

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Кузбасский государственный технический университет имени Т. Ф. Горбачева»
Институт профессионального образования

УТВЕРЖДАЮ
Проректор-директор ИПО

Попов И.П.
«26» 04 2024 г.

Программа учебной практики

по профессиональному модулю
«Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания»

Специальность «43.02.14 Гостиничное дело»

Присваиваемая квалификация
«Специалист по гостеприимству»

Формы обучения
очная

Кемерово 2024 г.



1638497520

Рабочую программу составил
Доцент кафедры ПМ _____ Л.Л. Закамская
подпись

Рабочая программа обсуждена на заседании
ЦМК Гостиничного дела

Протокол № 2 от 19.04.21

Председатель ЦМК Гостиничного дела

_____ Л.Л. Закамская
подпись

Согласовано
зам. директора по УР ИПО

_____ Т.С. Семенова
подпись

Согласовано
зам. директора по МР ИПО

_____ Т.Ю. Сьянова
подпись



1638497520

1. Общая характеристика рабочей программы практики

Программа учебной практики (далее программа) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.14 «Гостиничное дело» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК): ПК 2.1-ПК 2.3

Прохождение практики направлено на формирование компетенций:

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

Знать: методы работы в профессиональной и смежных сферах;

порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

Уметь: владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;

оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

Знать: номенклатуру информационных источников применяемых в профессиональной деятельности

Уметь: определять необходимые источники информации

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

Знать: содержание актуальной нормативно-правовой документации

Уметь: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

Знать: основы проектной деятельности

Уметь: организовывать работу коллектива и команды

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

Знать: правила оформления документов и построения устных сообщений

Уметь: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе

ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

Знать: значимость профессиональной деятельности по профессии

Уметь: описывать значимость своей профессии

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

Знать: основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;

пути обеспечения ресурсосбережения

Уметь: определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии

ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

Знать: условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности);

средства профилактики перенапряжения

Уметь: пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

Знать: современные средства и устройства информатизации;

порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

Уметь: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Знать: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; особенности произношения

Уметь: участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;

кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)



1638497520

ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
Знать: основы финансовой грамотности;
порядок выстраивания презентации
Уметь: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать бизнес-идею
ПК 2.1 Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале
Знать: задач, функций и особенности работы службы питания;
законодательных и нормативных актов о предоставлении услуг службы питания гостиничного комплекса;
особенностей организаций предприятий питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания;
требований к обслуживающему персоналу, правил и норм охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены;
требований к торговым и производственным помещениям организаций службы питания;
профессиональной терминологии службы питания на иностранном языке.
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
Иметь практический опыт: планирования, деятельности сотрудников службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале

ПК 2.2 Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы
Знать: 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 технологий, используемые в работе службы питания;
этапов процесса обслуживания;
технологии организации процесса питания с использованием различных методов и подачи блюд и напитков, стандартов организации обслуживания и продаж в подразделениях службы питания;
профессиональной терминологии службы питания на иностранном языке;
регламенты службы питания
Уметь: 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
Иметь практический опыт: 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

ПК 2.3 Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей
Знать: критерии и показатели качества обслуживания;
методы оценки качества предоставленных услуг
Уметь: контролировать соблюдение подчиненными требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания.
Иметь практический опыт: контроля текущей деятельности сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей;
планирования, организации, стимулирования и контроле деятельности работников службы питания.

2. Структура и содержание рабочей программы практики



1638497520

2.1 Объем практики и виды работы

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная нагрузка (всего)	72 часа
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</i>	

2.2 Тематический план и содержание практики

Наименование тем практики	Виды работ	Объем часов
Вид профессиональной деятельности: Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания		
Организация обслуживания в организациях службы питания	Подготовка к обслуживанию и приему гостей.	4
	Выполнение сервировки стола различных видов к завтраку	4
	Выполнение сервировки стола к обеду	4
	Выполнение сервировки стола к ужину	4
	Корректировать сервировку стола в соответствии с подачей блюда	4
	Решение ситуаций во время встречи гостей в торговом зале ресторана	4
	Решение ситуаций в период приема и оформления заказа	4
	Владение техникой обслуживания при подаче продукции сервис бара	4
	Владение техникой обслуживания при подаче блюд различными стилями • Silver service • Банкетный сервис • Шведский стол • Gueridon Service	4
	Владение техникой сбора используемой посуды и приборов	4
	Решение ситуаций при расчете с гостями организаций службы питания	4
	Разрешение вопросов в незапланированных ситуациях в процессе обслуживания гостей	4
	Тренинг и анализ производственных ситуаций при обслуживании гостей на высшем уровне	4
	Тренинг и анализ производственных ситуаций по подаче блюд разными стилями	4
Особенности подготовки организации обслуживания в организациях службы питания	Организация и проверка подготовки предприятий и персонала службы питания к обслуживанию потребителей	4
	Организация, координация и контроль подготовки банкетных залов для различных форматов обслуживания	4
	Организация, координация и контроль деятельности службы рум-сервис, баров, кафе, шведского стола.	4
	Контроль выполнения стандартов деятельности персонала службы питания	4
Промежуточная аттестация в форме: дифференцированного зачета		
Всего:		72

3. Условия реализации программы практики

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование рабочих мест:

«Учебный ресторан»;

АРМ-преподавателя;

АРМ-студента;

Мультимедийное оборудование;



1638497520

Аппарат настольный MixnMachine VM 25026;
Блендер BarBoss Advance VM10101;
Кофемашинa SAECO MAGIC;
Льдогенератор SIMAG;
Машина посудомоечная ELECTROLUX WT65E;
Моноблок Firich Glaive RT-565-R4;
Моноблок Firich Glaive RT-565-R4;
Моноблок Firich Glaive RT-565-R4;
Панель плазменная Samsung PS-50 B850;
Принтер Star 654;
Принтер Star 654;
Принтер Star SP-298;
Салат-бар;
Шкаф винный

База учебной практики оснащена оборудованием, инструментами, расходными материалами (или их аналогами), используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Администрирование отеля»:

стойка администратора СПиР - 1 шт.;
рабочий стол - 3 шт.;
МФУ - 1 шт.;
энкодер для магнитных карт - 1 шт.;
терминал для кредитных карт - 1 шт.;
телефон - 1 шт.;
шкаф стеллаж для папок - 1 шт.;
корзина для мусора - 2 шт.;
ноутбук/персональный компьютер - 1 шт.;
автоматическая система управления гостиницей (АСУ) - 1 шт.;
мышка - 1 шт.;
стул - 6 шт.;
лотки для бумаг - 4 шт.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1 Основная литература

1. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для СПО / Сологубова Г. С. - 3-е изд., испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2020. - 332 с. - ISBN 978-5-534-09961-4. - URL: <https://urait.ru/book/organizaciya-obluzhivaniya-na-predpriyatiyah-obschestvennogo-pitaniya-452306> (дата обращения: 19.12.2021). - Текст : электронный.

3.2.2 Дополнительная литература

1. Быстров, С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : Учебник / С. А. Быстров ; Санкт-Петербургский государственный университет. - Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2021. - 536 с. - ISBN 978-5-16-016945-3. - URL: <http://znanium.com/catalog/document?id=376626> (дата обращения: 19.12.2021). - Текст : электронный.

2. Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : Учебное пособие / Л. Н. Рождественская, С. И. Главчева ; Новосибирский государственный технический университет. - Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2021. - 179 с. - ISBN 978-5-16-016163-1. - URL: <http://znanium.com/catalog/document?id=371609> (дата обращения: 19.12.2021). - Текст : электронный.

3.2.3 Методическая литература

1. Учебная практика по профессиональному модулю 02 "Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания" : методические материалы для обучающихся специальности СПО 43.02.14 "Гостиничное дело" очной формы обучения / Министерство науки и высшего образования Российской Федерации ; Кузбасский государственный технический университет им. Т. Ф. Горбачева, Кафедра производственного менеджмента ; составители: Е. Е. Кульпина, Л. Л. Закамская. - Кемерово : КузГТУ, 2019. - 25 с. - URL: <http://library.kuzstu.ru/meto.php?n=2187> (дата обращения: 21.12.2021). - Текст : электронный.



1638497520

3.2.4 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Официальный сайт Кузбасского государственного технического университета имени Т.Ф.Горбачева. Режим доступа: www.kuzstu.ru
2. Электронные библиотечные системы:
 - Университетская библиотека онлайн. Режим доступа: www.biblioclub.ru;
 - Лань. Режим доступа: <http://e.lanbook.com>- Электронная библиотека издательства Юрайт <https://biblio-online.ru/catalog/spo>
3. <http://www.frio.ru> Федерация Рестораторов и Отельеров России.
4. Российская гостиничная ассоциация. Форма доступа: <http://www.rha.ru/>
5. «Пять звезд. Гостиничный бизнес» - ежемесячный информационно-аналитический журнал для специалистов гостиничной отрасли., [Эл. Ресурс], Режим доступа: <http://5stars-mag.ru>
6. ON-Line журналы, издаваемые для сферы гостиничного сервиса.<http://www.weserbergland.net/>

4. Фонд оценочных средств



1638497520

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Знания, умения, практический опыт, необходимые для формирования соответствующей компетенции	Форма текущего контроля знаний, умений, практического опыта, необходимых для формирования соответствующей компетенции
--	------------------------	--	--



1638497520

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Знания, умения, практический опыт, необходимые для формирования соответствующей компетенции	Форма текущего контроля знаний, умений, практического опыта, необходимых для формирования соответствующей компетенции
Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания	ПК-2.1	Знать: задач, функций и особенности работы службы питания; законодательных и нормативных актов о предоставлении услуг службы питания гостиничного комплекса; особенностей организаций предприятий питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания; требований к обслуживающему персоналу, правил и норм охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены; требований к торговым и производственным помещениям организаций службы питания; профессиональной терминологии службы питания на иностранном языке 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 Иметь практический опыт: планирования, деятельности сотрудников службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале	Наблюдение и оценка на этапах учебной практики Подготовка отчета по практике.
	ПК-2.2	Знать: 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 технологий, используемые в работе службы питания; этапов процесса обслуживания; технологии организации процесса питания с использованием различных методов и подачи блюд и напитков, стандартов организации обслуживания и продаж в подразделениях службы питания; профессиональной терминологии службы питания на иностранном языке; регламенты службы питания Уметь: 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 Иметь практический опыт: 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	Наблюдение и оценка на этапах учебной практики Подготовка отчета по практике.
	ПК-2.3	Знать: критерии и показатели качества обслуживания; методы оценки качества предоставленных услуг Уметь: контролировать соблюдение подчиненными требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания. Иметь практический опыт: контроля текущей деятельности сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей; планировании, организации, стимулировании и контроле деятельности работников службы питания.	Наблюдение и оценка на этапах учебной практики Подготовка отчета по практике.
	ОК-01	Знать: методы работы в профессиональной и смежных сферах; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности Уметь: владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Наблюдение и оценка на этапах учебной практики Подготовка отчета по практике.
	ОК-02	Знать: номенклатуру информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Уметь: определять необходимые источники информации	Наблюдение и оценка на этапах учебной практики Подготовка отчета по практике.
	ОК-03	Знать: содержание актуальной нормативно-правовой документации Уметь: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Наблюдение и оценка на этапах учебной практики Подготовка отчета по практике.
	ОК-04	Знать: основы проектной деятельности Уметь: организовывать работу коллектива и команды	Наблюдение и оценка на этапах учебной практики Подготовка отчета по практике.
	ОК-05	Знать: правила оформления документов и построения устных сообщений Уметь: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Наблюдение и оценка на этапах учебной практики Подготовка отчета по практике.
	ОК-06	Знать: значимость профессиональной деятельности по профессии Уметь: описывать значимость своей профессии	Экспертное наблюдение и оценка на этапах учебной практики Подготовка отчета по практике.
	ОК-07	Знать: основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения Уметь: определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Наблюдение и оценка на этапах учебной практики Подготовка отчета по практике.
	ОК-08	Знать: условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии(специальности); средства профилактики перенапряжения Уметь: пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	Наблюдение и оценка на этапах учебной практики Подготовка отчета по практике.
	ОК-09	Знать: современные средства и устройства информатизации ;порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности Уметь: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	Наблюдение и оценка на этапах учебной практики Подготовка отчета по практике.
	ОК-10	Знать: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; особенности произношения Уметь: участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)	Наблюдение и оценка на этапах учебной практики Подготовка отчета по практике.
	ОК-11	Знать: основы финансовой грамотности; порядок выстраивания презентации Уметь: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать бизнес-идею	Наблюдение и оценка на этапах учебной практики Подготовка отчета по практике.



1638497520

4.2. Типовые контрольные задания или иные материалы

4.2.1. Оценочные средства при текущем контроле

Текущий контроль по учебной практике заключается в наблюдении за выполнением различных видов работ и проверке отчёта по практике.

Отчет о прохождении учебной практики в общем виде должен содержать следующие сведения: титульный лист; задание на практику; аттестационный лист, введение (с указанием цели, задач практики); основная часть, с указанием разделов; заключение (выводы); список используемых источников; перечень документов, прилагаемых в качестве приложений к отчету по практике. В случае некорректного оформления, отсутствия указанных разделов, наличия существенных ошибок, отчет по учебной практике отдается обучающемуся на доработку. После предварительной проверки и утверждения отчета по учебной практике, обучающийся допускается на защиту.

Задание на учебную практику: Отработка навыков обслуживания гостей в организациях службы питания.

Типовые задания на учебную практику:

- отработка навыков сервировки стола;
- отработка навыков общения с гостями в процессе обслуживания;
- отработка навыков подачи блюд.

Текущий контроль производится в виде оценки выполнения соответствующего этапа практики.

Каждый пункт отчёта оценивается по 100 бальной системе.

- 90-100 баллов - раздел раскрыт полно,
- 60-90 баллов - не все материалы в разделе присутствуют
- 0...59 баллов - отсутствие необходимых материалов в разделе

4.2.2. Оценочные средства при промежуточном контроле

Промежуточная аттестация обучающихся по учебной практике является обязательной. Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет, в процессе которого определяется сформированность обозначенных в рабочей программе компетенций. Инструментом измерения сформированности компетенций являются устный опрос обучающихся и утвержденный отчет по учебной практике. Примерные вопросы:

- 1.Техника подачи блюд "в обнос"
- 2.Техника подачи блюд "в стол"
- 3.Этапы подготовки зала к обслуживанию
- 4.Полная сервировка стола

Шкала и критерии оценивания компетенций

Отлично	Обучающийся достиг повышенного уровня сформированности компетенций. Успешно выполнил все задания и рекомендации, данные руководителем. Изложение материалов полное, последовательное, грамотное. Работу отличает творческий характер исследований. Выполнена практическая и теоретическая часть работы. Приложения логично связаны с текстовой частью отчета. Отчет оформлен в соответствии с требованиями, сдан в установленный срок и успешно защищен. Программа практики выполнена.
Хорошо	Обучающийся достиг базового уровня сформированности компетенции. Изложение материалов полное, последовательное в соответствии с требованиями программы. Допускаются несущественные и стилистические ошибки. Обучающийся выполнил все задания по отдельным темам в течение практики. Освоены технические приемы проектных исследований. Приложения в основном связаны с текстовой частью. Отчет сдан в установленный срок. Оформлен в соответствии с требованиями. Программа практики выполнена.
Удовлетворительно	Обучающийся достиг минимального уровня сформированности компетенций. Обучающимся собран материал по учебной практике. Изложение материалов неполное. Оформление не аккуратное. Текстовая часть отчета не везде связана с приложениями. Отчет сдан в установленный срок. Обучающийся выполнил не все практические задания, рекомендованные руководителем. Программа практики выполнена не в полном объеме.



1638497520

Неудовлетворительно	Обучающийся не достиг минимального уровня сформированности компетенции. Обучающийся не может решить творческие задачи, не развит практический опыт работы над заданием. Изложение материалов неполное, бессистемное. Существуют ошибки, оформление не вполне соответствует требованиям. Приложения отсутствуют. Отчет сдан в установленный срок. Обучающийся выполнил не все практические задания, рекомендованные руководителем.
---------------------	---

Количество баллов	0-59	60-79	80-89	90-100
Шкала оценивания	неуд.	удовл.	хорошо	отлично

4.2.3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, практического опыта, необходимых для формирования соответствующих компетенций

Порядок организации проведения текущего контроля и промежуточной аттестации представлен в Положении о проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования в КузГТУ (Ип 06/-10).

5. Иные сведения и (или) материалы

При осуществлении образовательного процесса применяются следующие образовательные технологии:

- традиционная;
- интерактивная.



1638497520