

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 16:18:33

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
УП.02.01 Учебная практика

Специальность 43.02.14 Гостиничное дело

Форма обучения очная

Рабочая программа учебной 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:
Жилинская Нина Григорьевна, преподаватель колледжа Пятигорского института (филиал)
СКФУ

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

СОГЛАСОВАНО:

Представитель работодателя

Генеральный директор

ООО «Империя», г. Железноводск

должность представителя работодателя,
наименование
организации и город ее расположения

А.Г. Меликсетян

Фамилия, инициалы

1. Паспорт программы практики

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

Учебная практика УП.02.01 принадлежит к профессиональному циклу, проводится в 6 семестре.

1.2. Цели и задачи учебной 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 учебной практики:

Трудоемкость освоения учебной практики УП.02.01 составляет 2 недели (72 часа).

2. Результаты практики

Результатом учебной 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	ПМ.02 «Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания»	2 недели, 72 часа.	<i>6 семестр</i>

OK 09 OK 10 OK 11 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3			
---	--	--	--

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	Подготовка к обслуживанию и к приему гостей.	Тема 1.3 Особенности организации работы службы питания гостиничного комплекса.	МДК. 02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников для службы питания.	4
	Выполнение сервировки стола различных видов к завтраку.	Тема 1.4 Цели и задачи обслуживания	МДК. 02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников для службы питания.	4
	Выполнение сервировки стола к обеду.	Тема 1.5 Основные правила и нормы.	МДК. 02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников для службы питания.	4
	Выполнение сервировки стола к ужину	Тема 1.6 Различные формы и методы предоставления услуг питания в гостинице.	МДК. 02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников для службы питания.	4
	Корректировать сервировку стола в соответствии с подачей блюда.	Тема 1.7 Требования к услугам службы питания.	МДК. 02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников для службы питания.	4
	Решение ситуаций во время встречи гостей в торговом зале ресторана.	Тема 1.8 Особенности обслуживания организаций разных типов и классов службы питания.	МДК. 02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников для службы питания.	4
	Решение ситуаций в период приема и оформления заказа.	Тема 1.9 Требования к персоналу.	МДК. 02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников для службы питания.	4
	Владение техникой обслуживания	Тема 1.15 Внутрифирменные стандарты обслуживания	МДК. 02.01 Организация и контроль текущей	4

при подаче продукции сервис - бара .	гостей.	деятельности сотрудников для службы питания.	
Владение техникой обслуживания при подаче блюд различными стилями • Silver service ; • Банкетный сервис ; • Шведский стол ; • Gueridon Service .	Тема 1.17 Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы питания.	МДК. 02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников для службы питания.	4
Владение техникой сбора используемой посуды и приборов.	Тема 1.20 Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания.	МДК. 02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников для службы питания.	4
Решение ситуаций при расчете с гостя ми организаций службы питания.	Тема 1.27 Технологии процесса обслуживания в предприятиях службы питания.	МДК. 02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников для службы питания.	4
Разрешение вопросов в незапланированных ситуациях во время обслуживания гостей.	Тема 1.30 Виды Расчетов с гостями в организациях службы питания гостиничного комплекса.	МДК. 02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников для службы питания.	4
Организация и проверка подготовки предприятий и персонала службы питания к Обслуживанию потребителей.	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.	4
Организация, координация и контроль подготовки банкетных залов для различных форматов обслуживания.	Тема 1.32 Подготовка различных видов меню для предоставления услуг службы питания	МДК. 02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников для службы питания.	4

Тренинг и анализ производственных ситуаций при обслуживании гостей на высшем уровне.	Тема 1.34 Определение потребностей в материальных ресурсах службы питания.	МДК. 02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников для службы питания.	4
Тренинг и анализ производственных ситуаций по подаче блюд разными стилями.	Тема 1.34 Определение потребностей в материальных ресурсах службы питания.	МДК. 02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников для службы питания.	4
Организация, координация и контроль деятельности службы рум - сервис, баров, кафе, шведского стола.	Тема 1.35 Составление нормативных и технических документов службы питания.	МДК. 02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников для службы питания.	4
Контроль выполнения стандартов деятельности персонала службы питания.	Тема 1.36 Питание детей в гостиничных учреждениях. Тема 1.37 Питание иностранных туристов	МДК. 02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников для службы питания.	4

4. Условия организации и проведения практики

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

- программа учебной 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, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и практического опыта.

Учебная практика проходит в учебных кабинетах информатики и информационно-коммуникационных технологий, а также в гостиничном номере учебного корпуса № 3 Школы Кавказского гостеприимства СКФУ в г. Пятигорске. Все помещения соответствуют требованиям техники безопасности и противопожарной безопасности при проведении учебной практики.

Для написания отчета студентам выдаются Методические указания по организации и проведению учебной 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 учебной практики УП 02.01 осуществляется в учебных помещениях, в гостиничном номере Школы Кавказского гостеприимства СКФУ соответствуют требованиям техники безопасности и противопожарной безопасности при проведении учебной практики., 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 учебной 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, 2017. — 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, 2017. — 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, 2017. - 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. Иностранный 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

Интернет-источники:

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».
5. Wikipedia, Google, Яндекс - информационный портал
6. twww.english.language.ru – сайт для изучающих английский язык
7. www.macmillan.ru - каталог учебных пособий, словарей и мультимедийной продукции для изучающих английский язык
8. www.enhome.ru - изучение английского языка самостоятельно
9. www.study.ru - портал изучения иностранных языков

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).