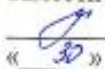


Приложение 10.2  
к ОПОП СПО (ППССЗ) по специальности  
43.02.14 Гостиничное дело


ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ  
«САКСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УПР  
 О.В. Добровольская  
« 30 » май 20 22 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ. 02. ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**  
**РАБОТНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ**

Специальность: 43.02.14 Гостиничное дело

Рассмотрена на заседании предметной  
(цикловой) комиссии профессий сферы  
сервиса и туризма  
протокол № 10 от «27» 5 май 2022 г.  
Председатель П(Ц)К  М.С. Соловей

Рабочая программа учебной практики разработана на основе разработанная на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело (утв. приказом, Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1552) с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.14 Гостиничное дело (зарегистрирована в государственном реестре ПООП под номером: 43.03.44 – 170717).

Организация - разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Сакский технологический техникум».

Разработчик:

Маслова Наталья Павловна, мастер производственного обучения Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Сакский технологический техникум».

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
2. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

## **1.1. Область применения программы:**

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, укрупненная группа направлений подготовки 43.00.00. Сервис и туризм в части освоения квалификации «специалист по гостеприимству» и основного вида деятельности «Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания».

## **1.2. Место проведения учебной практики**

Учебная практика проводится в лаборатории «Учебный бар».

## **1.3. Цели и задачи учебной практики**

Целью учебной практики является формирование у обучающихся умений и приобретение первоначального практического опыта работы в рамках профессионального модуля ПМ.02. Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Задачами учебной практики являются:

- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности;

- закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений обучающихся.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **2.1. Требования к результатам освоения учебной практики**

В результате прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля ПМ.02. Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания, обучающиеся должны приобрести практический опыт работы в:

- разработке операционных процедур и стандартов службы питания;
- планировании, организации, стимулировании и контроле деятельности работников службы питания.

#### **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;
- анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале;
- использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания;
- контролировать соблюдение подчиненными требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания

### **2.2. Результаты освоения рабочей программы учебной практики**

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися основным видом деятельности «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) 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

## Общие компетенции

Код	Наименование результата освоения практики
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 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.

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов/тем профессионального модуля	Учебная практика, часов
ПК 2.1	Раздел 1. Планирование, организация и контролирование деятельности работников и потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале.	<b>18</b>
ПК 2.2 ПК 2.3	Раздел 2. Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного предприятия для поддержания требуемого уровня качества обслуживания	54
	<b>ИТОГО</b>	<b>72</b>

### 3.2. Содержание учебной практики

Наименование разделов профессиональных модулей (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебных занятий (виды работ)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код личностных результатов реализации программы воспитания
1	2	3		
<b>Раздел 1. Планирование, организация и контролирование деятельности работников и потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале</b>		<b>18</b>	ПК 2.1 ПК 2.2  ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ОК 09 ОК 10	<b>ЛР 16</b> <b>ЛР 17</b> <b>ЛР 18</b> <b>ЛР 18</b> <b>ЛР 20</b> <b>ЛР 24</b> <b>ЛР 25</b> <b>ЛР 26</b>
Тема 1.1. Особенности организации работы службы питания гостиничного комплекса	Вводный инструктаж. Знакомство с особенностями организации службы питания.	6		
Тема 1.2. Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы питания	Подготовка различных видов меню для предоставления услуг службы питания. Организация и подготовка предприятия общественного питания к обслуживанию гостей.	12		



<b>Раздел 2. Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного предприятия для поддержания требуемого уровня качества обслуживания</b>			ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3. ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ОК 09 ОК 10	<b>ЛР 16</b> <b>ЛР 17</b> <b>ЛР 18</b> <b>ЛР 18</b> <b>ЛР 20</b> <b>ЛР 24</b> <b>ЛР 25</b> <b>ЛР 26</b>
Тема 2.1. Специальные виды услуг и формы обслуживания.	Выполнение сервировки стола различных видов к завтраку.	6		
	Выполнение сервировки стола к обеду.	6		
	Выполнение сервировки стола к ужину.	6		
	Техника обслуживания при подаче блюд с использованием различных стилей: (Silver service; Банкетный сервис).	6		
	Техника обслуживания при подаче блюд с использованием различных стилей: Шведский стол; Gueridon Service).	6		
	Ознакомление с техникой сбора используемой посуды и приборов.	6		

Тема 2.1. Контроль и качество предоставления услуг потребителям	Подготовка предприятий и персонала службы питания к обслуживанию гостей отеля.	6		
Тема 2.2. Специальные виды услуг и формы обслуживания	Организация, координация и контроль подготовки банкетных залов для различных форматов обслуживания.	6		
Дифференцированный зачет	Контроль выполнения стандартов деятельности персонала службы питания.	6	ПК 2.1 – ПК 2.3 ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ОК 09 ОК 10	
<b>Итого:</b>		<b>72</b>		

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие лаборатории «Учебный бар»

Оснащение лаборатории:

- столы - 3 шт.
- стулья 6 шт.
- комплекты стеклянной и металлической посуды,
- комплекты столовых приборов
- комплекты столового белья;
- блендер
- кофемашина
- льдогенератор
- миксер для молочных коктейлей.

### **4.2. Общие требования к организации образовательного процесса**

Учебная практика проводится мастером производственного обучения рассредоточено.

### **4.3. Информационное обеспечение обучения**

#### **4.3.1 Печатные издания**

Основная учебная литература:

1. Потапова И.И. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.И. Потапова. – 2-е изд., стер. – М: Издательский центр «Академия», 2020. – 208с.

Дополнительная учебная литература:

1. Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия: учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 336 с.

2. Гостиничное дело: ежемесячный журнал / Негосударственное научно-образовательное учреждение «Академия торговли и внешнеэкономических связей». – М.: Индустрия гостеприимства и торговли, 2020.

#### **4.3.2 Электронные издания и интернет-ресурсы**

1. [http://hotel.web-3.ru/intarticles/?act=full&id\\_article=7830](http://hotel.web-3.ru/intarticles/?act=full&id_article=7830)

2. <http://www.catalog.horeca.ru/newspaper/business/249/>
3. <http://prohotel.ru/>

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности сервис, оказание услуг населению (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности сервис, оказание услуг населению, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических работ. В результате освоения учебной практики, в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1. Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале.	Оценка процесса планирования и размещения в материальных ресурсах и персонале.	Экспертное наблюдение выполнения практических работ на учебной практике: оценка процесса оценка результатов
ПК 2.2. Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.	Оценка процесса организации деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.	
ПК 2.3. Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.	Оценка процесса контроля текущей деятельности работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Владение разнообразными методами (в том числе инновационными) для осуществления профессиональной деятельности.</li> <li>- Разработка вариативных алгоритмов решения профессиональных задач деятельности применительно к различным контекстам.</li> <li>- Выбор эффективных технологий и рациональных способов выполнения профессиональных задач.</li> </ul>	Экспертное наблюдение Деятельности студента в процессе освоения образовательной программы при выполнении самостоятельных работ учебной практики
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для эффективного выполнения профессиональных задач и развития собственной профессиональной деятельности и деятельности подчиненного персонала.	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Анализ информации, выделение в ней главных аспектов, структурирование, презентация.</li> <li>- Владение способами систематизации и интерпретация полученной информации в контексте своей деятельности и в соответствии с задачей информационного поиска.</li> </ul>	
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Проведение объективного анализа качества результатов собственной деятельности и указывание субъективного значения результатов деятельности.</li> <li>- Принятие управленческих решений по совершенствованию собственной деятельности.</li> <li>- Организация собственного профессионального развития и самообразования в целях эффективной профессиональной и личностной самореализации и развития карьеры.</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение Деятельности студента в процессе освоения образовательной программы при выполнении самостоятельных работ учебной практики</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Распределение объема работы среди участников коллективного проекта.</li> <li>- Справляться с кризисами взаимодействия совместно с членами группы (команды).</li> <li>- Использование вербальных и невербальных способов эффективной коммуникации с коллегами, руководством, клиентами и другими заинтересованными сторонами.</li> </ul>	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Использование вербальных и невербальных способов коммуникации на государственном языке с учетом особенностей и различий социального и культурного контекста.</li> </ul>	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Участие в мероприятиях гражданско-патриотического характера, волонтерском движении.</li> <li>- Аргументированное представление и отстаивание своего мнения с соблюдением этических норм и общечеловеческих ценностей.</li> <li>- Осуществление своей деятельности на основе соблюдения этических норм и общечеловеческих ценностей.</li> <li>- Демонстрация сформированности российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, уважения к</li> </ul>	

	государственным символам (гербу, флагу, гимну).	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Соблюдение норм экологической чистоты и безопасности.</li> <li>- Осуществление деятельности по сбережению ресурсов и сохранению окружающей среды.</li> </ul>	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Планирование информационного поиска.</li> <li>- Принятие решений о завершении (продолжении) информационного поиска на основе оценки достоверности (противоречивости) полученной информации для решения профессиональных задач.</li> <li>- Осуществление обмена информации с использованием современного оборудования и программного обеспечения, в том числе на основе сетевого взаимодействия.</li> <li>- Анализ информации, выделение в ней главных аспектов, структурирование, презентация.</li> </ul>	Экспертное наблюдение Деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при выполнении самостоятельных работ и учебной практики
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	<p>Изучение нормативно-правовой документации, технической литературы и современных научных разработок в области будущей профессиональной деятельности на государственном языке.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Применение необходимых лексических и грамматических минимумов для чтения и перевода иностранных текстов профессиональной направленности.</li> <li>- Владение современной научной и профессиональной терминологией, самостоятельное совершенствование устной и письменной речи и пополнение словарного запаса.</li> <li>- Владение навыками технического перевода текста, понимание содержания инструкций и графической документации на иностранном языке в области профессиональной деятельности.</li> </ul>	

