

Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский техникум технологии  
питания и коммерции» Министерства образования и молодежной политики  
Чувашской Республики

**ПРОГРАММА**  
**производственной практики ПП.02**

ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности работников службы  
питания  
для специальности  
43.02.14 Гостиничное дело

Чебоксары, 2020

Разработано в соответствии с требованиями  
ФГОС СПО по специальности  
43.02.14 Гостиничное дело

**РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО**

на заседании ЦК

Протокол от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_

Председатель ЦК \_\_\_\_\_

Разработчики:

---

Эксперты:

---

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	13
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	20

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания

### 1.1. Область применения программы производственной практики

Программа производственной практики (далее - программа) - является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело в части освоения основного вида деятельности (ВД.2) «Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах 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

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями в ходе освоения производственной практики обучающийся должен выполнять следующие **виды работ и трудовые действия**:

- разработка операционных процедур и стандартов службы питания;
- планирование, организация, координация и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса;
- оценка и планирование потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале;
- анализ результатов деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале;
- использование информационных технологий для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания;
- контроль соблюдения подчиненными требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания;
- *использовать вычислительную и иную вспомогательную технику, средства связи и коммуникаций;*
- *создавать и вести информационную базу данных;*
- *изготавливать документы, формировать, архивировать, направлять документы и информацию;*

- обобщать полученную информацию, цены на товары, работы, услуги, статистически ее обрабатывать и формулировать аналитические выводы

- обработки и анализа информации о ценах на товары, работы, услуги

**иметь практический опыт в:**

- разработке операционных процедур и стандартов службы питания;

- планировании, организации, стимулировании и контроле деятельности работников службы питания;

- обработки и анализа информации о ценах на товары, работы, услуги

**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;

- требования законодательства Российской Федерации и нормативных правовых актов, регулирующих деятельность в сфере закупок;

- основы гражданского, бюджетного, земельного, трудового и административного законодательства в части применения к закупкам;

- особенности ценообразования на рынке (по направлениям);

- основы информатики в части применения к закупкам;

- этику делового общения и правила ведения переговоров;

- дисциплину труда и внутренний трудовой распорядок;

- требования охраны труда.

**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;

- использовать вычислительную и иную вспомогательную технику, средства связи и коммуникаций;

- создавать и вести информационную базу данных;

- изготавливать документы, формировать, архивировать, направлять документы и информацию;

*- обобщать полученную информацию, цены на товары, работы, услуги, статистически ее обрабатывать и формулировать аналитические выводы*

**1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:**

всего – 180 часов.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности (ВД 2) «Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания» в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах 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.
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.
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 языках.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в

профессиональной сфере.

Конкретизированные требования по производственной практике  
профессионального модуля

**Спецификация профессиональных компетенций**

ПМ 02. «Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания»

Спецификация 1.1.

<b>Основные виды деятельности</b>	<b>Код и формулировка компетенции</b>	<b>Индикаторы достижения компетенции</b>
Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания	<b>ПК 2.1.</b> Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.	<b>Практический опыт:</b> планирования деятельности сотрудников службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале; <b>Умения:</b> 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; определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с установленными нормативами, в т.ч. на иностранном языке; <b>Знания:</b> задачи, функции и особенности работы службы питания; законодательных и нормативных актов о предоставлении услуг службы питания гостиничного комплекса; особенностей организаций предприятий питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания; требований к обслуживающему персоналу, правил и норм охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены; требований к торговым и производственным помещениям организаций службы питания; профессиональной терминологии службы питания на иностранном языке;
	<b>ПК 2.2.</b> Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и	<b>Практический опыт:</b> разработки операционных процедур и стандартов службы питания; организации и стимулирования деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; оформления документов и ведения диалогов на



	<p>стандартами гостиницы</p>	<p>профессиональную тематику на иностранном языке;</p> <p><b>Умения:</b> анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале; использовать 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;</p> <p><b>Знания:</b> технологии организации процесса питания; требований к обслуживающему персоналу, правил и норм охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены; специализированных информационных программ и технологий, используемых в работе службы питания; этапов процесса обслуживания; технологии организации процесса питания с использованием различных методов и подачи блюд и напитков, стандартов организации обслуживания и продаж в подразделениях службы питания; профессиональной терминологии службы питания на иностранном языке; регламенты службы питания;</p>
	<p>ПК 2.3. Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей</p>	<p><b>Практический опыт:</b> контроля текущей деятельности сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей;</p> <p><b>Умения:</b> контролировать выполнение сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы питания (соблюдение подчиненными требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания);</p> <p><b>Знания:</b> критерии и показатели качества обслуживания; методы оценки качества предоставленных услуг; критерии и показатели качества обслуживания;</p>

### Спецификация общих компетенций

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p><b>Знания:</b> актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p> <p><b>Умения:</b> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p><b>Знания</b> номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p> <p><b>Умения:</b> определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p>
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p><b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> <p><b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>
ОК 04	Работать в коллективе и	<b>Знания:</b> психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности

	команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов. <b>Умения:</b> излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	<b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности <b>Умения:</b> описывать значимость своей специальности Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<b>Знания:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения. <b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и	<b>Знания:</b> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения.

	укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	<b>Умения:</b> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<b>Знания:</b> современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. <b>Умения:</b> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	<b>Знания:</b> правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности <b>Умения:</b> понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<b>Умения:</b> выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования <b>Знание:</b> основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план программы производственной практики

<b>Коды общих и профессиональных компетенций</b>	<b>Наименование разделов и тем производственной практики</b>	<b>Всего часов</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
ОК 01-11 ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3.	<b>Раздел 1. Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания</b>	<b>178</b>
ОК 01-11 ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3.	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>
<b>Всего:</b>		<b>180</b>

### 3.2. Содержание программы производственной практики по профессиональному модулю (ПП.02)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1</b> <b>Организация и контроль</b> <b>текущей деятельности</b> <b>работников службы питания</b>			
<b>Тема 1.1.</b> <b>Особенности организации</b> <b>работы службы питания</b> <b>гостиничного комплекса</b>	<b>Содержание:</b>	<b>60</b>	
	<b>1. Организация работы предприятия</b> Ознакомление с предприятием: его типом, специализацией, профилем, местом расположения, контингентом обслуживания, режимом работы, ассортиментом предоставляемых услуг. Ознакомление со способами и приемами предоставления гостям информации. Места размещения этой информации. Определение достаточности и доступности указанной информации. Изучение нормативной документации, нормирующая деятельность гостиниц по правилам техники безопасности и противопожарной безопасности.	6	3
	<b>2. Ознакомление со стандартами службы питания гостиничного комплекса.</b> Ознакомление с федеральными законами, регламентирующими деятельность исполнителей услуг. Ознакомление справками и обязанностями потребителей и исполнителей услуг.	6	3
	<b>3. Ознакомление с деятельностью службы питания во взаимодействии с другими службами гостиничного комплекса</b> <b>Задачи, функции и особенности работы служб питания. Планирование, организация и взаимосвязь службы питания с другими службами в гостиничном комплексе.</b>	6	3
	<b>4. Изучение правил и требований охраны труда на производстве</b> Изучение правил и требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания.	6	3
	<b>5. Методы и формы обслуживания.</b> Ознакомление с методами и формами обслуживания. Самообслуживание, обслуживание персоналом, комбинированные методы обслуживания. Использование информационных технологий для введения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания. Организация выполнения заказа. Распределение ресурсов для выполнения заказа различными методами обслуживания.	6	3
	<b>6. Торговые помещения организации питания.</b> Ознакомление с торговыми помещениями службы питания. Требования к торговым помещениям организаций службы питания. Подготовка торговых помещений.	6	3
	<b>7. Ознакомление с производственными помещениями службы питания</b> Ознакомление с производственными помещениями службы питания. Требования к производственным помещениям организаций службы питания. Подготовка производственным помещений. Сервизная, моечная столовой и кухонной посуды,	6	3

		сервиз – бар (буфет), раздаточная, помещение для нарезки хлеба их назначение, оснащение.		
	<b>8.</b>	<b>Обслуживание в барной зоне при гостинице</b> Подготовка персонала баров и ресторана к обслуживанию. Требования предъявляемые к барной зоне. Обслуживание в баре. Оснащение, инвентарь, оборудование, подготовка рабочего места. Должностные инструкции бармена. Служебное взаимодействие. Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены.	6	3
	<b>9.</b>	<b>Материальные ресурсы.</b> Подготовка, подбор оборудования, мебели, посуды, приборов, белья обеденного и банкетного залов. Столы, кресла, стулья, столы для официантов, серванты, сервировочные тележки и столы. Виды столовой посуды, приборов, столового белья: фарфоровая, фаянсовая, хрустальная, стеклянная, металлическая, деревянная, пластмассовая и керамическая посуда подготовка и применение. Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей. Хранение и учёт столовой посуды, приборов, белья.	6	3
	<b>10.</b>	<b>Определение потребностей в материальных ресурсах службы питания.</b> Оценка и планирование потребности службы питания в материальных ресурсах. Подбор вида оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания. Ознакомление с организацией хранения и учёта столовой посуды, приборов, белья. Расчёт необходимого количества посуды, белья.	6	3
<b>Тема 1.2.</b> <b>Технологии процесса обслуживания питания в гостиничном комплексе.</b>	<b>Содержание:</b>		<b>118</b>	
	<b>11</b>	<b>Технологический процесс обслуживания.</b> Особенности подготовки и обслуживания в организациях питания. Технологический процесс обслуживания посетителей и его составляющие элементы. Этапы процесса обслуживания. Особенности подготовки зала ресторана при гостинице в обычном режиме. Организация и проверка подготовки зала обслуживания к приему гостей. Предварительная сервировка столов.	6	3
	<b>12</b>	<b>Подготовка дополнительных зон к обслуживанию конференций, совещаний, семинаров</b> Уборка и подготовка зала, расстановка мебели в торговом зале различными способами, получение и подготовка столового белья, накрытие столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов. Подготовка зала и сервировка стола для обслуживания в обычном режиме.	6	3
	<b>13</b>	<b>Подготовка и организация работы службы Room-сервис</b> Разработка операционных процедур и стандартов службы питания при обслуживании (room-service). Обслуживание (room-service). Осуществление приёма заказа на блюда и напитки. Консультирование гостей по составу и методам приготовления блюд.	6	3
	<b>14</b>	<b>Подготовка и организация работы баров, кафе, службы питания</b> Уборка и подготовка зала, расстановка мебели в торговом зале различными способами, получение и подготовка столового белья, накрытие столов скатертями, приемы	6	3

	полировки посуды и приборов. Подготовка зала и сервировка стола для обслуживания в обычном режиме.		
15	<b>Подготовка различных видов меню для предоставления услуг службы питания.</b> Разработка различных видов меню, в том числе план-меню структурного подразделения. Прогнозирование восприятия рынком меню, подбор разнообразных блюд с учетом единой композиции, оптимального соотношения разнообразия блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана. Обеспечение соответствия ресторанного меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей, ожидаемой прибыли. Ограничение числа конкурирующих позиций в меню. Оценка конкурентоспособности набора блюд в меню с учетом типа организации питания.	6	3
16	<b>Подготовка и обслуживание различных типов сервиса, включая высокую кухню, бистро, банкет, бар, буфет.</b> Технологический процесс подготовки предприятий к обслуживанию потребителей. Уборка и подготовка зала, расстановка мебели в торговом зале различными способами, получение и подготовка столового белья, накрытие столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов. Подготовка зала и сервировка стола для обслуживания в обычном режиме.	6	3
17	<b>Составление и оформление карты вин, карты коктейлей</b> Составление карты коктейлей и карты вин с учетом вида мероприятия.	6	3
18	<b>Подготовка и организация обслуживания официальных приемов</b> Подача блюд и напитков разными способами: подача блюд «в обнос», предварительное перекладывание блюд на тарелку потребителя, расстановка блюд на обеденном столе, подача блюд с производства. Требования безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей	6	3
19	<b>Подготовка и организация обслуживания банкета «Фуршета».</b> Подача блюд и напитков разными способами: подача блюд «в обнос», предварительное перекладывание блюд на тарелку потребителя, расстановка блюд на обеденном столе, подача блюд с производства. Требования безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей	6	3
20	<b>Подготовка и организация обслуживания банкета «Коктейля».</b> Подача блюд и напитков разными способами: подача блюд «в обнос», предварительное перекладывание блюд на тарелку потребителя, расстановка блюд на обеденном столе, подача блюд с производства. Требования безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей	6	3
21	<b>Подготовка и организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием</b> Подача блюд и напитков разными способами: подача блюд «в обнос», предварительное перекладывание блюд на тарелку потребителя, расстановка блюд на обеденном столе, подача блюд с производства. Требования безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей	6	3
22	<b>Подготовка и организация обслуживания в VIP зале</b> Подача блюд, закусок и напитков в зале VIP. Откупоривание бутылок, разлив напитков. Ознакомление с правилами и техникой уборки использованной посуды. Уборка	6	3



	использованной посуды со стола.		
23	<b>Подготовка и обслуживание различных типов сервиса, включая высокую кухню, бистро, банкет, бар, буфет на иностранном языке</b> Обслуживание гостей на иностранном языке. Подача блюд и напитков разными способами: подача блюд «в обнос», предварительное перекладывание блюд на тарелку потребителя, расстановка блюд на обеденном столе, подача блюд с производства. Требования безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей	6	3
24	<b>Распределение персонала по организациям службы питания</b> Планирование, организация (организация выполнения заказа потребителей), координация и контроль деятельности служб питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса. Контроль качества выполнения заказа.	6	3
25	<b>Приобретение практического опыта по расчету посуды, приборов согласно плана работы</b> Оценка и планирование потребности службы питания в материальных ресурсах. Расчёт необходимого количества посуды, белья.	6	3
26	<b>Умение выполнять и контролировать стандарты обслуживания и продаж службы питания</b> Анализ возможностей. Анализ результата деятельности службы питания. Оценка эффективности деятельности служб питания, организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.	6	3
27	<b>Планирование потребности службы питания в персонале.</b> Расчет и нормирование труда персонала. Оценка потребности службы питания в персонале. Определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными нормативами. Планирование потребностей в персонале с учетом особенностей работы организаций службы питания.	6	3
28	<b>Систематизация распределения нагрузки по обеспечению работы службы питания</b> Выполнение расчетов. Планирование и стимулирование деятельности сотрудников службы питания	6	3
29	<b>Осуществление и контроль рациональных приемов в обслуживании гостей</b> Выбор и определение показателей качества обслуживания. Оценка качества обслуживания. Разработка и представление предложений по повышению качества обслуживания. Контроль соблюдения подчинёнными требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания.	6	3
30	<b>Владение профессиональной этикой персонала службы питания</b> Встреча гостя, общение, прием заказа, обслуживание, в том числе на иностранном языке	4	3
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>	<b>2-3</b>
<b>Всего, часов</b>		<b>180</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

Реализация программы производственной практики по профессиональному модулю ПМ.02 организована на базовых предприятиях гостиничной индустрии города на основании договоров с работодателями.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: оборудование и инвентарь гостиничного предприятия.

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основные источники:**

1. Гончарова, Т. А. Английский язык для гостиничного бизнеса [Текст] : учебное пособие для студ. учреждений СПО. – 12-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 144 с.

2. Потапова, И. И. Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / И. И. Потапова. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 208 с.

##### **Интернет-ресурсы:**

1. Все отели России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://all-hotels.ru>

2. Новости гостиниц [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.hotelnews.ru](http://www.hotelnews.ru)

3. AMADEUS Russia [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.amadeus.ru>

4. TravelMole [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.travelmole.com>.

### **4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Педагогические кадры по программе ПП.02 должны иметь высшее профессиональное образование по соответствующему профилю модуля.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем в процессе выполнения заданий для практики.

Раздел и/или тема	Результаты освоения		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов **
	ЗУН *	Компетенции (код)					
Раздел 1	1,2,3	ОК 01-11 ПК 2.1.-2.3.	Текущий контроль	Оценка за выполнение практического задания	Задание для практики	Учебный журнал, Ведомость оценки ОК, ПК Дневник практики	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК,ПК
ПП. 02	1,2,3	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10 ОК 11 ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3.	Промежуточный контроль	Дифференцированный зачёт	Задание для дифференцированного зачёта	Ведомость промежуточной аттестации Ведомость оценки ОК, ПК Отчет и характеристика с предприятия	Бальная (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК

\*Результаты усвоения:

- 1 – знания
- 2 – умения
- 3 - навыки

Оценка результатов \*\*

- 1) ЗУН - в баллах (2-5)
  - 2) дихотомическая оценка ОК:
- 1 – оценка положительная, т.е. ОК (ПК) сформированы
  - 0 – оценка отрицательная, т.е. ОК (ПК) не сформированы