

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Горшкова Надежда Кимовна
Должность: Директор
Дата подписания: 19.04.2022 14:04:50
Уникальный программный ключ:
6e4febd30540ffff35fc4c6217bc0cf1c72a27f9

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж»
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики**

ПРОГРАММА

учебной практики по профессиональному модулю

ПМ.02. ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

СОТРУДНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ

для специальности среднего профессионального образования

43.02.14 Гостиничное дело

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.14 Гостиничное дело и Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291

Разработчики:

Леонтьева Наталия Владимировна, преподаватель технологических дисциплин

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

1.1. Аннотация к программе

Настоящая программа учебной практики УП.02 по ПМ.02. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и является частью программы специалистов среднего звена.

Программа практики обеспечивает подготовку специалистов среднего звена для освоения профессии специалист по гостеприимству. Сферой деятельности выпускников являются: предприятия, организации и учреждения г. Чебоксары и Чувашской Республики: аудитории «Учебный ресторан» и «Учебный бар» Чебоксарского экономико-технологического колледжа Минобразования Чувашии.

1.2. Цели и задачи учебной практики:

формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в рамках профессионального модуля по каждому из видов профессиональной деятельности под руководством специалистов предприятия (организации, учреждения).

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 72 часа.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

1.4. Требования к результатам освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, умениям

Учебная практика по специальности направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Результаты освоения <i>(перечень в строгом соответствии с ФГОС)</i>	Основные показатели оценки результата <i>(должны 100% соответствовать показателям в программе соответствующего проф. модуля)</i>
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Различает особенности производственных ситуаций и принимает адекватные решения в соответствии с поставленной задачей. Предлагает варианты решения проблемной ситуации (ситуационной задачи)
ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Осуществляет сбор информации из различных источников (ГОСТы, Сборники рецептур, Интернет сообщества и др.), обосновывая выбор и оптимальность состава источников.

	Изучает литературу, как современную, так и нормативную с целью профессионального роста и отслеживания современных тенденций. Рационально распределяет время на все этапы решения задач.
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Находит и использует необходимую информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, показывает самостоятельный, профессионально-ориентированный выбор тематики творческих и проектных работ (курсовых, рефератов, докладов и т.п.); Демонстрирует уровень профессиональной зрелости через посещение дополнительных занятий, освоение дополнительных рабочих профессий, обучение на курсах дополнительной профессиональной подготовки.
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами..	Демонстрирует умение работать в команде, разрешает возможные конфликтные ситуации; Проявляет умение взаимодействовать и общаться со сверстниками, с преподавателями и мастерами, руководителями предприятий общественного питания в ходе практики.
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Осуществляет 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.	Проявляет ответственность за свою работу и работу членов команды, за результат выполнения заданий; Демонстрирует самоанализ и коррекцию результатов собственной работы.
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действует в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	Использует средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддерживает необходимый уровень физической подготовленности.
ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Обосновывает выбор применения современных технологических методов и способов, необходимых для выполнения профессиональных задач; Проводит анализ инноваций в области общественного питания и использует «элементы реальности» в работах (курсовых, рефератов, докладов и т.п.).
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.	Оценивает соответствие деятельности службы питания законодательным и нормативным актам; Оценивает и планирует потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале
ПК 2.2. Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.	Организует деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; Координирует деятельность сотрудников службы питания
ПК 2.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.	Проводит оценку и контроль выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы питания; Оценивает и контролирует качество предоставляемых услуг потребителям службы питания гостиничного комплекса
Иметь первоначальный практический опыт	

- планирования деятельности сотрудников службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале;	- планирует деятельность 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;	- разрабатывает операционные процедуры и стандарты службы питания; организует и стимулирует деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы;
- оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке;	- оформляет документы и ведет диалоги на профессиональную тематику на иностранном языке;
- контроля текущей деятельности сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.	- контролирует текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.
Должен уметь	
- осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса;	- осуществляет планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействует с другими службами гостиничного комплекса;
- оценивать и планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале;	- оценивает и планирует 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;	- определяет 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;	- анализирует результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале;
- использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания;	- использует 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;	- организовывает и контролирует 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.	- контролирует текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и видов работ производственной (по профилю специальности) практики	Содержание материала производственной (по профилю специальности) практики	Объем часов
1	2	3
ПМ 02. МДК.02.01. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания.		72
5 семестр		36
Тема 1. Деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы	Содержание	
	1. Выполнение сервировки стола различных видов к завтраку, обеду, ужину. Корректировать сервировку стола в соответствии с подачей блюда.	6
	2. Владение техникой обслуживания при подаче блюд различными стилями. Владение техникой сбора используемой посуды и приборов.	6
Тема 2. Выполнение требований к уровню качества обслуживания гостей.	Содержание	
	1. Организация и проверка подготовки предприятий и персонала службы питания к обслуживанию потребителей. Решение ситуаций во время встречи гостей в торговом зале ресторана.	6
	2. Организация, координация и контроль подготовки банкетных залов для различных форматов обслуживания.	6
	3. Тренинг и анализ производственных ситуаций по подаче блюд разными стилями.	6
	4. Контроль выполнения стандартов деятельности персонала службы питания.	6
	5. Дифференцированный зачет	
ПМ.02. МДК.02.03. Организация обслуживания в барах при гостинице		
6 семестр		36
Тема 1. Деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.	Содержание	
	1. Подготовка к обслуживанию и приему гостей.	6
	2. Решение ситуаций в период приема и оформления заказа.	6
	3. Решение ситуаций при расчете с гостями организаций службы питания.	6
	4. Разрешение вопросов в незапланированных ситуациях в процессе обслуживание гостей.	6
Тема 2. Выполнение требований к уровню качества обслуживания гостей.	Содержание	
	1. Тренинг и анализ производственных ситуаций при обслуживании гостей на высшем уровне.	6
	2. Организация, координация и контроль деятельности службы рум-сервис, баров, кафе, шведского стола.	6
	3. Дифференцированный зачет	
ВСЕГО		72

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению:

Реализация учебной практики предполагает выполнение работ и дублирование обязанностей на рабочих местах действующих предприятий общественного питания, оснащенных производственным оборудованием и инвентарем в следующих кабинетах /лабораториях / мастерских: «Учебный ресторан» и «Учебный бар»:

1. Посуда (тарелки, чашки, фужеры, стаканы)
2. Приборы (закусочные, столовые, десертные, фруктовые, рыбные)
3. Столовое белье (скатерть, салфетки, ручки, полотенца)
4. Тележки геридон
5. Барная стойка.
6. Кофемашинa
7. Кофемолка и т.д.

3.2 Требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности соответствуют правилам и нормам.