Государственное профессиональное образовательное учреждение

Ярославской области

Ярославский торгово-экономический колледж

УТВЕРЖДАЮ

Зав. практикой

ГПОУ ЯО Ярославского торгово-экономического колледжа

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.С.Смирнова

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной практики

### по модулю ПМ 02 Организация и контроль текущей деятельности

### сотрудников службы питания

для специальности 43.02.14

Гостиничное дело

Ярославль, 2020

|  |  |
| --- | --- |
| Одобрено цикловой комиссией технологических дисциплин  Протокол № 6 от 24.01.2020  Председатель цикла  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Г. Зотова | Программа практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.14 Гостиничное дело    УТВЕРЖДАЮ  Зам.директора по учебной работе  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.В. Шапурина  «24» января 2020 г. |

Авторы:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Г Зотова, преподаватель высшей квалификационной категории ГОУ СПО ЯО Ярославского торгово-экономического колледжа

Техническая экспертиза:

Методист высшей категории Ю.Е. Жестокова

Согласовано

Зам.директора по ИМР И.А.Балабанова

СОДЕРЖАНИЕ

1Паспорт программы практики…………………………………………….4

2Структура и содержание практики………………………………………..8

3Условия реализации программы практики………………………………10

**1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ**

**1.1 Область применения программы**

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.14 Гостиничное дело.

**1.2 Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная практика реализуется в рамках профессионального модуля ПМ02 «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания».

**1.3 Цели и задачи практики – требования к результатам освоения практики**

Учебная практика ставит своей целью дать возможность студенту под руководством преподавателя освоить процесс организации и контроля текущей деятельности сотрудников службы питания.

Основными задачами учебной практики являются:

- получение студентом первичного профессионального опыта и умений по планированию деятельности сотрудников службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале;

- разработка операционных процедур и стандартов службы питания;

- контроля текущей деятельности сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей

- развитие у студентов умений в подготовке отчетных материалов по выполненным работам;

- развитие у студентов умения работы в коллективе и ведение переговоров с потенциальным клиентом.

Учебная практика направлена на формирование у студентов профессиональных и общих компетенций, приобретение практического опыта, формирование умений:

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата обучения |
| **Профессиональные компетенции** | |
| 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 |
| **Общие компетенции** | |
| 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. |
| ОК 7 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК 8 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности. ОК |
| ОК 9 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. |
| **Иметь практический опыт:** | |
| ПО 1 | планирования, деятельности сотрудников службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале; |
| ПО 2 | разработки операционных процедур и стандартов службы питания;  организации и стимулирования деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; |
| ПО 3 | оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику; |
| ПО 4 | контроля текущей деятельности сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей. |
| **Уметь:** | |
| У 1 | осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса; |
| У 2 | оценивать и планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале; |
| У 3 | определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с установленными нормативами; |
| У 4 | анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале; |
| У 5 | использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания; |
| У 6 | организовывать и контролировать процессы подготовки и обслуживания потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы питания; |
| У 7 | контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей. |

**1.4 Требования к результатам освоения практики по видам работ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Виды работ | Коды результатов освоения практики | | |
|  | ПК | ОК | ПО,У |
| 1. Подготовка к обслуживанию и приему гостей | ПК 2.1 | ОК 2 ОК 4 ОК 9 | ПО 1 У 1 |
| 2. Выполнение сервировки стола различных видов к завтраку. | ПК 2.1 | ОК 2 ОК 3 ОК 6 | ПО 1 У 1 |
| 3. Выполнение сервировки стола к обеду. | ПК 2.1 | ОК 5 ОК 6 | ПО 1 У 1 |
| 4. Выполнение сервировки стола к ужину. | ПК 2.1 | ОК 2 ОК 4 ОК 9 | ПО 1 У 1 |
| 5. Корректировать сервировку стола в соответствии с подачей блюда. | ПК 2.1 | ОК 2 | ПО 1 У 1 |
| 6. Решение ситуаций во время встречи гостей в торговом зале ресторана. | ПК 2.1 | ОК 2 | ПО 1 У 1 |
| 7. Решение ситуаций в период приема и оформления заказа. | ПК 2.1 | ОК 2 | ПО1 ПО2 У 1 |
| 8. Владение техникой обслуживания при подаче продукции сервис бара | ПК 2.1 | ОК 2 | ПО 1 У 1 |
| 9. Владение техникой обслуживания при подаче блюд различными стилями | ПК 2.1 | ОК 2 | ПО 1 У 1 |
| • Silver service | ПК 2.1 | ОК 2 | ПО 1 У 1У6 |
| • Банкетный сервис | ПК 2.1 | ОК 2 | ПО 1 У 1 У6 |
| • Шведский стол | ПК 2.1 | ОК 2 | ПО 1 У 1 У6 |
| • Gueridon Service | ПК 2.1 | ОК 2 | ПО 3 У 1 У6 |
| 10. Владение техникой сбора используемой посуды и приборов | ПК 2.1 | ОК 2 ОК 3 ОК 7  ПО | ПО 1 У 1 |
| 11. Решение ситуаций при расчете с гостями организаций службы питания. | ПК 2.1 | ОК 2 ОК 7 | ПО 3 У 1 |
| 12. Разрешение вопросов в незапланированных ситуациях во время обслуживание гостей. | ПК 2.1 | ОК 2 ОК 7 | ПО 3 У 1 |
| 13. Организация и проверка подготовки предприятий и персонала службы питания к обслуживанию потребителей. | ПК 2.1 | ОК 2 | ПО1 ПО4 У1  У4У7 |
| 14. Организация, координация и контроль  подготовки банкетных залов для различных форматов обслуживания. | ПК 2.1 | ОК 2 | ПО1ПО2ПО3 У1У2У3У7 |
| 15.Тренинг и анализ производственных ситуаций при обслуживании гостей на высшем уровне. | ПК 2.1 | ОК 2 | ПО1 У1 |
| 16. Тренинг и анализ производственных ситуаций по подаче блюд разными стилями. | ПК 2.1 | ОК 2 | ПО1ПО2 У1У5У6 |
| 17. Организация, координация и контроль деятельности службы рум-сервис, баров, кафе, шведского стола. | ПК 2.1 | ОК 2 | ПО1ПО2ПО3ПО4 У1У4У7 |

**1.5 Количество часов на освоение программы практики**

Учебная практика проводится непрерывно в течение 1 недели (36 часов).

**2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ**

**2.1 Тематический план**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Виды работ, темы | Объём часов |
| 1 | Раздел 1. Планирование, организация и контролирование деятельности сотрудников и потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале. | 18 |
| 2 | Раздел 2. Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного комплекса для поддержания требуемого уровня качества обслуживания. | 18 |
|  | **ВСЕГО** | **36** |

**2.2 Содержание практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование видов работ, тем | Содержание основных видов работ | Кол-во часов | Уровень усвоения |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Раздел 1**. Планирование, организация и контролирование деятельности сотрудников и потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале. | 1. Подготовка к обслуживанию и приему гостей.  2. Выполнение сервировки стола различных видов к завтраку.  3. Выполнение сервировки стола к обеду.  4. Выполнение сервировки стола к ужину.  5. Корректировать сервировку стола в соответствии с подачей блюда.  6. Решение ситуаций во время встречи гостей в торговом зале ресторана.  7. Решение ситуаций в период приема и оформления заказа.  8. Владение техникой обслуживания при подаче продукции сервис бара  9. Владение техникой обслуживания при подаче блюд различными стилями  • Silver service  • Банкетный сервис  • Шведский стол  • Gueridon Service | 18 | 3 |
| **Раздел 2**. Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного комплекса для поддержания требуемого уровня качества обслуживания. | 1. Владение техникой сбора используемой посуды и приборов.  2. Решение ситуаций при расчете с гостями организаций службы питания.  3. Разрешение вопросов в незапланированных ситуациях во время обслуживание гостей.  4. Организация и проверка подготовки предприятий и персонала службы питания к обслуживанию потребителей.  5. Организация, координация и контроль подготовки банкетных залов для различных форматов обслуживания.  6. Тренинг и анализ производственных ситуаций при обслуживании гостей на высшем уровне.  7. Тренинг и анализ производственных ситуаций по подаче блюд разными стилями.  8. Организация, координация и контроль деятельности службы рум-сервис, баров, кафе, шведского стола.  9. Контроль выполнения стандартов деятельности персонала службы питания. | 18 | 3 |

**3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ**

**3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Программа учебной практики реализуется на баз

- учебного кабинета «Организации деятельности сотрудников службы питания»

Оборудование учебного кабинета:

- 30 посадочных мест;

- рабочее место преподавателя;

- комплект образцов документов по организации обслуживания гостей в ресторане, баре;

- комплект учебно-методической документации;

- лабораторий «Учебный бар, ресторан».

**3.2 Информационное обеспечение обучения**

**Перечень учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов**

**Нормативные документы:**

1. Закон Российской Федерации № 2300-1 «О защите прав потребителей» 2300 – от 07.021992.

2. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», утвержд. 02.01.2000 ФЗ-29.

3. Правила оказания услуг общественного питания. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389.

4. Межгосударственный стандарт 50762-2013. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.

5 Межгосударственный стандарт 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.

6.Межгосударственный стандарт 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

7.Межгосударственный стандарт 32692-2014 Межгосударственный стандарт Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания

**Основные источники:**

1.Кучер Л.С.- Официант-бармен. Учебное пособие –Ростов н/Д.: «Феникс», 2017.

2. Радченко Л.А.- Организация производства и обслуживание на п.о.п.: Учебное пособие. – М: КНОРУС, 2018.

3.Сологубова Г.С.- Организация обслуживания на п.о.п. М.: «ЮРАЙТ» «Академия», 2018.

4.Тимохина Т. Л. – Гостиничная индустрия. М.: « Издательство Юрайт» «Академия», 2018.

5. Тимохина Т. Л. – Гостиничный сервис. М.: « Издательство Юрайт» «Академия», 2018.

**Дополнительные источники:**

1. Журналы «Академия гостеприимства»,2018-2020гг.
2. Журналы «Турист», 2018-2020гг.

**Интернет-ресурсы:**

1. www.restoranoff.ru

2. www.tourist-journal.ru

1. www.peterfood.ru
2. www.restorus.com – рекламно-информационные порталы на тему ресторанного и гостиничного бизнеса. Новости, статьи из отраслевой прессы, ссылки.