

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

1 Паспорт программы практики.....	4
2 Структура и содержание практики.....	8
3 Условия 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
<b>Профессиональные компетенции</b>	
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
<b>Общие компетенции</b>	
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 поддержания необходимого уровня физической подготовленности. ОК
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
<b>Иметь практический опыт:</b>	
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.
<b>Уметь:</b>	
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	ПК 2.1	ОК 2	ПО 1 У 1

гостей в торговом зале ресторана.			
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
	<b>ВСЕГО</b>	<b>36</b>

## 2.2 Содержание практики

Наименование видов работ, тем	Содержание основных видов работ	Кол-во часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
<p><b>Раздел 1.</b> Планирование, организация и контролирование деятельности сотрудников и потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка к обслуживанию и приему гостей.</li> <li>2. Выполнение сервировки стола различных видов к завтраку.</li> <li>3. Выполнение сервировки стола к обеду.</li> <li>4. Выполнение сервировки стола к ужину.</li> <li>5. Корректировать сервировку стола в соответствии с подачей блюда.</li> <li>6. Решение ситуаций во время встречи гостей в торговом зале ресторана.</li> <li>7. Решение ситуаций в период приема и оформления заказа.</li> <li>8. Владение техникой обслуживания при подаче продукции сервис бара</li> <li>9. Владение техникой обслуживания при подаче блюд различными стилями <ul style="list-style-type: none"> <li>• Silver service</li> <li>• Банкетный сервис</li> <li>• Шведский стол</li> <li>• Gueridon Service</li> </ul> </li> </ol>	18	3
<p><b>Раздел 2.</b> Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного комплекса для поддержания требуемого уровня качества обслуживания.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Владение техникой сбора используемой посуды и приборов.</li> <li>2. Решение ситуаций при расчете с гостями организаций службы питания.</li> <li>3. Разрешение вопросов в незапланированных ситуациях во время обслуживания гостей.</li> <li>4. Организация и проверка подготовки предприятий и персонала службы питания к обслуживанию потребителей.</li> <li>5. Организация, координация и контроль подготовки банкетных залов для различных форматов обслуживания.</li> <li>6. Тренинг и анализ производственных ситуаций при обслуживании гостей на высшем уровне.</li> <li>7. Тренинг и анализ производственных ситуаций по подаче блюд разными стилями.</li> <li>8. Организация, координация и контроль деятельности службы рум-сервис, баров, кафе, шведского стола.</li> <li>9. Контроль выполнения стандартов деятельности персонала службы питания.</li> </ol>	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](http://www.restoranoff.ru)
2. [www.tourist-journal.ru](http://www.tourist-journal.ru)
3. [www.peterfood.ru](http://www.peterfood.ru)
4. [www.restorus.com](http://www.restorus.com) – рекламно-информационные порталы на тему ресторанного и гостиничного бизнеса. Новости, статьи из отраслевой прессы, ссылки.