

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ
НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ**
ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по
учебной работе

И.А. Емельянова

«31» 08 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности работников
службы питания

43.02.14 Гостиничное дело
*по программе подготовки специалистов среднего звена
социально – экономического профиля*

Квалификация выпускника – специалист по гостеприимству

Великий Новгород, 2021

Рабочая программа производственной практики ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания, разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г., № 1552; примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, регистрационный номер 43.02.14-170717.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	7
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы производственной практики

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело в части освоения основного вида деятельности – организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.
2. Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.
3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.

1.2. Цели и задачи производственной практики, требования к результатам освоения практики

Цель производственной практики – приобретение практического опыта, формирование общих и профессиональных компетенций.

Задачи производственной практики:

- передача обучаемым основных умений по планированию службы питания в материальных ресурсах и персонале;
- формирование навыков организации деятельности сотрудников службы питания;
- формирование навыков контроля за текущей деятельностью сотрудников службы питания.

В ходе освоения программы производственной практики обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- 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.

По окончании практики обучающийся сдаёт отчетную документацию в соответствии с методическими рекомендациями по организации и прохождению производственной практики и содержанием заданий на практику.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания

Всего – 180 часов (5 недель).

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является приобретенный практический опыт, сформированность общих и профессиональных компетенций в рамках **ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания.**

Код	Наименование результата освоения практики
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 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7.	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 поддержание 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. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Задания на практику

№	Код и наименование ПК	Задания на практику
1	П К 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.	<ul style="list-style-type: none">– осуществить планирование и стимулирование деятельности сотрудников службы питания;– осуществить распределение нагрузки по обеспечению работы службы питания.
2	П К 2.2. Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.	<ul style="list-style-type: none">– изучить режим работы гостиничного предприятия;– ознакомиться со стандартами службы питания гостиничного комплекса;– составить перечень требований к сотрудникам службы питания;– изучить правила и требования охраны труда, санитарно-эпидемиологических требований на производстве и в процессе обслуживания потребителей;– составить перечень наиболее важных требований в сфере охраны труда, санитарно-эпидемиологических требований;– посетить торговые и производственные помещения службы питания;– ознакомиться со стандартами подготовки и обслуживания потребителей службы питания;– изучить профессиональные программы для выполнения регламентов службы питания;– ознакомиться с деятельностью службы питания во взаимодействии с другими службами гостиничного комплекса;– подготовить к работе имеющиеся зоны для обслуживания гостей (Рум сервис, бары, кафе, официальные приемы, банкет «Фуршет», банкет «Коктейль» и др.);– использовать;– осуществить расчет посуды, приборов согласно плану работы;– проанализировать особенности в подготовке различных видов обслуживания сотрудниками службы питания.
3.	П К 2.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания	<ul style="list-style-type: none">– проанализировать расположение оборудования и инвентаря в помещениях;– проанализировать наиболее распространенных вопросов взаимодействия службы питания с другими службами гостиничного комплекса;– осуществить контроль за выполнением сотрудниками службы питания стандартов обслуживания и продаж.

	гостей	<ul style="list-style-type: none">– осуществить контроль за рациональными приемами в обслуживании гостей.– осуществить контроль за владением профессиональной этикой персоналом службы питания.
--	--------	--

3.2. Содержание производственной практики

Наименование разделов, тем	Содержание работ	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Ознакомление с работой службы питания гостиничного предприятия		
Тема а 1.1. Режим работы гостиничного предприятия.	Содержание: 1. Изучение режима работы гостиничного предприятия. 2. Ознакомление со стандартами службы питания гостиничного комплекса. 3. Составление перечня требований к сотрудникам службы питания.	
Тема 1.2. Охрана труда. Санитарно-эпидемиологические требования.	Содержание: 1. Изучение правил и требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей. 2. Изучение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания. 3. Составление перечня наиболее важных требований в сфере охраны труда, санитарно-эпидемиологических требований.	
Раздел 2. Помещения службы питания. Профессиональная деятельность службы		
Тема а 2.1. Помещения службы питания.	Содержание: 1. Посещение торговых и производственных помещений службы питания. 2. Анализ расположения оборудования и инвентаря в помещениях.	
Тема 2.2. Профессиональная деятельность службы питания.	Содержание: 1. Ознакомление со стандартами подготовки и обслуживания потребителей службы питания. 2. Изучение профессиональных программ для выполнения регламентов службы питания.	
Тема а 2.3. Взаимодействие службы питания с другими службами гостиничного комплекса.	Содержание: 1. Ознакомление с деятельностью службы питания во взаимодействии с другими службами гостиничного комплекса. 2. Анализ наиболее распространенных вопросов взаимодействия службы питания с другими службами гостиничного комплекса.	

Раздел 3. Организация работы службы питания гостиничного предприятия		
Тема 3.1. Подготовка и организация работ службы питания комплекса.	Подготовка и работы служб гостиничного	Содержание: <ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка дополнительных зон к обслуживанию конференций, совещаний, семинаров. 2. Подготовка и организация работы службы Рум сервис. 3. Подготовка и организация работы баров, кафе, службы питания. 4. Подготовка и обслуживание различных типов сервиса, включая высокую кухню, бистро, банкет, бар, буфет. 5. Подготовка и организация обслуживания официальных приемов. 6. Подготовка и организация обслуживания банкета «Фуршета». 7. Подготовка и организация обслуживания банкета «Коктейля». 8. Подготовка и организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием. 9. Расчет посуды, приборов согласно плану работы. 10. Анализ особенностей в подготовке различных видов обслуживания сотрудниками службы питания.
Раздел 4. Организация работы сотрудников службы питания гостиничного предприятия		
Тема4.1. Организация работ сотрудников службы питания.	Организация	Содержание: <ol style="list-style-type: none"> 1. Распределение персонала по организациям службы питания. 2. Распределение нагрузки по обеспечению работы службы питания. 3. Планирование и стимулирование деятельности сотрудников службы питания
Тема 4.2. Контроль за деятельностью сотрудников службы питания.	Контроль за деятельностью сотрудников службы питания.	Содержание: <ol style="list-style-type: none"> 1. Осуществление контроля за выполнением сотрудниками службы питания стандартов обслуживания и продаж. 2. Осуществление контроля за рациональными приемами в обслуживании гостей. 3. Осуществление контроля за владением профессиональной этикой персоналом службы питания.
Дифференцированный зачет		6
Всего		180

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Организация практики

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между ГБПОУ СГКСТД и организациями.

ГБПОУ СГКСТД осуществляет руководство практикой, контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми, формируют группы в случае применения групповых форм проведения практики.

Направление на практику оформляется распорядительным актом директора ГБПОУ СГКСТД с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики.

Продолжительность рабочего дня обучающихся должна соответствовать времени, установленному трудовым законодательством Российской Федерации для соответствующих категорий работников.

На период производственной практики обучающиеся, приказом по предприятию / учреждению / организации, могут зачисляться на штатные рабочие места и включаться в списочный состав предприятия / учреждения / организации, но не учитываются в их среднесписочной численности.

С момента зачисления обучающихся на рабочие места, на них распространяются требования стандартов инструкций, правил и норм охраны труда, правил внутреннего трудового распорядка и других норм и правил, действующих на предприятия, учреждении, организации по соответствующей специальности и уровню квалификации рабочих.

За время производственной практики обучающиеся должны выполнить задания на практику в соответствии с данной рабочей программой производственной практики.

Производственная практика завершается дифференцированным зачетом.

4.2. Информационное обеспечение

Основные источники

1. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 (ред. от 18.04.2018) «О защите прав потребителей».
2. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 (ред. от 04.10.2012) «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» №.

3. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 № 31 (ред. от 10.06.2016) «О введении в действие санитарных правил».
4. ГОСТ Р 50647-2010. Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги общественного питания. Термины и определения.
5. ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования. (введен в действие приказом Росстандарта от 27.06.2013 № 192-ст).
6. ГОСТ Р 50762-2007. Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.
7. ГОСТ Р 50935-2007. Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
8. Счесленок Л.Л., Полякова Ю.В., Сынгаевская Л.П. Организация обслуживания в организациях общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2016.
9. Богданова В.В. Организация и технология обслуживания в барах. - М.: Издательский центр «Академия», 2012.
10. Ёхина М. А. Организация обслуживания в гостиницах М.: Издательский центр «Академия», 2015.
11. Потапова И.И. Организация обслуживания гостей в процессе проживания. - М.: Издательский центр «Академия», 2015.
12. Шеламова Г.М. Деловая культура взаимодействия. - М.: Издательский центр «Академия», 2012.
13. Томашевская К. В., Соколова Е. А. Речевая коммуникация в туристской сфере - М.: Издательский центр «Академия», 2012.
14. 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>
15. Тимохина, Т. Л. Гостиничный сервис: учебник для СПО / Т. Л. Тимохина.— М.: издательство Юрайт, 2017. — 331 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03427-1. <https://www.biblio-online.ru/viewer/05FBCB8B-ADDB-4861-869C-83A61B803759#page/1>
16. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для СПО / Г. С. Сологубова. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 379 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01301-6. <https://www.biblio-online.ru/viewer/6D14FBD4-0211-4C10-B21D-A62B7F2AD698#page/1>
17. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения: учебное пособие для СПО / О.

- В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 201 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02479-1. <https://www.biblio-online.ru/viewer/1F1C9F54-B7F2-4D64-B86E-CE6A3192DEE3#page/1>
18. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 414 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04897-1. <https://www.biblio-online.ru/viewer/9E061508-836A-4A56-92F1-428AB79D2918#page/1>
19. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 248 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01244-6.
20. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для СПО / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. <https://www.biblio-online.ru/viewer/3854307A-CC01-4C5E-BB56-00D59CVC3546#page/1>
21. Щетинин, М. П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов: учебное пособие для СПО / М. П. Щетинин, О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 287 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04464-5. <https://www.biblio-online.ru/viewer/89847F9B-2EAD-4972-B611-E2A761DC6AAC#page/1>
22. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 163 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04253-5. <https://www.biblio-online.ru/viewer/4EFBEF2D-2F5D-48E0-9618-FB231CDC7AD4#page/1>

Дополнительные источники

1. Миронов Сергей. Гость платит дважды. Техники повышения продаж в ресторане. Издательство: «Ресторанные ведомости», 2012.
2. Победоносцева Елена. Все дело в людях. Ваш ресторан: как из персонала сделать команду. Издательство: «Ресторанные ведомости», 2016.
3. Наталья Богатова. Современный ресторан. Книга успешного управляющего. Партнеры. Персонал. Гости. – Ресторанные ведомости, 2014.

Интернет-ресурсы

1. http://hotel.web-3.ru/intarticles/?act=full&id_article=7830
2. <http://www.catalog.horeca.ru/newspaper/business/249/>
3. <http://prohotel.ru/>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе освоения практики, а также сдачи обучающимися дифференцированного зачета.

Результаты освоения (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 2.1 Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале	<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценивает соответствия деятельности службы питания законодательным и нормативным актам. 2. Оценивает и планирует потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале. 3. Проводит вводны и текущий инструктаж подчиненных. 4. Распределяет обязанности и определяет потребности и степень ответственности подчиненных.
ПК 2.2. Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организует деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы. 2. Координирует деятельность работников службы питания.
ПК 2.3. Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей	<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценивает и контролирует выполнение сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы питания. 2. Оценивает и контролирует качество предоставляемых услуг потребителям службы питания гостиничного комплекса.