

**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 УЧЕБНОЙ 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 учебной практики профессионального модуля 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 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ...	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	7
3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) 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.

Программа учебной практики профессионального модуля ПМ.02 может быть использована как программа профессионального обучения, а также в рамках освоения ППССЗ по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

1.2. Цели и задачи учебной практики

Цель учебной практики – формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках ППССЗ по основным видам деятельности, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов.

Задачи учебной практики – совершенствовать умения и способствовать приобретению практического опыта, в соответствии с указанным видом деятельности, основными и профессиональными компетенциями.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся, в ходе освоения профессионального модуля, 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;

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.

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

Всего – 72 часа (2 недели).

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является – сформированность у обучающихся профессиональных умений первоначального практического опыта в рамках ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания в соответствии с указанным видом профессиональной деятельности, основными и профессиональными компетенциями.

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	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Виды работ на учебной практике

№	Образовательные результаты (умения, практический опыт, ПК)	Виды работ
1.	ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.	– выполнение подготовки к обслуживанию и приему гостей;
2.	ПК 2.2. Организовывать деятельность в службе питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.	<ul style="list-style-type: none"> – выполнение сервировки стола различных видов к завтраку; – выполнение сервировки стола к обеду; – выполнение сервировки стола к ужину; – корректировка сервировки стола в соответствии с подачей блюда; – выполнение подачи продукции сервис бара; – выполнение обслуживания при подаче блюд различными стилями; – владение техникой сбора используемой посуды и приборов; – выполнение расчета с гостями организаций службы питания.
3.	ПК 2.3. Контролировать текущую деятельность в службе питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей	<ul style="list-style-type: none"> – решение ситуаций во время встречи гостей в торговом зале ресторана; – решение ситуаций в период приема и оформления заказа; – выполнение разрешения вопросов в незапланированных ситуациях в процессе обслуживания гостей; – организация и проверка подготовки предприятий и персонала службы питания к обслуживанию потребителей; – организация, координация и контроль подготовки банкетных залов для различных форматов обслуживания; – тренинг и анализ производственных ситуаций при обслуживании гостей на высшем уровне; – тренинг и анализ производственных ситуаций по подаче блюд разными стилями; – организация, координация и контроль деятельности службы рум-сервис, баров, кафе, шведского стола; – контроль выполнения стандартов деятельности персонала службы питания.

3.2. Тематический план учебной практики

Виды работ	Наименование разделов, тем учебной практики	Количество часов
1	2	3
Раздел 1. Сервировка стола.	Тема 1.1. Подготовка к обслуживанию и приему гостей.	4
	Тема 1.2. Сервировка стола к завтраку.	4
	Тема 1.3. Сервировка стола к обеду.	4
	Тема 1.4. Сервировка стола к ужину.	4
	Тема 1.5. Корректировка сервировки стола.	4
Раздел 2. Обслуживание гостей в зале ресторана.	Тема 2.1. Встреча гостей в торговом зале ресторана.	4
	Тема 2.2. Прием и оформление заказов от гостей в процессе их обслуживания.	4
Раздел 3. Применение техник обслуживания гостей в зале ресторана.	Тема 3.1. Техника обслуживания при подаче продукции сервис бара.	2
	Тема 3.2. Техника обслуживания при подаче блюд различными стилями (Silver service, Банкетный сервис, Шведский стол, Gueridon Service).	8
	Тема 3.3. Техника сбора используемой посуды и приборов.	4
Раздел 4. Разрешение ситуаций, возникающих при обслуживании гостей.	Тема 4.1. Решение ситуаций при расчете с гостями.	4
	Тема 4.2. Разрешение незапланированных ситуаций в процессе обслуживания гостей.	4
Раздел 5. Проверка подготовки залов к обслуживанию.	Тема 5.1. Проверка готовности предприятия и персонала к обслуживанию гостей.	4
	Тема 5.2. Организация и контроль подготовки банкетных залов.	2
Раздел 6. Тренинг и анализ производственных ситуаций.	Тема 6.1. Обслуживание гостей на высшем уровне.	4
	Тема 6.2. Подача блюд разными стилями.	4
Раздел 7. Контроль за деятельностью персонала службы питания.	Тема 7.1. Организация и контроль деятельности службы рум-сервис, баров, кафе, шведского стола.	4

	Тема 7.2. Контроль выполнения стандартов деятельности персонала службы питания.	2
		Дифференцированный зачет
		Всего
		72

3.3. Содержание учебной практики

Наименование разделов, тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Количество часов
Раздел 1. Сервировка стола.		9
Тема 1.1. Подготовка к обслуживанию и приему гостей.	Урок № 1. Вводный инструктаж по технике безопасности	1
	Урок № 2. Выполнение подготовки к обслуживанию гостей.	1
Тема 1.2. Сервировка стола к завтраку.	Урок № 3. Выполнение сервировки стола к завтраку.	2
Тема 1.3. Сервировка стола к обеду.	Урок № 4. Выполнение сервировки стола к обеду.	2
Тема 1.4. Сервировка стола к ужину.	Урок № 5. Выполнение сервировки стола к ужину.	2
Тема 1.5. Корректировка сервировки стола.	Урок № 6. Выполнение корректировки сервировки стола в соответствии с подачей блюда.	1
Раздел 2. Обслуживание гостей в зале ресторана.		2
Тема 2.1. Встреча гостей в торговом зале ресторана.	Урок № 7. Выполнение встречи гостей в торговом зале ресторана.	1
Тема 2.2. Прием и оформление заказов от гостей в процессе их обслуживания.	Урок № 8. Выполнение заказов от гостей в процессе их обслуживания.	1
Раздел 3. Применение техник обслуживания гостей в зале ресторана.		11
Тема 3.1. Техника обслуживания при подаче продукции сервис бара.	Урок № 9. Выполнение подачи продукции сервис бара.	2
Тема 3.2. Техника обслуживания при подаче блюд различными стилями (Silver service, Банкетный сервис, Шведский стол, Gueridon Service).	Урок № 10. Выполнение техники обслуживания при подаче блюд стилем Silver service.	2
	Урок № 11. Выполнение техники обслуживания при подаче блюд стилем Банкетный сервис.	2
	Урок № 12. Выполнение техники обслуживания при подаче блюд стилем Шведский стол.	2
	Урок № 13. Выполнение техники обслуживания при подаче блюд стилем Gueridon Service.	2

Тема 3.3. Техника сбора используемой посуды и приборов.	Урок № 14. Выполнение сбора используемой посуды и приборов.	1
Раздел 4. Разрешение ситуаций, возникающих при обслуживании гостей.		3
Тема 4.1. Решение ситуаций при расчете с гостями.	Урок № 15. Выполнение расчетов с гостями.	1
Тема 4.2. Разрешение незапланированных ситуаций в процессе обслуживания гостей.	Урок № 16. Выполнение разрешения незапланированных ситуаций в процессе обслуживания гостей.	2
Раздел 5. Проверка подготовки залов к обслуживанию.		2
Тема 5.1. Проверка готовности предприятия и персонала к обслуживанию гостей.	Урок № 17. Выполнение проверки готовности гостиничного предприятия и персонала к обслуживанию гостей.	1
Тема 5.2. Организация и контроль подготовки банкетных залов.	Урок № 18. Выполнение проверки готовности банкетных залов.	1
Раздел 6. Тренинг и анализ производственных ситуаций.		4
Тема 6.1. Обслуживание гостей на высшем уровне.	Урок № 19. Выполнение обслуживания гостей на высшем уровне.	2
Тема 6.2. Подача блюд разными стилями.	Урок № 20. Выполнение подачи блюд разными стилями.	2
Раздел 7. Контроль за деятельностью персонала службы питания.		3
Тема 7.1. Организация и контроль деятельности службы рум-сервис, баров, кафе, шведского стола.	Урок № 21. Выполнение контроля за деятельностью службы рум-сервис, баров, кафе, шведского стола.	2
Тема 7.2. Контроль выполнения стандартов деятельности персонала службы питания.	Урок № 22. Выполнение контроля за соблюдением стандартов деятельности персонала службы питания.	1
Дифференцированный зачет		2
Всего		36

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие лабораторий: «Учебный ресторан», «Учебный бар».

Оснащение лаборатории «Учебный ресторан»:

1. АРМ-преподавателя.
2. АРМ-студента.
3. Мультимедийное оборудование.
4. Аппарат настольный Mixn Machine VM 25026.
5. Блендер BarBoss Advance VM10101.
6. Кофемашина "SAECO MAGIC".
7. Льдогенератор SIMAG.
8. Машина посудомоечная ELECTROLUX WT65E.
9. Моноблок Firich Glaive RT-565-R4.
10. Моноблок Firich Glaive RT-565-R4.
11. Моноблок Firich Glaive RT-565-R4.
12. Панель плазменная Samsung PS-50 B850.
13. Принтер Star 654.
14. Принтер Star 654.
15. Принтер Star SP-298.
16. Салат-бар.
17. Шкаф винный.

Оснащение лаборатории «Учебный бар»:

1. Блендер VEMA FR 2055.
2. Кофемашина SAECO ROYAL Cappuccino Silver-gray.
3. Льдогенератор SIMAG.
4. Машина посудомоечная ELECTROLUX WT4.
5. Миксер д/мол.коктейлей.
6. Шкаф винный.
7. Моноблок Firich Glaive RT-565-R4.
8. Принтер Star 654.
9. Комплекты стеклянной и металлической посуды, барных приборов, столового белья.
10. Инструкция и журнал по технике безопасности.
11. Комплект учебно-методической документации.

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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты обучения (сформированные умения, практический опыт в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>практический опыт:</p> <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 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; 	<p>Практическая работа, тестирование, контрольная работа, устный опрос, экспертная оценка комплексной работы по всей компетенции.</p>
<p>умения:</p> <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; <p>контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей</p>	<p>Практическая работа, тестирование, контрольная работа, устный опрос, экспертная оценка комплексной работы по всей компетенции.</p>
	Дифференцированный зачет