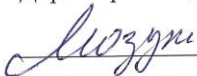


Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого»  
ГУМАНИТАРНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

Утверждаю

Директор колледжа

 Л.Н.Мозуль  
« 31 » августа 2021г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**  
**ПМ 02 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**  
**РАБОТНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ**  
**43.02.14 Гостиничное дело**

Квалификация выпускника: специалист по гостеприимству

Согласовано:

Начальник СПО УОД

 Г.М.Шульц  
« 31 » августа 2021г.

Разработчик:

Преподаватель к.и.н. доц.

 Черникова Р.Н.  
« 25 » августа 2021г.

Заместитель директора по УПР

 Н.В.Яицкая  
« 30 » августа 2021г.

Рассмотрено:

Предметной (цикловой) комиссией  
профессионального цикла

Протокол № 1 от «31» 08» 2021г.

Председатель предметной (цикловой)  
комиссии

 С.Н.Соколова

Разработана на основе Федерального  
государственного образовательного  
стандарта по специальности среднего  
профессионального образования

43.02.14 Гостиничное дело

приказ Министерства образования  
и науки РФ от «09» декабря 2016г.  
№ 1552

Согласовано:

Внешний эксперт (работодатель)

Организация ООО «ЕСКО» отель «WELKOMEINN»

Генеральный директор Н.С.Макушева \_\_\_\_\_

(подпись)

(расшифровка подписи)



Н.С.Макушева

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021г.

## СОДЕРЖАНИЕ

|                                                                               |           |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. Паспорт рабочей программы учебной практики .....</b>                    | <b>4</b>  |
| 1.1 Область применения рабочей программы .....                                | 4         |
| 1.2 Место практики в структуре основной образовательной программы .....       | 4         |
| 1.3 Цели и задачи практики - требования к результатам практики .....          | 4         |
| 1.4 Вид профессиональной деятельности, перечень формируемых компетенций ..... | 5         |
| <b>2. Структура и содержание учебной практики .....</b>                       | <b>6</b>  |
| 2.1 Объём практики по профилю специальности .....                             | 6         |
| 2.2 Тематический план содержания практики .....                               | 7         |
| <b>3. Условия реализации учебной практики .....</b>                           | <b>9</b>  |
| 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению .....      | 9         |
| 3.2 Информационное обеспечение практики .....                                 | 9         |
| <b>4. Контроль и оценка результатов прохождения учебной практики .....</b>    | <b>10</b> |
| Приложение А Вопросы к зачёту .....                                           | 14        |
| Приложение Б Форма отчёта учебной практики .....                              | 15        |
| Лист внесения изменений .....                                                 | 16        |

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **1.1 Область применения рабочей программы учебной практики**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.14 «Гостиничное дело» в части освоения основного вида профессиональной деятельности службы питания и соответствующих профессиональных компетенций.

Учебная практика направлена на обобщение и систематизацию знаний и навыков работы по дисциплинам учебных циклов, а также профессиональных модулей.

### **1.2 Место практики по профилю специальности в структуре основной образовательной программы**

Практика проводится в специально выделенный период после изучения МДК 02.01 Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания

### **1.3 Цели и задачи учебной практики – требования к результатам практики**

Целями учебной практики являются: углубление и закрепление теоретических знаний, умений и навыков по учебным дисциплинам и дисциплинам профессиональных модулей; комплексное освоение всех видов профессиональной деятельности; приобретение первичных практических навыков и профессиональных умений по избранной специальности; формирование общих и профессиональных компетенций; подготовка обучающихся к самостоятельной работе по специальности.

В результате прохождения практики по профилю специальности обучающийся должен:

Знать:

- задачи, функции и особенности работы службы питания;
- законодательные и нормативные акты о предоставлении услуг службы питания гостиничного комплекса;
- особенности организации предприятий питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания;
- требования к обслуживающему персоналу, правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены;
- требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания;
- профессиональную терминологию службы питания на иностранном языке;
- технологию организации процесса питания;
- специализированные информационные программы и технологии используемые в работе службы питания;
- этапы процесса обслуживания;

- технологию организации процесса питания с использованием различных методов подачи блюд и напитков, стандартов организации обслуживания и продаж в подразделениях службы питания;
- критерии и показатели качества обслуживания;
- методы оценки качества предоставленных услуг

Уметь:

- анализировать результаты деятельности службы питания;
- определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными нормативами;
- планировать потребности в материальных ресурсах: столовой посуды, мебели, столового белья, приборов;
- разрабатывать, корректировать, контролировать стандарты обслуживания и продаж;
- использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания, в т.ч. и на иностранном языке.

#### 1.4 Виды профессиональной деятельности, перечень формируемых компетенций

Учебная практика направлена на обобщение и систематизацию знаний по дисциплинам профессионального цикла:

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 работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей

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 учётом особенностей социального и культурного контекста

ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

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 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ОК 11 Использовать знания финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1 Объем практики по профилю специальности

| Место прохождения практики                           | Обязательная учебная нагрузка |             |
|------------------------------------------------------|-------------------------------|-------------|
|                                                      | Количество недель             | Объём часов |
| Гуманитарно-экономический колледж                    | 2                             | 72          |
|                                                      | 2                             | 72          |
| Аттестация по итогам учебной практики в форме зачёта |                               |             |



## 2.2 Тематический план и содержание учебной практики по профилю специальности

| Коды   | Наименование разделов и тем                                                          | Содержание учебной практики по профилю специальности                                                                                                                                                                                                 | Объём в часах | Уровень освоения                          |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------------------------------|
|        | Вводное занятие                                                                      | 1. Прослушать инструктаж по охране труда и технике безопасности<br>2. Познакомиться с требованиями, предъявляемыми к работникам службы питания<br>3. Познакомиться с организацией рабочего места                                                     | 6             |                                           |
| ПК 2.1 | Раздел 1<br>Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания    |                                                                                                                                                                                                                                                      |               |                                           |
|        | Тема 1.1<br>Услуги общественного питания как составляющая гостиничного комплекса     | 1. Компоненты услуг общественного питания<br>2. Изучить государственные стандарты требований к услугам питания<br>3. Характеристика предприятий общественного питания<br>4. Организация питания в гостиничном предприятии                            | 14            | ПК 2.1<br>ПК 2.2<br>ОК 1<br>ОК 7          |
| ПК 2.2 | Раздел 2<br>Деятельность службы питания в соответствии с планами гостиницы           |                                                                                                                                                                                                                                                      |               |                                           |
|        | Тема 2.1<br>Культура обслуживания на предприятиях общественного питания              | 1. Принципы расстановки мебели в торговом зале. Столовое бельё, посуда предназначенная для общественного питания..<br>2. Ассортимент тарелок, чашек, ваз. Предназначение металлической посуды: кокошница, кроншель, турка. Виды скатертей и салфеток | 16            | ПК 2.2<br>ОК 1<br>ОК 4<br>ОК 5            |
|        | Тема 2.2<br>Обслуживание в гостиничных номерах. Роль службы room-service в гостинице | 1. Функции и задачи службы обслуживания в номерах. Организационная структура службы<br>2. Организация работы службы room-service. Карты меню в номере.<br>3. Организация вегетарианского и диетического обслуживания                                 | 20            | ПК 2.1<br>ПК 2.2<br>ОК 4<br>ОК 7<br>ОК 10 |



|        |                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                         |    |                                                  |
|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------------------------------------------------|
|        |                                                                                                      | 4. Сервировка стола в номере. Способы сервировки и подача блюд и напитков.<br>5. Виды оборудования, используемые службой room-service при обслуживании гостей                                                                                                           |    |                                                  |
| ПК 2.3 | Контроль текущей деятельности службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания |                                                                                                                                                                                                                                                                         |    |                                                  |
|        | Тема 3.1<br>Обслуживание иностранных туристов                                                        | 1. Изучить законодательные акты по обслуживанию иностранных туристов<br>2. Правила обслуживания иностранных граждан. Регистрация приёма и размещения в гостинице<br>3. Организация питания иностранных граждан. Составление меню с учётом традиций и особенностей кухни | 16 | ПК 2.2<br>ПК 2.3<br>ОК 1<br>ОК 5<br>ОК 6<br>ОК 9 |



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета и учебно-тренинговой лаборатории

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска магнитная;
- мебель: стеллажи, полки, шкафы

Технические средства обучения:

- персональный компьютер;
- мультимедиа;
- видеопроектор;
- экран

#### Оборудование учебно-производственной лаборатории «вкуса»

| № п/п | Наименование оборудования                                                       | Количество единиц |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| 1.    | Шкаф винный                                                                     | 1 шт.             |
| 2.    | Комплекты стеклянной и металлической посуды, столовых приборов, столового белья | 1 комплект        |
| 3.    | Блендер                                                                         | 1 шт.             |

#### 3.2 Информационное обеспечение практики

1. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 О защите прав потребителей
2. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012) "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"
3. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования;
4. ГОСТ 50762-2009 Общественное питание. Классификация предприятий;
5. ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
6. СанПиН 2.3.2 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов . Постановление Главного государственного врача РФ от 22 мая 2003г
7. Богданова В.В. Организация и технология обслуживания в барах. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. 243с.
8. Баумгартен Л.В. Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг. М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 288с.

9. Гридин А.Д. Безопасность и охрана труда в сфере гостиничного обслуживания. М.: Издательский центр «Академия», 2019. 224с.
10. Сирый В.И., И. Бухаров И.П., Ярков С.Н., Ф. Сокирянский Ф.В. Ресторанный бизнес. Управляем профессионально и эффективно. М.: Издательство: «Эксмо», 2019. 346с.
11. Потапова И.И. Организация обслуживания гостей в процессе проживания. - М.: Издательский центр «Академия», 2019 . 345с..
12. Счесленок Л.Л., Полякова Ю.В., Сынгаевская Л.П. Организация обслуживания в организациях общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2020. 336с.

#### ЖУРНАЛЫ:

«Гостиничное дело», «Пять звёзд», «PROотель», «Гостиница»

#### Интернет ресурсы

1. <http://kadryfrio.ru/spk/profession-standards/approved/>
2. <http://www.restoved.ru>
3. <http://www.Restoranoff.ru>,
4. [http://www.consultant.ru/law/podborki/obschestvennoe\\_pitanie/](http://www.consultant.ru/law/podborki/obschestvennoe_pitanie/)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль и оценка результатов учебной практики осуществляется руководителем практики при освоении общих и профессиональных компетенций в процессе выполнения обучающимися видов работ, предусмотренных рабочей программой учебной практики.

Аттестация по итогам практики осуществляется с учётом результатов, подтверждаемых дневниками, отчётами о прохождении учебной практики.

Форма аттестации - зачёт

| Результаты прохождения учебной практики (освоенные умения, усвоенные знания, практический опыт)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Формы и методы контроля и оценка результатов прохождения учебной практики |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| <p>Уметь:</p> <p>планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале;</p> <p>определять численность работников занятых обслуживанием в соответствии с нормативами;</p> <p>планировать потребности материальных ресурсов: мебели, столовой посуды, приборов, столового белья;</p> <p>контролировать процесс подготовки обслуживания потребителей услуг с использованием различных методов и приёмов подачи блюд и напитков;</p> |                                                                           |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>формировать фонд нормативных и технических документов службы питания на современном уровне;<br/>использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламента службы питания;<br/>разрабатывать, корректировать и контролировать стандарты обслуживания и продаж;<br/>разрабатывать и внедрять критерии оценки качества обслуживания;<br/>эффективно решать вопросы возникшие в незапланированной ситуации</p> <p>Знать:<br/>нормативно-правовую базу деятельности службы питания в гостиничном бизнесе;<br/>стандарт качества обслуживания службой питания в гостиничных номерах службой room-service;<br/>каналы коммуникации службы питания с другими службами гостиницы;<br/>правила обслуживания ресторанами и барами гостиницы;<br/>традиции питания иностранных граждан;<br/>пищевые продукты для составления меню вегетарианцев</p> | <p>Наблюдение и экспертная оценка выполнения различных видов работ, предусмотренных программой практики<br/>Ведение дневника.<br/>Составление отчёта по практике</p> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

#### Критерии оценки

**Оценка «5»** ставится, если студент выполнил все задания практики, проявил самостоятельность и творческий подход. В установленные сроки представил: дневник, письменные отчёт. В письменном отчёте дал полное, обстоятельное описание заданий практики, провёл аналитическую работу, сделал правильные выводы. Отчёт написал грамотно, оформил в соответствии с требованиями.

На защите отчёта аргументировано давал ответы на поставленные вопросы, демонстрировал понимание социальной значимости своей будущей профессии, умения принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях.

**Оценка «4»** ставится, если студент выполнил в срок все задания практики, предусмотренные программой. В установленные сроки представил: дневник, письменный отчёт, где, однако дал краткое описание заданий практики, сделал неконкретные выводы. Отчётная документация оформлена в соответствии с требованиями, однако в оформлении отчёта прослеживается небрежность.

На защите отчёта не всегда давал аргументированные ответы на поставленные вопросы, но демонстрировал интерес к своей будущей специальности.

**Оценка «3»** ставится, если студент не своевременно и не полно сдал отчётную документацию, дневник практики велся бессистемно, показал недостаточные знания по гостиничному сервису, в письменном отчёте дал поверхностное, неполное описание заданий практики, в отчёте отсутствуют выводы, оформлен небрежно с нарушениями требований. Студент не показал умения работать с нормативными документами, употребляет ограниченное количество профессиональных терминов, затрудняется в составлении документов по образцу. Не проявил интереса к своей будущей профессии, характерно заниженное проявление инициативы при принятии собственных решений.

**Оценка «2»** ставится, если студент не предоставил в срок отчётную документацию. Отчёт не позволяет сделать вывод о том, что он овладел начальным профессиональным опытом и профессиональными компетенциями, задания выполнены не полностью, нарушена логика изложения, отсутствует умение анализировать полученную информацию, формулировать собственные суждения, осуществлять самостоятельный поиск нужной информации

## Приложение А

### Вопросы к зачёту

- 1.. Подготовка к обслуживанию и приёму гостей службой общественного питания гостиницы
2. Сервировка стола к различным видам завтраков
3. Сервировка стола к обеду
4. Сервировка стола к ужину
5. Техника обслуживания при подаче продукции сервис-бара
6. Техника обслуживания при подаче блюд различными стилями
7. Техника оформления «Шведского стола»
8. Техника сбора использованной посуды и приборов
9. Организация, координация и контроль подготовки банкетных залов для различных форматов обслуживания
10. Контроль выполнения стандартов обслуживания персонала службы питания

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого»  
ИНСТИТУТ ЦИФРОВОЙ ЭКОНОМИКИ УПРАВЛЕНИЯ И СЕРВИСА  
ОТДЕЛЕНИЕ СПО ИЦЭУС

ОТЧЁТ

учебной практики

Специальность 43.02.14 Гостиничное дело

ПМ 02 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ РАБОТНИКОВ  
СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ

Студента \_\_\_\_ курса, группы \_\_\_\_ специальности 43.02.14 Гостиничное дело

ФИО \_\_\_\_\_

---

(организация, где проходила практика)

ФИО \_\_\_\_\_

(руководитель практики)



## ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ

| № | Номер и дата<br>распорядительного<br>документа о внесении<br>изменений | Дата<br>внесения<br>изменений | Ф.И.О. лица,<br>ответственного<br>за изменение | Подпись | Номер и дата<br>распорядительного<br>документа о<br>принятии<br>изменений |
|---|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------------------------------------------|---------|---------------------------------------------------------------------------|
|   |                                                                        |                               |                                                |         |                                                                           |
|   |                                                                        |                               |                                                |         |                                                                           |
|   |                                                                        |                               |                                                |         |                                                                           |

