

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
(национальный исследовательский университет)»
ИНСТИТУТ СПОРТА, ТУРИЗМА И СЕРВИСА
МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ

УТВЕРЖДАЮ:
директор
Многопрофильного колледжа



О.Б. Прохорова

25 марта 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
РАБОТНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ

основной профессиональной образовательной программы
43.02.14 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО

Челябинск 2022

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.01 «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения» основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.14 Гостиничное дело рассмотрена и одобрена на заседании Педагогического совета № 5, протокол № 5 от «24» марта 2022 г.

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по НМР

Специалист по УМР


И.Н. Романенко
« 24» марта 2022 г.


О.А. Швецова
« 24» марта 2022 г.

Разработчики:

Кедровских Е.А. – преподаватель Многопрофильного колледжа

Внешняя экспертиза:

Сошенко С.И., зам. генерального
директора по продажам и сервису
ООО «Гостиничное хозяйство»
Конгресс- отель «Малахит»,
г. Челябинск

Наумкина К.В., управляющая
гостиницей Альбион, г. Челябинск

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.01 «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников приема и размещения» разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности 43.02.14 Гостиничное дело (утв. Приказом № 1552 Минобрнауки РФ 09.12.2016 г.).

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа производственной практики – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 44.02.14 Гостиничное дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация и контроль текущей деятельности работников службы питанияи соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурса и персонале

ПК 2.2. Организовывать деятельность работников 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

1.2 Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения производственной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности Организация и контроль текущей деятельности работников службы питанияи соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы производственной практики должен:

знать:

- задачи, функции и особенности работы службы питания;
- технологии организации процесса питания; требования к обслуживающему персоналу, правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены;

- специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы питания; критерии и показатели качества обслуживания.

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.

иметь практический опыт в:

– разработке операционных процедур и стандартов службы питания;

– планировании, организации, стимулировании и контроле деятельности работников службы питания.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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 общечеловеческих ценностей.

ОК 07. 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 поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурса и персонале

ПК 2.2. Организовывать деятельность работников 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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Объем времени на освоение программы практики

Вид учебной работы	Количество часов
Обязательная учебная нагрузка (практическая подготовка), всего	108
в том числе:	
практические занятия	108
дифференцированный зачет (зачет)	-
Промежуточная аттестация – не предусмотрена	

3.2 Тематический план и содержание производственной практики

Содержание учебной деятельности	Обязательная нагрузка				
	Всего часов	Практическая подготовка	в том числе		
			теоретических занятий (час)	практических занятий (час)	промежуточная аттестация в форме диф.зачёта/ зачёта (час)
Занятие № 1 Ознакомление и изучение режима работы предприятия	6	6	–	6	–
Занятие № 2. Ознакомление со стандартами службы питания гостиничного комплекса	6	6	–	6	–
Занятие № 3. Изучение правил и требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	6	6	–	6	–
Занятие № 4. Ознакомление с торговыми помещениями	6	6	–	6	–

службы питания					
Занятие № 5.Ознакомление с производственными помещениями службы питания	6	6	–	6	–
Занятие № 6.Ознакомление со стандартами подготовки и обслуживания потребителей службы питания	6	6	–	6	–
Занятие № 7.Ознакомление с профессиональными программами для выполнения регламентов службы	6	6	–	6	–
Занятие № 8.Ознакомление с деятельностью службы питания во взаимодействии с другими службами гостиничного комплекса	6	6	–	6	–
Занятие № 9.Подготовка дополнительных зон к обслуживанию конференций, совещаний, семинаров	6	6	–	6	–
Занятие № 10.Подготовка и организация работы службы Рум сервис	6	6	–	6	–
Занятие № 11.Подготовка и организация работы баров, кафе, службы питания	6	6	–	6	–
Занятие № 12.Подготовка и обслуживание различных типов сервиса, включая высокую кухню, бистро, банкет, бар, буфет	6	6	–	6	–
Занятие № 13.Подготовка и организация обслуживания официальных приемов	6	6	–	6	–
Занятие № 14.Распределение персонала по организациям службы питания	6	6	–	6	–
Занятие № 15.Систематизация распределения нагрузки по обеспечению работы службы питания	6	6	–	6	–
Занятие №16.Осуществление и контроль рациональных приемов в обслуживании гостей	6	6	–	6	–
Занятие № 17.Владение профессиональной этикой персонала службы питания	6	6	–	6	–
Занятие № 18 Представление результатов практики	6	6	–	6	–
Итого по производственной практике	108	108	–	108	–

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Производственная практика может проводиться в организациях в специально-оборудованных помещениях на основе договоров между организацией и образовательным учреждением.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва :

Издательство Юрайт, 2020. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://www.biblio-online.ru/bcode/452306>

2. Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия : учебник для среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 336 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07185-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://www.biblio-online.ru/bcode/451271>

3. Воробьева, С. А. Деловой английский язык для гостиничного бизнеса (B1) : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. А. Воробьева, А. В. Киселева. — 5-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 192 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09515-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://www.biblio-online.ru/bcode/453934>

Дополнительная литература:

1. Скобкин С.С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма [Текст]: учеб. пособие / С. С. Скобкин. – М.: Магистр, 2014. – 496 с.

2. Федорова, О. Н. Английский язык для профессионального развития: Ресторанный и кейтеринговый бизнес. English for Development: Restaurant and Catering Business : учебное пособие / О. Н. Федорова. — 3-е изд., стер. — Москва : ФЛИНТА, 2019. — 365 с. — ISBN 978-5-9765-0019-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/122703>

3. Агабекян И. П. Английский язык. Сервис и туризм [Текст]: учеб. пособ. / И. П. Агабекян.- 2-е изд. – М.: Дашков и К, 2014.-.312 с.

4.3 Общие требования к организации производственной практики

1) Производственная практика проводится в организациях в специально-оборудованных помещениях на основе договоров между организацией и образовательным учреждением преподавателями дисциплин профессионального цикла.

2) Сроки проведения практики устанавливаются образовательным учреждением в соответствии с ОПОП СПО.

3) Сроки проведения производственной практики устанавливаются с учетом теоретической подготовленности обучающихся и возможностей наличия рабочих мест в организациях по месту прохождения практики.

4) Общий объем времени на проведение производственной практики определяется ФГОС СПО и учебным планом.

Освоение производственной практики производится в соответствии с учебным планом по специальности СПО 44.02.14 Гостиничное дело и календарным графиком, утвержденным директором колледжа.

Занятия проводятся по очной форме обучения по 6 академических

часов. Недельная учебная нагрузка составляет 36 часов.

Результатом освоения производственной практики выступают ПК, оценка которых представляет собой создание и сбор свидетельств деятельности на основе заранее определенных критериев.

Текущий учет результатов освоения программы производственной практики производится в журналах практик.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, осуществляющих руководство практикой: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения ВПД Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания осуществляется руководителем практики от организации и колледжа в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций:

- отчет по производственной практике;
- дневник.

Руководитель практики от колледжа оценивает итоги практики на основе представленного отчета и устного отчета студента.

Защита итогов практики проходит в форме собеседования.

Примерные контрольные вопросы для проведения аттестации по итогам практики:

Каковы назначение, цели деятельности учреждения (организации, предприятия), в котором проходила практика?

Какие знания, умения и навыки были приобретены или развиты в результате прохождения практики?

Какие задания были выполнены в ходе прохождения практики?