Эмблема ССКОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

**«СМОЛЕНСКИЙ СТРОИТЕЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.02**

**ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СОТРУДНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ**

**для подготовки специалистов среднего звена:**

**по специальности**

**43.02.14 Гостиничное дело**

Смоленск 2021 г.

BD21303_

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рассмотрена**  на заседании цикловой комиссии специальностей 08.02.07, 08.02.11, 43.02.10, 43.02.14 и ППКРС  Протокол № 1 от 27.08.2021 г.  Пред. цикловой комиссии  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А. В. Домнина  Протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г.  Пред. цикловой комиссии  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г.  Пред. цикловой комиссии  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г.  Пред. цикловой комиссии  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | **рекомендована**  к утверждению Педагогическим советом  Протокол № \_1\_\_  от «30» августа 2021 г.  Протокол № \_\_\_\_  от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_г.  Протокол № \_\_\_\_  от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_г.  Протокол № \_\_\_\_  от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_г. | **УТВЕРЖДАЮ**  Директор колледжа  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.В. Зенкина  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021 г.  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.В. Зенкина  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г.  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.В. Зенкина  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г.  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.В. Зенкина  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г. |

Программа практики составлена в соответствии с Приказом «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» Министерства образования и науки Российской Федерации №291 от 18.04.2013 г. и в соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1552 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело”, а также в соответствии с Положением РМАТ «О практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы среднего профессионального образования».

.

с учётом требований рабочей программы воспитания по профессии

43.01.14 Гостиничное дело

**Организация-разработчик**: ОГБПОУ «Смоленский строительный колледж»

**Разработчик:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Место работы | Занимаемая должность | Инициалы, фамилия |
| ОГБПОУ «Смоленский строительный колледж» | преподаватель общепрофессиональных дисциплин | В. В. Качалкина |
|  | методист | А. В. Домнина |

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | стр. |
| **1.** | **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ** | **4** |
| **2.** | **ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ** | **6** |
| **3.** | **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРАКТИКИ** | **7** |
| **4.** | **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ**  **ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ** | **12** |

**1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ**

**ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СОТРУДНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ**

**1.1. Область применения рабочей программы практики**

Рабочая программа практики является частью программы подготовки квалифицированный рабочих и служащих / **программы подготовки специалистов среднего звена** в соответствии с ФГОС по специальности:

43.02.14 Гостиничное дело.

**1.2 Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Производственная практика 02 относится к профессиональному учебному циклу. Входит в профессиональный модуль ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания

**1.3 Цель и планируемые результаты освоения практики**

**Цель практики:** формирование у обучающихся первичных практических умений / опыта деятельности в рамкахПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания для специальности 43.02.14 Гостиничное дело*.*

В результате прохождения практики студент должен освоить основной вид деятельности «**Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания**» и соответствующие ему профессиональные компетенции, и общие компетенции:

**Перечень общих компетенций**

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование общих компетенций |
| **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. |
| **ОК4.** | 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. |

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| **ВД 1** | Планирование, организация и контролирование деятельности сотрудников и потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале. |
| **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 |
| **ВД 2** | Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного комплекса для поддержания требуемого уровня качества обслуживания. |
| **ПК 2.3.** | Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей. |

В результате освоения практики студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| **Иметь практический опыт** | - планирования деятельности сотрудников службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале;  - 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 профессиональную тематику на иностранном языке;  - контроля текущей деятельности сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей; |
| **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;  - определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с установленными нормативами, в т.ч. на иностранном языке;  - 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;  - контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей; |
| **знать** | - задачи, функции и особенности работы службы питания;  - законодательные и нормативные акты о предоставлении услуг службы питания гостиничного комплекса;  - особенности организации предприятий питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания;  - требования к обслуживающему персоналу, правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены;  - требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания;  - профессиональную терминологию службы питания на иностранном языке;  - технологию организации процесса питания;  - специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы питания;  - этапы процесса обслуживания;  - технологию организации процесса питания с использованием различных методов подачи блюд и напитков, стандартов организации обслуживания и продаж в подразделениях службы питания;  - профессиональную терминологию службы питания на иностранном языке;  - регламенты службы питания;  - критерии и показатели качества обслуживания;  - методы оценки качества предоставленных услуг. |

**1.4. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов – 306 часов,

Учебная практика – 72 часа,

Производственная практика – 108 часа.

**1.5 Формы промежуточной аттестации:**

по учебной и производственной практике – комплексный дифференцированный зачет,

**2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Виды работ** | **Наименование тем и краткое содержание** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| 1. Ознакомление и изучение режима работы предприятия.  2. Ознакомление со стандартами службы питания гостиничного комплекса. | Изучение режима работы предприятия и сотрудников службы питания.  Ознакомление с нормативной документацией регламентирующей деятельность служб питания. | **6** | **3** |
| 3. Изучение правил и требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания. | Изучение правил и требований охраны труда на производстве и инструкцией по пожарной безопасности. | **12** | **3** |
| 4. Ознакомление с торговыми помещениями службы питания.  5. Ознакомление с производственными помещениями службы питания. | Рассмотрение и составление схемы основных, вспомогательных и подсобных торговых помещений на предприятии.  Рассмотрение и составление схемы основных, вспомогательных и подсобных производственных помещений на предприятии. | **12** | **3** |
| 6. Ознакомление со стандартами подготовки и обслуживания потребителей службы питания. | Ознакомление с организацией подготовки и обслуживания потребителей на предприятии, подготовка залов и сотрудников. | **12** | **3** |
| 7.Ознакомление с профессиональными программами для выполнения регламентов службы питания. | Изучение профессиональной программы для выполнения регламентов службы питания на данном предприятии. Должностные инструкции, внутренние приказы, инструкции и положения. | **12** | **3** |
| 8.Ознакомление с деятельностью службы питания во взаимодействии с другими службами гостиничного комплекса. | Составление схемы взаимосвязи службы питания на предприятии с другими службами. | **6** | **3** |
| 9.Подготовка дополнительных зон к обслуживанию конференций, совещаний, семинаров.  10.Подготовка и организация работы службы Рум-сервис.  11.Подготовка и организация работы баров, кафе, службы питания. | .Изучение организации проведения конференций, совещаний, семинаров на предприятии.  Ознакомление со службой Рум-сервиса на предприятии, в чем сущность ее работы.  Рассмотрение структуры организации питания на предприятии. Работы бара, кафе. | **12** | **3** |
| 12. Подготовка и обслуживание различных типов сервиса, включая высокую кухню, бистро, банкет, бар, буфет.  13. Подготовка и организация обслуживания официальных приемов. | Анализ видов обслуживания и сервиса используемых на предприятии. Анализ категории блюд предлагаемых в меню.  Изучение системы обслуживания официальных приемов на предприятии | **6** | **3** |
| 14. Подготовка и организация обслуживания банкета «Фуршета».  15. Подготовка и организация обслуживания банкета «Коктейля».  16. Подготовка и организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием. | Изучение приемов обслуживания банкета «Фуршета» и «Коктейля» на предприятии, а также приема обслуживания банкета с частичным обслуживанием. | **6** | **3** |
| 17. Распределение персонала по организациям службы питания.  18. Приобретение практического опыта по расчету посуды, приборов согласно плана работы. | |  |  | | --- | --- | | Составление таблицы служб питания, их категорий и количества работников, а так же расчёт количества посуды, приборов согласно плана работы. |  | | **6** | **3** |
| 19. Умение выполнять и контролировать стандарты обслуживания и продаж службы питания.  20. Систематизация распределения нагрузки по обеспечению работы службы питания.  21. Осуществление и контроль рациональных приемов в обслуживании гостей. | Изучение на предприятии осуществления контроля стандартов обслуживания и продаж службы питания.  Рассмотрение системы распределения нагрузки по обеспечению работы службы питания.  Изучение каким образом на предприятии осуществляется контроль рациональных приемов в обслуживании гостей. | **12.** | **3** |
| 22. Владение профессиональной этикой персонала службы питания.  23. Планирование и стимулирование деятельности сотрудников службы питания | Описание приемов профессионального этикета работников службы питания на предприятии.    . Изучение системы стимулирования деятельности сотрудников службы питания. | **6** | **3** |
| **ВСЕГО:** |  | **108** |  |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ**

**3.1**. **Для реализации программы практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Производственная практика проводится на предприятиях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: гостиницы, отели. Оборудование предприятий и техническое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию деятельности и давать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем осваиваемым видам деятельности, предусмотренным программой с использованием современных технологий, материалов и оборудования. Рабочие места должны соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности.

Реализация программы предполагает проведение производственной практики в гостиницах города и области на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием, куда направляются обучающиеся.

* 1. **Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

* + 1. **Печатные издания**

1. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 О защите прав потребителей
2. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012) "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"
3. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 N 31 (ред. от 10.06.2016) "О введении в действие санитарных правил"
4. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования;
5. ГОСТ 50762-2009 Общественное питание. Классификация предприятий;
6. ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
7. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для СПО / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. https://www.biblio-online.ru/viewer/3854307A-CC01-4C5E-BB56-00D59CBC3546#page/1
8. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 414 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04897-1. https://www.biblio-online.ru/viewer/9E061508-836A-4A56-92F1-428AB79D2918#page/1
9. 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. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 248 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01244-6.
10. 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. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 201 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02479-1. https://www.biblio-online.ru/viewer/1F1C9F54-B7F2-4D64-B86E-CE6A3192DEE3#page/1
11. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 163 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04253-5. https://www.biblio-online.ru/viewer/4EFBEF2D-2F5D-48E0-9618-FB231CDC7AD4#page/1
12. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для СПО / Г. С. Сологубова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 379 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01301-6. https://www.biblio-online.ru/viewer/6D14FBD4-0211-4C10-B21D-A62B7F2AD698#page/1
13. Счесленок Л.Л., Полякова Ю.В., Сынгаевская Л.П. Организация обслуживания в организациях общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2016.
14. Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия : учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 336 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04589-5. https://www.biblio-online.ru/viewer/12AC7584-3AAC-48DC-A720-4CA49A6FD829#page/1
15. Тимохина, Т. Л. Гостиничный сервис : учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 331 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03427-1. https://www.biblio-online.ru/viewer/05FBCB8B-ADDB-4861-869C-83A61B803759#page/1
16. 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. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 287 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04464-5. https://www.biblio-online.ru/viewer/89847F9B-2EAD-4972-B611-E2A761DC6AAC#page/1

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

1. http://hotel.web-3.ru/intarticles/?act=full&id\_article=7830

2. http://www.catalog.horeca.ru/newspaper/business/249/

3. http://prohotel.ru/

**3.3 Организация образовательного процесса**

Производственной практике ПП.02 предшествовало освоение профессионального модуля ПМ.02 «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания». и прохождение учебной практики УП.02.

Производственная практика ПП.02 относится к профессиональному учебному циклу. Практика направлена на освоение профессиональных компетенций.

Условием допуска обучающихся к производственной практике являются освоенные МДК и учебная практика.

Сроки практики в образовательном учреждении регламентируется учебным планом, годовым календарным учебным графиком и расписаниями занятий.

**3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

**4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ**

**4.1. Контроль** **и оценка** результатов освоения практики осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля** | **Критерии оценки** | **Методы оценки** |
| **ПК 2.1.**  Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале. | - Оценка правильности расчетов потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале.  - Оценка выполнения норм и правил международного сервиса.  -Оценка соблюдения правил комплектации сервировочной тележки для (room-service).  - Оценка эффективности при обеспечении соблюдения техники безопасности при работе с инвентарем и оборудованием | Экспертная оценка освоения профессиональной компетенции в рамках текущего контроля (устный опрос, тестовый контроль, письменная проверка, наблюдения за деятельностью выполнения практических работ) обучающегося на учебной практике.  Экспертная оценка выполнения индивидуального задания |
| **ПК 2.2.** Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы. | - Оценка эффективности и качества проведения инструктажа обслуживающего и технического персонала по предоставлению услуг питания в номерах  - Оценка соблюдения правил безопасной работы оборудования для доставки и раздачи готовых блюд  - Оценка качества правил сервировки столов, приемов и подачи блюд и напитков  - Грамотность при сборе использованной посуды, составлении счетов за обслуживание  - Оценка соблюдения правил комплектации сервировочной тележки для (room-service).  - Оценка приемов саморегуляции поведения в процессе межличностного общения. | Экспертная оценка освоения профессиональной компетенции в рамках текущего контроля (устный опрос, тестовый контроль, письменная проверка, наблюдения за деятельностью выполнения практических работ) обучающегося на учебной практике.  Экспертная оценка выполнения индивидуального задания  задания |
| **ПК 2.3**. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей. | - Оценка качества предоставления услуги питания в номерах  - Оценка качества предоставления различных видов питания в гостиницах  - Оценка грамотности общения на иностранном языке в процессе обслуживания гостя  - Оценка техники и приемов эффективного общения с гостями, деловыми партнерами и коллегами.  Оценка приемов саморегуляции поведения в процессе межличностного общения. | Экспертная оценка освоения профессиональной компетенции в рамках текущего контроля в ходе наблюдения за деятельностью обучающегося на учебной и производственной практике.  Экспертная оценка выполнения индивидуального задания |

**4.2 критерии выставления зачета/комплексного дифференцированного зачета по учебной и производственной практике:**

**«отлично»**

* постоянное посещение объекта практики;
* в срок оформлен и сдан дневник по практике с необходимыми отзывами и печатями;
* задание практики выполнено полностью, без замечаний

**«хорошо»**

* постоянное посещение объекта практики;
* с помощью преподавателя оформлен и сдан дневник по практике с необходимыми отзывами и печатями;
* задание выполнено без принципиальных замечаний руководителя практики.

**«удовлетворительно»**

* нерегулярное посещение объекта практики, имеются пропуски;
* с отставанием от графика оформлен и сдан дневник по практике с необходимыми отзывами и печатями;
* по выполненному заданию имеются существенные замечания руководителя практики.

**«неудовлетворительно»**

* непосещение объекта практики;
* не сдан дневник по практике;
* задание не выполнено или выполнено неудовлетворительно.

**4.3. Формы отчетности и оценочный материал прохождения практики:**

По результатам учебной практики руководителями практики от организации формируется аттестационный лист (Приложение 1), содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций. В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики (Приложение 2).

По результатам учебной практики обучающимся составляется отчёт в который входит:

• Аттестационный лист (см. Приложение 1)

• Дневник по учебной практике (см. Приложение 2)

Учебная практика завершается комплексным дифференцированным зачетом совместно с производственной практикой при условии положительного аттестационного листа по практике об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики в соответствии с заданием на практику.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

**ОГБПОУ «СМОЛЕНСКИЙ СТРОИТЕЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

*ФИО обучающегося*

обучающий(ая)ся на **2** курсе по специальности

***43.02.14 Гостиничное дело***

успешно прошел(ла) **производственную практику ПП.02** по профессиональному модулю

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

*наименование профессионального модуля*

в объеме 108 часов. с «15» июня 2020 г. по «04» июля 2020 г.

в организации: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*юридический адрес организации*

**Виды и качества выполнения работ**

|  |  |
| --- | --- |
| *Виды и объем работ, выполненных обучающим(ей)ся во время практики* | *Качества выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика* |
| Ознакомление и изучение режима работы предприятия.  Ознакомление со стандартами службы питания гостиничного комплекса. |  |
| Изучение правил и требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания. |  |
| Ознакомление с торговыми помещениями службы питания.  Ознакомление с производственными помещениями службы питания. |  |
| .Ознакомление со стандартами подготовки и обслуживания потребителей службы питания.  Ознакомление с профессиональными программами для выполнения регламентов службы питания. |  |
| Ознакомление с деятельностью службы питания во взаимодействии с другими службами гостиничного комплекса |  |
| Подготовка дополнительных зон к обслуживанию конференций, совещаний, семинаров.  .Подготовка и организация работы службы Рум-сервис..  Подготовка и организация работы баров, кафе, службы питания. |  |
| . Подготовка и обслуживание различных типов сервиса, включая высокую кухню, бистро, банкет, бар, буфет.  Подготовка и организация обслуживания официальных приемов. |  |
| . Подготовка и организация обслуживания банкета «Фуршета».  . Подготовка и организация обслуживания банкета «Коктейля».  Подготовка и организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием. |  |
| Распределение персонала по организациям службы питания.  Приобретение практического опыта по расчету посуды, приборов согласно плана работы |  |
| Умение выполнять и контролировать стандарты обслуживания и продаж службы питания.  Систематизация распределения нагрузки по обеспечению работы службы питания.  Осуществление и контроль рациональных приемов в обслуживании гостей. |  |
| Владение профессиональной этикой персонала службы питания.  Планирование и стимулирование деятельности сотрудников службы питания |  |

Оценка по практике \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.

Подпись руководителя практики от колледжа\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

Подпись ответственного лица организации

(базы практики) \_\_\_\_\_\_\_\_

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Эмблема ССКОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

**«СМОЛЕНСКИЙ СТРОИТЕЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

**ДНЕВНИК**

**по**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

**ПМ.02 «Организация и контроль текущей деятельности работников**

**службы питания»**

***Специальность 43.02.14 Гостиничное дело***

Обучающийся \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*Фамилия, И.О., номер группы*

Руководитель практики от организации/предприятия: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*Фамилия, И.О. , подпись*

Смоленск, 2020

**Внутренние страницы дневника практики**

*(количество страниц зависит от продолжительности практики)*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Дата** | **Описание**  **ежедневной работы** | **Отметка/**  **подпись куратора** |
| 1 | 2 | 3 |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Подпись руководителя практики от организации/предприятия**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_(*ФИО, подпись)***