

Аннотация программы производственной практики ПП 02.01 Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания

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

Место производственной практики дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Производственная практика ПП 02.01 «Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания» относится к дисциплинам профессионального модуля – ПМ.02 «Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания».

1.1. Цели и задачи учебной практики, требования к результатам освоения практики

Цель производственной практики – приобретение практического опыта, формирование 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 учебной практики и содержанием заданий на практику.

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 сотрудников 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
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 поддержания 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

Содержание производственной практики

Тематический план практики

Код и наименование профессионального модуля	Наименования разделов практики	Учебная практика	
		Количество недель	Количество часов
1	2	3	4
ПМ. 02 Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания	Производственная практика ПМ. 02 Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания	3	108

3.2. Содержание производственной практики

Код и наименование профессиональных модулей, виды работ, темы учебной практики	Содержание учебных занятий
ПМ 02. Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания	
Раздел 1. Организация питания в гостиничных комплексах	
Тема 1.1 Особенности организации работы службы питания гостиничного комплекса	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.
Тема 1.2. Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы питания	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.
Тема 1.3 Классификация и организация питания на предприятиях питания	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
Тема 1.4 Правила обслуживания посетителей	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»
Тема 1.5 Правила сервировки столов, приемы подачи блюд и напитков; особенности обслуживания room-service	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
Тема 1.6 Защита прав потребителей услуг предприятий общественного питания	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
Дифференцированный зачет	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Организация практики

Производственная практика проводится в профильных организациях на основе договоров, заключаемых между филиалом ФГБОУ «Кубанский государственный университет» в г. Геленджике и профильными 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 приказом ректора ФГБОУ «Кубанский государственный университет» 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, учреждения, 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.

Основные печатные и электронные издания

1. Можаяева, Н. Г. Гостиничный сервис : учебник для среднего профессионального образования / Н. Г. Можаяева, Г. В. Рыбачек. - 2-е изд., испр. - Москва : ИНФРА-М, 2022. - 242 с. - (Среднее профессиональное образование). - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1867614>. - Режим доступа: для авториз. пользователей. - ISBN 978-5-16-015561-6.

2. Николенко, П. Г. Гостиничная индустрия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. - Москва : Юрайт, 2023. - 449 с. - (Профессиональное образование). - URL: <https://urait.ru/bcode/517903> . - Режим доступа: для авториз. пользователей. - ISBN 978-5-534-12518-4.

3. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 396 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15649-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513242>

4. Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия : учебник для среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. - 2-е изд. - Москва : Юрайт, 2023. - 300 с. - URL: <https://urait.ru/bcode/512195> . - Режим доступа: для авториз. пользователей. - ISBN 978-5-534-14985-2.

Форма промежуточной аттестации – диф.зачет