

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ВОЛГОГРАДСКИЙ  
ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
УП 02.01 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ ГОСТЕЙ В  
ПРОЦЕССЕ ПИТАНИЯ  
ПМ. 02 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ  
РАБОТНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ  
*Специальность 43.02.14 Гостиничное дело***

2020 г.

РАССМОТРЕНА  
на заседании МЦК  
УГС 38.00.00 Экономика и управление,  
43.00.00 Сервис и туризм  
Протокол № 1 от 31 августа 2020 г.

СОГЛАСОВАНО  
зам. директора по ПО  
\_\_\_\_\_  
Н.В.Максимова  
31 августа 2020 г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности **43.02.14 Гостиничное дело**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1552 от 09 декабря 2016 г. (зарегистрировано в Минюсте России 26 декабря 2016 г. № 44974) и рабочей программы ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания, утвержденной директором колледжа.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Волгоградский энергетический колледж»

Разработчик: **Киосе Марина Ивановна**- к.э.н., преподаватель ГБПОУ «ВЭК»

## *СОДЕРЖАНИЕ*

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>8</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>10</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП 02.01 Выполнение работ по обслуживанию гостей в процессе питания  
ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания

### 1.1. Область применения программы учебной практики

Учебная практика «Выполнение работ по обслуживанию гостей в процессе питания» является обязательной частью профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС 43.02.14 Гостиничное дело.

Учебная практика представляет собой вид учебной деятельности студентов, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения основных видов работы: организация и контроль текущей деятельности работников службы питания для последующего освоения ими профессиональных компетенций:

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

Особое значение учебная практика имеет при формировании и развитии ОК:

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.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики:

Код ПК, ОК	Умения	Практический опыт
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ОК 10 ОК 11	-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	разработки операционных процедур и стандартов службы питания; планировании, организации, стимулировании и контроле деятельности работников службы питания.

### **1.3. Количество часов на освоение программы практики**

Рабочая программа рассчитана на прохождение обучающимися практики в объеме 72 часа.  
Распределение разделов и тем по часам приведено в тематическом плане.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Объем учебной практики и виды учебной работы

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	4	5	6
ПК 2.1,2,2 ,2.3	Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания	-Организация питания в гостинице. -Виды и способы предоставления услуг питания в гостиницах. -Предоставление услуг питания в гостиничных номерах.	Тема 1. Организация питания в гостинице	24
			Тема 2.Виды и способы предоставления услуг питания в гостиницах	24
			Тема 3.Предоставление услуг питания в гостиничных номерах	20
			Дифференцированный зачет	2
			Итого	72

## 2.2. Тематический план и содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы по практике	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы Уровень освоения	
1	2	3	4	
ПМ 02 Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания			ПК 2.1-2.3, ОК 01-11	
Раздел 1. Выполнение работ по обслуживанию гостей в процессе питания		<b>24</b>		
Виды работ:	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Организация питания в гостинице.</li> <li>-Виды и способы предоставления услуг питания в гостиницах.</li> <li>-Предоставление услуг питания в гостиничных номерах.</li> </ul>			
Тема 1. Организация питания в гостинице	<i>Содержание учебного материала (Практические работы)</i>			
1	Отработка навыков организации и технологии обслуживания питанием иностранных граждан в гостиничном комплексе. Оформление и подготовка счетов гостей.	<b>24</b>		
Тема 2. Виды и способы предоставления услуг питания в гостиницах	<i>Содержание учебного материала (Практические работы)</i>			
1.	Контроль за организацией поставки и хранением сырья. Отработка навыков формирования сети. Отработка навыков работы с информационной базой данных о питании гостей в гостинице.	<b>24</b>		
Тема .3. Предоставление услуг питания в гостиничных номерах	<i>Содержание учебного материала (Практические работы)</i>			
1	Отработка взаимодействия службы организации питания в гостиницах с другими отделами. Контроль оказания перечня услуг, предоставляемых в гостиницах (по договору).	<b>20</b>		
<b>Итоговая аттестация</b>	Сдача отчета в соответствии с содержанием тематического плана практики и по форме, установленной ГБПОУ «ВЭК».	<b>2</b>		
	<b>Итого</b>	<b>72</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Базой учебной практики является ГБПОУ «Волгоградский энергетический колледж», оснащенный необходимыми средствами для проведения практики.

Программа учебной практики реализуется в тренинговом кабинете и кабинетах специальности 43.02.14, кабинете информационных технологий в профессиональной деятельности УГС 38.00.00, 43.00.00.

По окончании практики студент сдаёт отчет в соответствии с содержанием тематического плана практики и по форме, установленной ГБПОУ «ВЭК».

Итоговая аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

-комплект учебно-методической документации;

-тестирующие программы;

-программное обеспечение общего и профессионального назначения

Технические средства обучения: компьютеры, мультимедийное оборудование.

Оборудование кабинета информационных технологий в профессиональной деятельности УГС 38.00.00, 43.00.00 : компьютеры, принтер, сканер, мультимедиапроектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации (электронная версия).

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

##### 3.2.1. Печатные издания

1. Безкорвайная Г.Т., Соколова Н.И., Койранская Е.А., Лаврик Г.В. Planet of English: Учебник английского языка для Учреждений СПО:(+CD)(3-е издание)[Текст]:учебник / Н.П. Галкина ;редактор Дж.Даффи - М.: Академия, 2016.-256 с

2. Брашнов, Д.Г. Гостиничный сервис и туризм [Текст]: учеб.пособие/ Д. Г. Брашнов. - Москва : Альфа-М: ИНФРА-М, 2015 г. - 224с.

3. Гончарова, Т.А. Английский язык для гостиничного бизнеса [Текст]: учебное пособие для студ.учереждений ср.проф.образования / Т.А.Гончарова - М.: Академия, 2017.-144 с.

4. Гончарова, Т.А. Английский язык для гостиничного бизнеса[Текст]: учебное пособие для студ.учереждений ср.проф.образования / Т.А.Гончарова - М.: Академия, 2015.-144

5. Ехина, М.А. Организация обслуживания в гостиницах.[Текст]: учебник / М.А.Ехина - М.: Академия, 2015.- 240с

6. Можаяева, Н.Г.Гостиничный сервис[Текст]: учебник / Н. Г. Можаяева, Г. В. Рыбачек ; Н.Г.Можаяева, Г.В. Рыбачек. - М : Альфа - М: ИНФРА - М, 2017г. - 240 с.

##### 3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1.Овчаренко, Н. П Организация гостиничного дела [Электронный ресурс] : учебное пособие для бакалавров / Н. П Овчаренко, Л. Л. Руденко, И. В. Барашок. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 204 с. — 978-5-394-02514-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/75213.html>

2.Руденко, Л. Л. Технологии гостиничной деятельности [Электронный ресурс] : учебное пособие для бакалавров / Л. Л. Руденко, Н. П. Овчаренко, А. Б. Косолапов. — 2-е изд. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 176 с. — 978-5-394-03125-0. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/83150.html>

3.Семиглазов, В. А. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. А. Семиглазов. — Электрон. текстовые данные. — Томск : Томский государственный университет систем управления и радиоэлектроники, 2016. — 164



с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/72148.html>

5. Гостиничный бизнес — Индустрия гостеприимства. - URL: / <http://www.new-hotel.ru/site/hotel-exploit/hotels-services/default-structure/sluzhbabriemairazmesheniya/>. Дата обращения: 01.08.2020.

6. Коровкина, Д. В. Английский язык в профессии. Общественное питание : учебное пособие / Д. В. Коровкина. — Минск : Вышэйшая школа, 2014. — 112 с. — ISBN 978-985-06-2536-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/35456.html> (дата обращения: 23.08.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

### 3.2.3. Дополнительные источники

1. Корнеев, Н.В. Технологии гостиничной деятельности [Текст]: учебник / Н.В. Корнеев, Ю.В. Корнеева. - М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 288 с.

2. Организация гостиничного дела [Текст]: учебное пособие / С.А. Быстров. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 432 с.

3. Потапова, Н.И. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания: учебник для СПО [Текст] / Н.И. Потапова. – М.: Академия, 2017-208 с.

### 3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

При организации учебной практики в целях реализации компетентного подхода применяются активные и интерактивные формы обучения (деловые и ролевые игры, разбор конкретных ситуаций и т.п.д).

Каждый обучающийся имеет доступ к базам данным и библиотечным фондам по перечню рекомендуемых изданий, Интернет –ресурсов. Консультационная помощь осуществляется за счет проведения индивидуальных и групповых консультаций.

Освоению учебной практики предшествуют изучение дисциплин профессионального цикла: «Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности», «Экономика организации», «Менеджмент и управление персоналом в гостиничном сервисе», «Конфликтология в индустрии гостиничного бизнеса», «Основы маркетинга гостиничных услуг» и профессиональных модулей ПМ.01 Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения» МДК 01.01.

### 3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (экономико-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по учебной практике: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: дипломированные специалисты - преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин «Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности», «Информационные технологии в профессиональной деятельности».

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе выполнения обучающимися индивидуальных заданий по практике, выполнения практических проверочных работ.

Форма промежуточной аттестации - дифференцированный зачет.

Результаты обучения (приобретенный практический опыт)	Основные показатели оценки результата	Отчетная документация	Формы и методы контроля и оценки
разработка операционных процедур и стандартов службы питания; планировании, организации, стимулировании и контроле деятельности работников службы питания	-демонстрация процедуры обслуживания гостей питанием в процессе проживания	Портфолио	Оценка портфолио.

Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций и обеспечивающих их умений учебной практики

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать сложные проблемы в знакомых ситуациях.</li> <li>- выделять сложные составные части проблемы и описывать её причины и ресурсы, необходимые для её решения в целом.</li> <li>- определять потребность в информации и предпринимать усилия для её поиска.</li> <li>- выделять главные и альтернативные источники нужных ресурсов.</li> <li>- разрабатывать детальный план действий и придерживаться его.</li> <li>- качество результата, в целом, соответствует требованиям.</li> <li>- оценивать результат своей работы, выделять в нём сильные и слабые стороны</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планировать информационный поиск из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач</li> <li>- проводить анализ полученной информации, выделять в ней главные аспекты</li> <li>- структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска</li> <li>- интерпретировать полученную информацию в контексте профессиональной деятельности</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное	-использовать актуальную нормативно-правовую документацию по профессии	Интерпретация результатов наблюдений

профессиональное и личностное развитие.	(специальности) - применять современную научно профессиональную терминологию - определять траекторию профессионального развития и самообразования	за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- участвовать в деловом общении для эффективного решения деловых задач - планировать профессиональную деятельность	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке - проявлять толерантность в рабочем коллективе	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	- понимать значимость своей профессии (специальности) - демонстрировать поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- соблюдать правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	- сохранять и укреплять здоровье посредством использования средств физической культуры - поддерживать уровень физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- работа с автоматизированными системами регистрации	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- применять в профессиональной деятельности инструкции на государственном и иностранном языке. - вести общение на профессиональные темы	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 11 Планировать	- определять инвестиционную	Интерпретация

<p>предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- презентовать бизнес-идею</li> <li>- определять источники финансирования</li> <li>- применять грамотные кредитные продукты</li> </ul>	<p>результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
---	---	---