язык. Устная речь. Практикум : учебное пособие для СПО / Т. С. Кузнецова. — 2-е изд. — Саратов, Екатеринбург : Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019. — 267 с. — ISBN 978-5-4488-0457-1, 978-5-7996-2846-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/87787.html>. — Режим доступа: для авторизир. Пользователей
3. Беляева, И. В. Иностраный язык в сфере профессиональной коммуникации : учебное пособие для СПО / И. В. Беляева, Е. Ю. Нестеренко, Т. И. Сорогина ; под редакцией Е. Г. Соболевой. — 2-е изд. — Саратов, Екатеринбург : Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019. — 131 с. — ISBN 978-5-4488-0409-0, 978-5-7996-2848-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/87805.html>. — Режим доступа: для авторизир. Пользователей
4. Раптанова И.Н. English for service and tourism industry - Английский язык в сфере обслуживания и туризма [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.Н. Раптанова, К.Г. Чапалда. — Электрон. текстовые данные. — Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2018. — 119 с. — ISBN 978-5-7410-1520-9. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/69881.html>

Интернет-ресурсы:

1. <http://biblioclub.ru> ЭБС «Университетская библиотека онлайн»;
2. www.elibrary.ru Научная электронная библиотека e-library;
3. www.library.stavsu.ru Электронная библиотека и электронный каталог научной библиотеки СКФУ;
4. www.window.edu.ru Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам».

4.5 Требования к руководителям практики от образовательного учреждения

Руководителем практики является преподаватель, осуществляющий обучение студентов в рамках профессиональной подготовки.

Требования к уровню квалификации руководителя практики определяются ФГОС СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

5. Контроль и оценка результатов практики

По завершении практики в 6 семестре студент пишет отчет по практике и сдает дифференцированный зачет (защита отчета по практике).