

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 05.09.2021 10:51:34

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f584864121c8e7866f

**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 (филиала) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ

_____ Т.А. Шебзухова
«__» _____ 20__ г.

УЧЕБНО – МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.02 «ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
РАБОТНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ»

УП.02.01

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Специальность СПО 43.02.14

Гостиничное дело

Форма обучения очная

Учебный план 2021 года

Проводится в 6 семестр

Объем занятий: итого	72 ч.	2 нед.
<i>Из них:</i>		
6 семестр	72 ч.	2 нед.
	Дифференцированный зачет 6 семестре	

РАССМОТРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией

Протокол №__ от «__» _____

Председатель ПЦК

_____ С.С. Луста

СОГЛАСОВАНО:

Учебно-методической комиссией

Протокол №__ от «__» _____

Председатель УМК института

_____ А.Б. Нарыжная

Генеральный директор

ООО «Импери»

_____ А.Г. Меликсетян

РАЗРАБОТАНО:

преподаватель

_____ О.Н. Гуменная

«__» _____ 20__ г.

Пятигорск, 20__ г.

**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 (филиала) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ

_____ Т.А. Шебзухова
«__» _____ 20__ г.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.02 «ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
РАБОТНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ»

УП.02.01

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Специальность СПО 43.02.14 Гостиничное дело

Форма обучения очная

Учебный план 2021 года

Проводится в 6 семестре

Объем занятий: итого	72 ч.	2 нед.
<i>Из них:</i>		
6 семестр	72 ч.	2 нед.
	Дифференцированный зачет 6 семестр	

РАССМОТРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией

Протокол №__ от «__» _____

Председатель ПЦК

_____ С.С. Луста

СОГЛАСОВАНО:

Учебно-методической комиссией

Протокол №__ от «__» _____

Председатель УМК института

_____ А.Б. Нарыжная

Генеральный директор

ООО «Империя»

_____ А.Г. Меликсетян

РАЗРАБОТАНО:

преподаватель

_____ О.Н. Гуменная

«__» _____ 20__ г.

Пятигорск, 20__ г.

1. Цели учебной практики

Учебная практика студентов колледжа по специальности 43.02.14 «Гостиничное дело» направлена на формирование у обучающихся умений и навыков, приобретения первоначального практического опыта, и реализуется в рамках профессионального модуля ПМ.02 «Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания».

Цели учебной практики:

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

2. Задачи учебной практики

Задачами учебной практики являются:

- 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».

3. Место учебной практики в структуре ОП СПО

Учебная практика студентов проводится в соответствии с учебным планом. Сроки проведения практики устанавливаются в соответствии с календарным графиком учебного процесса. Продолжительность учебной практики составляет 2 недели (72 часа).

- УП.02.01 учебная практика, 2 недели (72 часа).

4. Место проведения учебной практики

Местом проведения учебной практики являются лаборатории кафедры туризма и гостиничного дела Школы Кавказского гостеприимства СКФУ в г. Пятигорске, ул. Украинская, 56 «А».

5. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения учебной практики

В результате прохождения данной учебной практики обучающийся должен приобрести следующие общие и профессиональные компетенции:

№ п/п	Содержание компетенции	Шифр
<u>Общие компетенции</u>		<u>ОК (№)</u>
1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	ОК 01
2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	ОК 02
3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	ОК 03
4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	ОК 04
5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	ОК 05

6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	ОК 06
7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	ОК 07
8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	ОК 08
9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 09
10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	ОК 10
11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	ОК 11
<u>Профессиональные компетенции</u>		<u>ПК (№)</u>
ПМ.02 «Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания»		
1.	Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.	ПК 2.1
2.	Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.	ПК 2.2
3.	Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.	ПК 2.3

В результате прохождения практики обучающийся должен:

ЗНАТЬ	задачи, функции и особенности работы службы питания; технологии организации процесса питания; требования к обслуживающему персоналу, правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены; специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы питания; критерии и показатели качества обслуживания.
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; анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале; использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания; контролировать соблюдение подчиненными требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания.
ИМЕТЬ ПРАКТИЧЕСКИЙ ОПЫТ В	разработке операционных процедур и стандартов службы питания; планировании, организации, стимулировании и контроле деятельности работников службы питания.

6. Структура и содержание учебной практики

Общая трудоемкость учебной практики составляет 11 недель (396 академических часов).

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Семестр	Всего часов	Формы текущего контроля Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания				
1.	Подготовка к обслуживанию и к приему гостей.	6	4	
2.	Выполнение сервировки стола различных видов к завтраку.	6	4	
3.	Выполнение сервировки стола к обеду.	6	4	
4.	Выполнение сервировки стола к ужину	6	4	
5.	Корректировать сервировку стола в соответствии с подачей блюда.	6	4	
6.	Решение ситуаций во время встречи гостей в торговом зале ресторана.	6	4	
7.	Решение ситуаций в период приема и оформления заказа.	6	4	
8.	Владение техникой обслуживания при подаче продукции сервис - бара .	6	4	
9.	Владение техникой обслуживания при подаче блюд различными стилями • Silver service ; • Банкетный сервис ; • Шведский стол ; • Gueridon Service .	6	4	
10.	Владение техникой сбора используемой посуды и приборов.	6	4	
11.	Решение ситуаций при расчете с гостями организаций службы питания.	6	4	
12.	Разрешение вопросов в незапланированных ситуациях во время обслуживания гостей.	6	4	
13.	Организация и проверка подготовки предприятий и персонала службы питания к Обслуживанию потребителей.	6	4	
14.	Организация, координация и контроль подготовки банкетных залов для различных форматов обслуживания.	6	4	
15.	Тренинг и анализ производственных ситуаций при обслуживании гостей на высшем уровне.	6	4	
16.	Тренинг и анализ производственных ситуаций по подаче блюд разными стилями.	6	4	
17.	Организация, координация и контроль деятельности службы рум - сервис, баров, кафе, шведского стола.	6	4	
18.	Контроль выполнения стандартов деятельности персонала службы питания.	6	4	
	Итого ПМ.02		72	

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

Контрольные вопросы и задания для проведения текущей аттестации по разделам (этапам) практики, осваиваемым студентом самостоятельно.

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 растегаем
 - 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

8. Формы промежуточной аттестации (по итогам практики)

По завершении практики в 6 семестре студенты пишут отчет по практике и сдают дифференцированный зачет (защита отчета по практике).

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики

9.1. Рекомендуемая литература.

9.1.1. Основная литература:

1. Ушаков, Р.Н. Организация обеспечения безопасности гостиницы : учебное пособие / Р.Н. Ушаков, Н.Л. Авилова. - М. ; Берлин : Директ-Медиа, 2016. - 139 с. : табл. - Библиогр.: с. 122-124. - ISBN 978-5-4475-8304-0 ;

2. Гулиев, Н.А. Стандартизация и сертификация социально-культурных и туристских услуг : учебное пособие / Н.А. Гулиев, Б.К. Смагулов. - 3-е изд., стереотип. - М. : Флинта, 2017. - 240 с. - ISBN 978-5-9765-0111-9 ;
 3. Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В.Г. Федцов. - 5-е изд. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 248 с. : ил. - Библиогр.: с. 214-215. - ISBN 978-5-394-02782-6 ;
- 9.1.2. Дополнительная литература:
1. Братановский, С.Н. Правовое регулирование туризма в Российской Федерации : учебное пособие / С.Н. Братановский, М.С. Братановская, С.А. Кочерга. - М. : Директ-Медиа, 2016. - 180 с. - ISBN 978-5-4475-0431-1 ;
 2. Дашкова, Т.Л. Маркетинг в туристическом бизнесе : учебное пособие / Т.Л. Дашкова. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 72 с. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-02000-1 ;
 3. Сухов, Р.И. Организация туристской деятельности : учебник / Р.И. Сухов, 2016. - 267 с. : схем., табл., ил. - Библиогр.: с. 228-230. - ISBN 978-5-9275-2003-9.
- 9.1.3. Методическая литература:
1. Методические указания по организации и проведению учебной практики.
- 9.1.4. Интернет-ресурсы:
1. <http://www.biblioclub.ru> – ЭБС «Университетская библиотека онлайн».
 2. <http://www.consultant.ru> – СПС «Консультант-Плюс».
- 9.1.5. Программное обеспечение:
- Специальное программное обеспечение не требуется

10. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Для реализации программы практики необходимо наличие учебных кабинетов информатики и информационно-коммуникационных технологий, а также гостиничного номера учебного корпуса № 3 Школы Кавказского гостеприимства СКФУ в г. Пятигорске. Все помещения соответствуют требованиям техники безопасности и противопожарной безопасности при проведении учебной практики.