



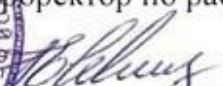
1920

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Филиал федерального государственного бюджетного образовательного  
учреждения высшего образования  
«Кубанский государственный университет» в г. Геленджике



от 25 мая 2022

Проректор по работе с филиалами

 А.А. Евдокимов

## **ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

**специальность 43.02.14 « Гостиничное дело»**

## СОДЕРЖАНИЕ:

1. Паспорт программы производственной практики.....	5
1.1. Область применения программы.....	5
1.2. Цели и задачи производственной практики, требования к результатам освоения практики.....	5
2. Результаты освоения программы производственной практики.....	7
3. Тематический план и содержание производственной практики.....	7
3.1. Тематический план производственной практики.....	7
3.2. Содержание производственной практики.....	9
4. Условия реализации программы производственной практики.....	11
4.2. Перечень учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительных источников.....	12
5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики.....	13
Приложения.....	16

# ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля 02 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания, является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.14. Гостиничное дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД), и соответствующих профессиональных компетенций (ПК) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

## 1.2. Цели и задачи производственной практики, требования к результатам освоения практики

### Вид практики: Концентрированная

**Цель** производственной практики – приобретение практического опыта, формирование общих и профессиональных компетенций.

**Задачи** производственной практики:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой профессии (специальности);
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

В ходе освоения программы производственной практики обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- применения условий питания и методов обслуживания;
- культуры обслуживания на предприятиях общественного питания;
- разработки и внедрения новых форм обслуживания потребителей в сфере общественного питания;

По окончании практики обучающийся сдаёт отчетную документацию в соответствии с методическими рекомендациями по организации и прохождению производственной практики и содержанием заданий на практику.

<b>Вид профессиональной деятельности</b>	<b>Код</b>	<b>Наименование результатов практики</b>
ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания	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

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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 учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является сформированность у обучающихся практических навыков в рамках модулей необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии/специальности ОПОП СПО по основным видам деятельности (ВД),

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

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

## 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 3.1 Тематический план производственной практики

КОД ПК	Код и наименование профессиональных модулей	К-во часов по ПМ	Виды работ	Наименование тем производственной практики
1	2	3	4	5
ПК 2.1, ПК2.2., ПК2.3.,	<b>ПМ. 02 Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания</b>	<b>72</b>	<b>1 Подготовка к обслуживанию и приёму гостей</b>	<b>Тема 1.1</b> Выполнение сервировки стола различных видов к завтраку, обеду, ужину. <b>Тема 1.2.</b> Корректировать сервировку стола в соответствии с подачей блюда. <b>Тема 1.3</b> Решение ситуаций во время встречи гостей, в период приёма и оформления заказа в торговом зале ресторана гостиницы. <b>Тема 1.4</b> Владение техникой обслуживания при подаче блюд различными стилями: • Silver service • Банкетный сервис • Шведский стол • Gueridon Service <b>Тема 1.5</b> Владение техникой сбора используемой посуды и приборов.

			<p>Организация и проверка подготовки предприятий и персонала службы питания к обслуживанию потребителей.</p>	<p><b>Тема 1.6.</b> Организация, координация и контроль подготовки банкетных залов для различных форматов обслуживания.</p> <p><b>Тема 1.7.</b> Тренинг и анализ производственных ситуаций при обслуживании гостей на высшем уровне.</p>
			<p>2 Умение выполнять и контролировать стандарты обслуживания и продаж службы питания.</p>	<p><b>Тема 2.1.</b> Приобретение практического опыта по расчету посуды, приборов согласно плана работы.</p> <p><b>Тема 2.2.</b> Систематизация распределения нагрузки по обеспечению работы службы питания.</p>
			<p>3 Осуществление и контроль рациональных приемов в обслуживании гостей.</p>	<p><b>Тема 3.1</b> Владение профессиональной этикой персонала службы питания.</p> <p><b>Тема 3.2</b> Планирование и стимулирование деятельности сотрудников службы питания</p> <p><b>Тема 3.3</b> Контроль выполнения стандартов деятельности персонала службы питания.</p>
			<b>Дифференцированный зачет</b>	

### 3.2. Содержание производственной практики

Код и наименование профессиональных модулей, виды работ, темы производственной практики	Содержание учебных занятий
1	2
<b>ПМ 02. Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания</b>	
<b>Раздел 1. Организация питания в гостиничных комплексах</b>	
<p><b>Тема 1.1</b> Особенности организации работы службы питания гостиничного комплекса</p>	<p>Инструктаж по охране труда на рабочем месте. Принципы организации рабочего места сотрудника службы питания. Освоение правил предоставления гостиничных услуг в РФ. Функциональные обязанности по предоставлению питания в гостинице. Режим работы, график работы. Соблюдение правил безопасности при работе с различным оборудованием, используемой в службе питания.</p>
<p><b>Тема 1.2.</b> Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы питания.</p>	<p>Требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания;  Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания.  Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале  Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей.  Предприятия общественного питания гостиничного комплекса  Информационное обеспечение процесса обслуживания в предприятиях питания.</p>
<p><b>Тема 1.3</b> Классификация и организация питания на предприятиях питания</p>	<p>Предприятия общественного питания гостиничного комплекса  Организация питания в курортных и гостиничных комплексах.  Виды завтраков в гостиницах  Виды сервиса и их характеристика  Методы обслуживания  Характеристика и виды меню</p>
<p><b>Тема 1.4</b> Правила обслуживания посетителей</p>	<p>Составление меню для предприятий общественного питания различных типов и классов  Оформление заказа на банкетное обслуживание.  Составление заявки на столовое белье и посуду для банкетного обслуживания  Организация кофе-брейк для участников конференций  Подготовка и технология обслуживания конференций, семинаров, совещаний»</p>

<p><b>Тема 1.5</b> Правила сервировки столов, приемы подачи блюд и напитков; особенности обслуживания room-service;</p>	<p>Правила сервировки столов  Разновидности приемов подачи блюд  Фуршет  Комплектация сервировочной тележки room service.  Решение ситуационных задач на прием заказа  Техника оформления салфеток  Деловая игра Обслуживание гостей питанием</p>
<p><b>Тема 1.13</b> <i>Защита прав потребителей услуг предприятий общественного питания</i></p>	<p>Защита прав потребителей предприятий общественного питания  Нормативно-правовые основы ответственности исполнителя за качество услуг  Методы и средства стимулирования мотивации персонала в повышении качества предоставления услуг питания</p>
<p><b>Дифференцированный зачет</b></p>	



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

### **4.1. Организация практики**

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между филиалом ФГБОУ «Кубанский государственный университет» в г. Геленджике и организациями.

ФГБОУ «Кубанский государственный университет» в г. Геленджике осуществляет руководство практикой, контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми, формируют группы в случае применения групповых форм проведения практики.

Направление на практику оформляется распорядительным актом директора ФГБОУ «Кубанский государственный университет» в г. Геленджике с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики.

Продолжительность рабочего дня обучающихся должна соответствовать времени, установленному трудовым законодательством Российской Федерации для соответствующих категорий работников.

На период производственной практики обучающиеся приказом по предприятию, учреждению, организации могут зачисляться на штатные рабочие места и включаться в списочный состав предприятия, учреждения, организации, но не учитываются в их среднесписочной численности.

С момента зачисления обучающихся на рабочие места, на них распространяются требования стандартов инструкций, правил и норм охраны труда, правил внутреннего трудового распорядка и других норм и правил, действующих на предприятия, учреждении, организации по соответствующей специальности и уровню квалификации рабочих.

За время производственной практики обучающиеся должны выполнить задания на практику в соответствии с данной рабочей программой производственной практики. Производственная практика завершается дифференцированным зачетом.

## 4.2. Перечень учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительных источников

1. Постановление Правительства РФ от 09.10.2015 N 1085 «Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации»

2. Международная гостиничная конвенция касательно заключения контрактов владельцами гостиниц и турагентами от 15 июня 1979 г.

### Основная литература

1. Можаяева, Н. Г. Гостиничный сервис : учебник / Н.Г. Можаяева, Г.В. Рыбачек. — 2-е изд., испр. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 242 с.— (Среднее профессиональное образование). - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1041498> (дата обращения: 18.11.2020). – Режим доступа: по подписке.
2. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для СПО / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 332 с. . — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/organizaciya-obslyzhvaniya-na-predpriyatiyah-obschestvennogo-pitaniya-452306#page/1> (дата обращения: 20.10.2020).
3. Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия : учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 336 с. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/organizaciya-obslyzhvaniya-na-predpriyatiyah-obschestvennogo-pitaniya-452306#page/1> (дата обращения: 20.10.2020).
4. Тимохина, Т. Л. Гостиничный сервис : учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 331 с. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/gostinichnyy-servis-451272#page/1> (дата обращения: 20.10.2020).

### 5.2. Дополнительная литература

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для СПО / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 390 с. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/ekonomika-predpriyatiya-obschestvennogo-pitaniya-452697#page/1> (дата обращения: 20.10.2020).
2. Бураковская, Н. В. Обслуживание в гостиничном комплексе особых категорий клиентов : учебное пособие для вузов / Н. В. Бураковская, О. В. Лукина, Ю. Р. Солодовникова. - 2-е изд. - Москва : Юрайт, 2020. - 98 с. - URL: <https://urait.ru/viewer/obslyzhivanie-v-gostinichnom-komplekse-osobyh-kategoriy-klientov-457038#page/1> (дата обращения: 05.06.2020); Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст : электронный.
3. Гостиничное дело : словарь / Н.С. Морозова, М.А. Морозов, Т.И. Зворыкина [и др.] ; под ред. д-ра экон. наук, проф. Н.С. Морозовой. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 247 с. — (Библиотека словарей ИНФРА-М). - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=346885> (дата обращения: 20.10.2020). – Режим доступа: по подписке.
4. Индустрия гостеприимства: основы организации и управления : учебное пособие / А. Д. Чудновский, М. А. Жукова, Ю. М. Белозерова, Е. Н. Кнышова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 400 с. — (Среднее профессиональное образование). - Текст :

- электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=362848> (дата обращения: 21.10.2020).  
– Режим доступа: по подписке
5. Мрыхина, Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=367422> (дата обращения: 20.10.2020). – Режим доступа: по подписке.
  6. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 231 с. . — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/proektirovanie-predpriyatij-obschestvennogo-pitaniya-dogotovochnye-ceha-i-torgovye-pomescheniya-452951#page/1> (дата обращения: 20.10.2020).
  7. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 179 с. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-za-rubezhom-452975#page/1> (дата обращения: 20.10.2020).
  8. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 268 с. . — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-laboratornyy-praktikum-452945#page/1> (дата обращения: 20.10.2020).
  9. Ушаков, Р. Н. Организация гостиничного дела: обеспечение безопасности : учебное пособие / Р.Н. Ушаков, Н.Л. Авилова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 136 с. — (Среднее профессиональное образование). - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=361058> (дата обращения: 20.10.2020). – Режим доступа: по подписке.
  10. Черникова, Л.И. Организация гостиничного дела : учебное пособие / Черникова Л.И. — Москва : КноРус, 2019. — 192 с. — (для бакалавров). — URL: <https://www.book.ru/book/930205> (дата обращения: 21.10.2020). — Текст : электронный
  11. Чуваткин, П. П. Управление персоналом гостиничных предприятий : учебник для СПО / П. П. Чуваткин, С. А. Горбатов ; под редакцией П. П. Чуваткина. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 280 с. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/upravlenie-personalom-gostinichnyh-predpriyatij-449567#page/1> (дата обращения: 21.10.2020).
  12. Щетинин, М. П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов : учебное пособие для СПО / М. П. Щетинин, О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 299 с. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/proektirovanie-predpriyatij-obschestvennogo-pitaniya-rukovodstvo-k-vypolneniyu-uchebnyh-proektov-452948#page/1> (дата обращения: 20.10.2020).

### 5.3. Периодические издания

1. Гостиничное дело
2. Мотивация и оплата труда. - URL: <https://grebennikon.ru/journal-24.html#volume2020-3>

3. Российское предпринимательство - <https://dlib.eastview.com/browse/publication/65688>
4. Управление корпоративной культурой. - URL: <https://grebennikon.ru/journal-27.html#volume2020-1>
5. Управление персоналом и интеллектуальными ресурсами в России. - URL: <https://znanium.com/catalog/magazines/issues?ref=6a969b84-1df0-11e4-b05e-00237dd2fde2>
6. Управление персоналом. - URL: <https://dlib.eastview.com/browse/publication/18806>
7. Управление развитием персонала. - URL: <https://grebennikon.ru/journal-25.html#volume2020-3>
8. Управление человеческим потенциалом. - URL: <https://grebennikon.ru/journal-26.html#volume2020-1>

#### **5.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

1. ЭБС «Университетская библиотека ONLINE»: сайт. – URL: <http://biblioclub.ru>
2. ЭБС Издательства «Лань»: сайт. – URL: <http://e.lanbook.com>
3. ЭБС «Юрайт»: сайт. – URL: <https://urait.ru/>
4. ЭБС «BOOK.ru»: сайт. – URL: <https://www.book.ru>
5. ЭБС «ZNANIUM.COM»: сайт. – URL: <https://www.znanium.com>
6. Базы данных компании «Ист Вью»: сайт. – URL: <http://dlib.eastview.com>
7. Научная электронная библиотека «eLibrary.ru»: сайт. – URL: <http://elibrary.ru/>
8. Электронная библиотека "Издательского дома "Гребенников". - URL: <http://www.grebennikon.ru/>
9. Университетская информационная система РОССИЯ (УИС Россия). - URL: <http://uisrussia.msu.ru/>
10. "Лекториум ТВ" - видеолекции ведущих лекторов России. - URL: <http://www.lektorium.tv/>
11. База учебных планов, учебно-методических комплексов, публикаций и конференций КубГУ. - URL: <http://docspace.kubsu.ru/>
12. Российская Гостиничная Ассоциация : сайт. - URL: <https://rha.ru/>
13. Справочная правовая система «Консультант Плюс» - URL: <http://www.consultant.ru/>
14. Федерация Рестораторов и Отельеров России: сайт. - URL: <https://frio.ru/>
15. Информационно-правовой портал «Гарант.Ру». - URL: <http://www.garant.ru/>
16. Федеральный образовательный портал «Экономика. Социология. Менеджмент». - URL: <http://ecsocman.hse.ru/>

#### **Нормативно-правовые акты**

1. Закон РФ от 7 февраля 1992 г. N 2300-I "О защите прав потребителей". – URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_305/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/)
2. Постановление Правительства РФ от 15 августа 1997 г. N 1036 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания". - [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_15559/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_15559/)
3. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 N 31 "О введении в действие санитарных правил". - <https://demo.consultant.ru/cgi/online.cgi?req=doc&ts=124548171308143322110062083&cacheid=3FF4409A41E1E98A152FEBD7D75068C8&mode=splus&base=RZR&n=200192&rnd=41EA6B612B48022A3CED94A8386A7E0A#armshgxlk5>

1. "ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения" (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 191-ст). - <https://demo.consultant.ru/cgi/online.cgi?rnd=41EA6B612B48022A3CED94A8386A7E0A&req=doc&base=RZR&n=165477&stat=refcode%3D16876%3Bindex%3D0#2hmmv3z5kw>
2. Федеральный закон от 24.11.1996 N 132-ФЗ (ред. от 08.06.2020) "Об основах туристской деятельности в Российской Федерации". - <https://demo.consultant.ru/cgi/online.cgi?req=doc&ts=124548171308143322110062083&caheid=873FD9C7559BB27DC76331232337E96A&mode=splus&base=RZR&n=354547&rnd=41EA6B612B48022A3CED94A8386A7E0A#ak4rjcblog>
3. ГОСТ Р 51185-2014 Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования. - <http://docs.cntd.ru/document/1200114767>
4. "Трудовой кодекс Российской Федерации" от 30.12.2001 N 197-ФЗ (ред. от 31.07.2020) (с изм. и доп., вступ. в силу с 13.08.2020). - [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_34683/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_34683/)
5. ГОСТ Р 54603-2011 Услуги средств размещения. Общие требования к обслуживающему персоналу. - <http://docs.cntd.ru/document/1200095096>
6. ГОСТ Р 56780-2015 Услуги средств размещения. Бизнес-услуги. Общие требования. - <http://docs.cntd.ru/document/1200127461>
7. ГОСТ Р 55322-2012 Услуги населению. Общие требования к малым средствам размещения для постоянного проживания. - <http://docs.cntd.ru/document/1200103129>
8. Приказ Министерства культуры РФ от 11.07.2014г. № 1215 «Об утверждении порядка классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи, осуществляемой аккредитованными организациями». - <http://docs.cntd.ru/document/420209944>
9. Технический регламент о требованиях пожарной безопасности. – URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_78699/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_78699/)
10. Постановление Правительства РФ от 09.10.2015 N 1085 (ред. от 18.07.2019) "Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации". - URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_187292/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_187292/)

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале	1. Организует рабочее место, владеет оборудованием службы питания 2. Владеет технологией приема заказа и обслуживания посетителей ресторана. 3. Освоил профессиональную программу.	Наблюдение за выполнением стандартов. Контроль за соблюдением этикета делового общения. Дневник производственной практики.  <b>Диф.зачет</b>
ПК 2.2. Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы	1. Анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале; 2. Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания; 3. Организовывать и контролировать процессы подготовки и обслуживания потребителей услуг с 4. Использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы питания, в т.ч. на иностранном языке;	
ПК 2.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей	1. Грамотно предоставляет информацию клиентам об услугах службы питания. 2. Грамотно предоставляет информацию клиентам по меню ПОП 3. Владеет технологией приема заказов на обслуживание в номерах	

ЛИСТ  
изменений рабочей программы производственной практики ПП 04.01  
ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ РАБОТНИКОВ  
СЛУЖБЫ БРОНИРОВАНИЯ И ПРОДАЖ

Дополнения и изменения, вносимые в рабочую программу дисциплины

Основания внесения дополнений и изменений	Раздел РПД, в который вносятся изменения	Содержание вносимых дополнений, изменений
Предложение работодателя		
Предложение составителя программы		
Другие основания		

Составитель: преподаватель \_\_\_\_\_ М.В. Самсоненко  
подпись

Утверждена на заседании предметно-цикловой комиссии **гостиничного сервиса и туризма**  
протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_ г.

Зам. директора по УЧ \_\_\_\_\_ Т.А. Резуненко  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_ г.

Заведующая библиотекой филиала \_\_\_\_\_ Л.Г. Соколова  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_ г.

Инженер-электроник (программно-информационное обеспечение образовательной программы) \_\_\_\_\_ А.В. Сметанин  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_ г.

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**НАПРАВЛЕНИЕ НА ПРАКТИКУ**

Обучающийся \_\_\_\_\_  
*Фамилия, имя отчество*

Направляется на производственную практику (по профилю специальности)  
в распоряжение

\_\_\_\_\_ *наименование предприятия*  
для прохождения \_\_\_\_\_ практики  
*вид практики*  
по специальности \_\_\_\_\_  
*код и наименование специальности*

сроком с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ Г. по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ Г.

Руководитель практики от филиала: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ *Должность, фамилия имя отчество, подпись*

М.П.                      Зам. директора по учебной работе \_\_\_\_\_  
подпись

Руководитель практики от предприятия: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ *Должность, фамилия имя отчество*

М.П.                      Прибыл на предприятие  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_  
подпись

М.П.                      Убыл из предприятия  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_  
подпись



## ПРИЛОЖЕНИЕ Б

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения  
высшего образования «Кубанский государственный университет» в г.Геленджике

### ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ на производственную практику

учающаяся \_\_\_\_\_

(ФИО студента)

3 курса

специальность: 43.02.14 Гостиничное дело

(код и наименование специальности)

работает в \_\_\_\_\_

Наименование задания, рекомендации к выполнению	
1	Пройти инструктаж по технике безопасности на рабочем месте организации.
2	Ознакомиться со спецификой функционирования предприятия, его структурой, работой различных подразделений, штатным расписанием.
4	ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале
5	ПК 2.2. Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы
6	ПК 2.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей
14	Оформить отчет.

руководитель производственной практики от филиала,

подаватель СПО филиала «КубГУ» в г.Геленджике \_\_\_\_\_

подпись

руководитель производственной практики от организации,

\_\_\_\_\_  
И.О., должность, организация \_\_\_\_\_

Подпись

М.П.



№ п/п	Дата	Место работы	Кол-во рабочих часов	Виды работ	Содержание работы	Оценка и подпись непосредственного руководителя
				Изучение БЖД, ознакомление с нормативно-правовой базой гостиничного предприятия  Изучение деятельности комплекса в целом, ознакомление с номерным фондом гостиничного предприятия, прејскурантами и порядком проживания в комплексе	Прошла инструктаж по технике безопасности, ознакомилась с Положением о коммерческой тайне, прошла инструктаж по корпоративному поведению. Ознакомилась с Правилами предоставления гостиничных услуг в Комплексе, Корпоративным кодексом комплекса, изучила типовой Договор на оказание гостиничных услуг, Должностную инструкцию	
		Служба питания				

Практикант \_\_\_\_\_ И.О. Фамилия

Руководитель практики от организации \_\_\_\_\_ И.О. Фамилия  
Подпись, печать

От филиала: \_\_\_\_\_ И.О. Фамилия,  
преподаватель СПО филиала ФГБОУ ВО «КубГУ» в г. Геленджике

## ПРИЛОЖЕНИЕ Г

Филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Кубанский государственный университет» в г. Геленджике

# ОТЧЕТ о прохождении производственной практики

Ф И О

специальность 43.02.14 Гостиничное дело  
курс 3

Сроки прохождения практики: \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. – \_\_\_\_\_ .20\_\_ г.

База практики: \_\_\_\_\_

Руководитель практики от филиала: \_\_\_\_\_ И.О. Фамилия  
преподаватель СПО филиала ФГБОУ ВО «КубГУ» в г. Геленджике

Руководитель практики : \_\_\_\_\_ И.О. Фамилия  
Должность, место работы

20\_\_

## **Календарные сроки практики**

По учебному плану:

1. Производственная практика

Начало \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. Окончание \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## **База практики**

---

### **Руководитель практики от филиала**

Преподаватель среднего специального образования филиала ФГБОУ ВО  
«Кубанский Государственный Университет» в Геленджике

\_\_\_\_\_ И.О. Фамилия

### **Руководитель практики от организации**

Место работы, должность

\_\_\_\_\_ И.О. Фамилия

## Содержание

### Введение

1. Основная часть. Краткая характеристика
2. Вариативная часть. Производственная практика

### Заключение

### Список использованных источников

## ВВЕДЕНИЕ

1. Краткая характеристика .....
2. Вариативная часть. Производственная практика

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В период прохождения производственной практики (по профилю специальности),.....

## СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Правила по технике безопасности.
2. Корпоративный кодекс со сводом корпоративных правил поведения.
3. Нормативные документы службы приема и бронирования.
4. Прейскуранты цен проживания в комплексе.
5. ....
6. ....
7. ....
8. ....

Практикант: \_\_\_\_\_ И.О. Фамилия

Руководитель практики от филиала: \_\_\_\_\_ И.О. Фамилия

Руководитель практики от организации: \_\_\_\_\_ И.О. Фамилия  
подпись

М.П.



## ПРИЛОЖЕНИЕ Д

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения  
высшего образования «Кубанский государственный университет»  
в г. Геленджик

### АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

\_\_\_\_\_  
(ФИО)

Обучающий(ая)ся на 3 курсе по специальности 43.02.14 Гостиничное дело прошла производственную практику по профессиональному модулю

*ПМ 02 Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания*

в объеме \_\_\_\_\_ недели, с «\_\_» \_\_\_\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20-- г.

#### Виды и качество выполнения работ

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов практики Вид работы, выполненных обучающимся во время практики	Уровень освоения компетенций (оценка)
ПМ 02 Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания	ПК 2.1	Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонал	
	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	
<i>Итоговая оценка уровня освоения обучающимся профессиональных компетенций**</i>			

\* - оценивается уровень освоения компетенций. Если в результате выполнения соответствующего вида работ осваивается несколько компетенций, то в таблице каждая компетенция отображается отдельной строкой с указанием вида работы по компетенции и проставлением соответствующей оценки. Оценки за освоение одной конкретной компетенции должны совпадать вне зависимости от вида работ.

\*\* - итоговая оценка определяется как среднее арифметическое оценок, полученных за освоение каждой компетенции, со стандартным округлением.

При оценивании компетенций используются следующие критерии

Критерии оценки компетенций	Оценка
обучающийся не овладел оцениваемыми компетенциями, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно	2

<p>обучающийся освоил 60-69% оцениваемых (ой) компетенций (ии), показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.</p>	<p>3</p>
<p>обучающийся освоил 70-89% оцениваемых (ой) компетенций (ии), умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно правовой документацией.</p>	<p>4</p>
<p>обучающийся освоил 90-100% оцениваемых (ой) компетенций (ии), умение связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации, высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа</p>	<p>5</p>

## ХАРАКТЕРИСТИКА профессиональной деятельности обучающегося

1. Фамилия, имя, отчество практиканта;
2. Наименование организации, сроки прохождения практики и под чьим руководством студент проходил практику;
3. Отношение студента к работе (интерес, инициатива, исполнительность, дисциплинированность и т.д.);
4. Объем выполненной работы на практике;
5. Качество выполняемой студентом работы, степень проявленной самостоятельности, уровень овладения теоретическими и практическими навыками;
6. Помощь, оказанная студентом в выполнении отдельных заданий на предприятии  
Таким образом, практикантка сформировала следующие общие компетенции:  
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам  
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач  
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  
В ходе производственной практики ФИО занималась приемом заказов на бронирование. Практикантка уделяла пристальное внимание к оформлению необходимой документации.  
Таким образом, практикантка сформировала следующие профессиональные компетенции:  
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  
Руководитель производственной  
практики от образовательной организации \_\_\_\_\_ И.О. Фамилия

Руководитель производственной практики  
от предприятия \_\_\_\_\_

И.О. Фамилия

## ПРИЛОЖЕНИЕ Е

### ОТЗЫВ

О качестве подготовки студентов филиала ФГБОУ ВО «Кубанский государственный университет» в городе Геленджике, обучающийся по программе СПО, специальность 43.02.14 «Гостиничное дело».

---

Подпись, М.П.