

Частное профессиональное образовательное учреждение
«Колледж дизайна, сервиса и права»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников
службы питания**

43.02.14 Гостиничное дело

2021 г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации «О практической подготовке обучающихся» от 05.08.2020г. №885/390, рабочей программы профессионального модуля.

Организация-разработчик: ЧПОУ «Колледж дизайна, сервиса и права»

Разработчик:

Смирнова А.Ю., преподаватель ЧПОУ «Колледж дизайна, сервиса и права»

РАССМОТРЕНО

на заседании кафедры

«Туризм, гостиничный сервис и экономика»

Протокол №1 от «14» октября 2021 г.

© ЧПОУ «Колледж дизайна, сервиса и права», 2021г.

© Смирнова А.Ю., 2021г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело в части освоения вида деятельности (ВД): **организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания.**

1.2. Цели и задачи учебной практики: формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта по основному виду деятельности данного модуля для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

1.3. Требования к результатам освоения учебной практики

В результате освоения программы учебной практики обучающийся должен уметь и иметь первоначальный практический опыт по основному виду деятельности:

ВД	Умения
- планирование, организация и контролирование деятельности сотрудников и потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале; - организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного комплекса для поддержания требуемого уровня качества обслуживания.	- 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;
	иметь практический опыт в: <ul style="list-style-type: none">– 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

	<p>гостиницы;</p> <ul style="list-style-type: none">– оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке;– контроля текущей деятельности сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей;
--	--

1.4. Количество часов на освоение программы учебной практики:

Всего – 72 часа, в том числе:

В рамках освоения ПМ.02 - 72 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является сформированность у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.
ПК 2.2.	Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.
ПК 2.3.	Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей
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 Российской Федерации 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 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

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей, код и наименование МДК	Количество часов на учебную практику по ПМ и соответствующим МДК	Виды работ	Кол-во часов
1	2	3	4	5
	ПМ.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания			
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3	МДК.02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания МДК 02.02 Иностранный язык в сфере профессионально коммуникации для службы питания	72	Подготовка к обслуживанию и приему гостей.	6
			Выполнение сервировки стола различных видов к завтраку. Выполнение сервировки стола к обеду. Выполнение сервировки стола к ужину. Корректировать сервировку стола в соответствии с подачей блюда.	6
			Решение ситуаций во время встречи гостей в торговом зале ресторана. Решение ситуаций в период приема и оформления заказа.	6
			Владение техникой обслуживания при подаче продукции сервис бара Владение техникой обслуживания при подаче блюд различными стилями: • Silver service • Банкетный сервис • Шведский стол • Gueridon Service	6
			Владение техникой сбора используемой посуды и приборов.	6
			Решение ситуаций при расчете с гостями организаций службы питания. Разрешение вопросов в незапланированных ситуациях в процессе обслуживания гостей.	6
			Организация и проверка подготовки предприятий и персонала службы питания к обслуживанию потребителей.	6
			Организация, координация и контроль подготовки банкетных залов для различных форматов обслуживания.	6
			Тренинг и анализ производственных ситуаций при обслуживании гостей на высшем уровне.	6
			Тренинг и анализ производственных ситуаций по подаче блюд разными стилями.	6
			Организация, координация и контроль деятельности службы рум-сервис, баров, кафе, шведского стола.	6
			Контроль выполнения стандартов деятельности персонала службы питания.	6
			Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	
	Всего часов:	72		

3.2. Содержание учебной практики

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и видов учебной практики	Содержание	Объем часов на учебную практику	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Организация и технология работы службы приема и размещения			
Раздел 2. Технология взаимодействия сотрудников с гостями при приеме, регистрации, размещении и выписки.		72	
Раздел 3. Стандарты обслуживания гостей в процессе технологического цикла			
МДК.01.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения			
МДК 01.02 Иностранный язык в сфере профессионально коммуникации для службы приема и размещения			
Виды работ:	Содержание		6
Подготовка к обслуживанию и приему гостей.	1 Уборка помещения, расстановка столов и стульев, получение белья и накрытие столов;	6	2
	2 Подготовка и получение столовой посуды;		2
	3 Сервировка столов;		2
	4 Личная подготовка обслуживающего персонала.		2
Выполнение сервировки стола различных видов. Корректировать сервировку стола в соответствии с подачей блюда.	Содержание	6	
	1 Изучение сервировки стола к завтраку..	6	2
	2 Изучение сервировки стола к обеду.		2
	3 Изучение сервировки стола к ужину.		2
Решение ситуаций:	Содержание	6	
- во время встречи гостей в торговом зале ресторана; - в период приема и оформления заказа.	1 Приветствие гостя, предложение занять столики и места в зале, знакомит с официантом, возвращается на свое рабочее место, а по окончании обслуживания он, как радушный хозяин, провожает гостей, прощается с ними и приглашает вновь посетить ресторан.	6	2
	2 Предложение меню: знакомство с ассортиментом блюд, оформление заказа.		2
	3 Проводы гостей.		2
Владение техникой обслуживания при подаче продукции сервис бара.	Содержание	6	
Владение техникой обслуживания при подаче блюд различными стилями:	1 Изучение техники обслуживания стилями: • Silver service • Банкетный сервис • Шведский стол • Gueridon Service	6	2
	Владение техникой сбора используемой посуды и приборов.		Содержание
	1 Изучение уборки посуды способом «в две тарелки».	6	2
	2 Изучение уборки посуды способом «в три тарелки».		2
	3 Изучение способов уборки пирожковых тарелок, чашек, креманок и сервировочных блюд.		2

Решение ситуаций при расчете с гостями организаций службы питания. Разрешение вопросов в незапланированных ситуациях в процессе обслуживания гостей.	Содержание		6	
	1	Организация порядка окончательного расчета гостя.	6	2
	2	Распознавание и решение сложных и проблемных ситуаций в различных контекстах с гостями.		
Организация и проверка подготовки предприятий и персонала службы питания к обслуживанию потребителей.	Содержание		6	
	1	Изучение порядка организации и проверки подготовки зала к обслуживанию потребителей.	6	2
	2	Изучение порядка организации и проверки обслуживающего персонала службы питания к обслуживанию потребителей.		
Организация, координация и контроль подготовки банкетных залов для различных форматов обслуживания.	Содержание		6	
	1	Изучение и отработка правил подготовки банкетных залов к различным форматам обслуживания.	6	2
Тренинг и анализ производственных ситуаций при обслуживании гостей на высшем уровне.	Содержание		6	
	1	Участие в тренинге по обслуживанию гостей на высшем уровне.	6	2
	2	Изучение алгоритма процедуры обслуживания гостей на высшем уровне.		
Тренинг и анализ производственных ситуаций по подаче блюд разными стилями.	Содержание		6	
	1	Участие в тренинге по подаче блюд разными стилями	6	2
	2	Изучение алгоритма процедуры подачи блюд разными стилями.		
Организация, координация и контроль деятельности службы рум-сервис, баров, кафе, шведского стола.	Содержание		6	
	1	Изучение основных направлений деятельности службы: - рум-сервис; - баров; - кафе; - шведского стола.	6	2
Контроль выполнения стандартов деятельности персонала службы питания.	Содержание		12	
	2	Изучение стандартов деятельности персонала службы питания: цели, основные функции службы. Изучение основных обязанностей сотрудников службы питания.		2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета				

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет организации деятельности сотрудников службы питания, оснащенный оборудованием:

- интерактивная доска,
- учебная доска
- персональный компьютер с выходом в Интернет,
- звуковые колонки,
- принтер,
- комплект настенных стендов,
- таблицы, схемы,
- презентации по темам дисциплины

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- мультимедийное оборудование (экран, проектор, персональный компьютер, звуковые колонки, принтер);
- компьютеры по количеству посадочных мест.

Учебная практика может проводиться в организациях социально-экономического профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональных областях: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), на основании договоров о практической подготовке, заключаемых между Колледжем и каждой профильной организацией, куда направляются обучающиеся.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится концентрированно.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство учебной практикой осуществляют педагогические работники, а также работники организаций направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), и имеющие стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися видов работ.

В результате освоения учебной практики в рамках данного профессионального модуля обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения, приобретенный первоначальный опыт работы по виду профессиональной деятельности)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
<ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<ul style="list-style-type: none"> – наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике – оценка защиты отчета по учебной практике
Иметь практический опыт в:	
<ul style="list-style-type: none"> – планировании деятельности сотрудников службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале; – разработке операционных процедур и стандартов службы питания; организации и стимулирования деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; – оформлении документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке; 	

– контроле текущей деятельности сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей;	
--	--