

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ПАВЛОВСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

# **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.02.01  
по профессиональному модулю**

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

для специальности среднего профессионального образования

**43.02.14 Гостиничное дело**

**г. Павловск  
2022 г.**

РАССМОТРЕНО  
на заседании предметной (цикловой)  
комиссии  
экономики, менеджмента и права  
Протокол № 8 от «19» мая 2022 г.

Рабочая программа разработана на  
основе Федерального образовательного  
стандарта по специальности СПО  
43.02.14 Гостиничное дело,  
утвержденного приказом Министерства  
образования и науки Российской  
Федерации от 09.12.2016 № 1552

СОГЛАСОВАНО  
заместителем директора по  
практическому обучению и  
трудоустройству выпускников  
Ю.Н. Сергиенко  
«24» мая 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор техникума  
  
«25» мая 2022г.

Организация-разработчик: ГБПОУ ВО «Павловский техникум»

Разработчик: Вохминцева Ю.В., преподаватель ГБПОУ ВО «Павловский техникум»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	стр. 4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	15
<b>3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	29
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	33

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.02.01

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики УП.02.01 является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности СПО 43.02.14 Гостиничное дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организация и контроль текущей деятельности работников службы питания и соответствующих профессиональных компетенций (ПК), общих компетенций (ОК):

Код	Наименование общих компетенций
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 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК 2.1.	Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.
ПК 2.2.	Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.
ПК 2.3.	Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.
ПДК.1	Оценивать эффективность внедрения инновационных технологий организации и управления деятельностью сети предприятий питания (профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05. 2015 г. № 281 н)
ПДК. 2	Организовывать и контролировать подготовку баров к приему потребителей (по запросу работодателя)
ПДК. 3	Управлять работой барменов в соответствии с прогрессивными методами обслуживания потребителей (по запросу работодателя)
ПДК. 4	Анализировать возможности организации по приготовлению смешанных напитков и коктейлей, кофе, чая и обслуживанию в барах в соответствии с заказами потребителей (WSSS компетенция «Мастерство приготовления кофе и чая»)
ПДК. 5	Разрабатывать и представлять подробную информацию о холодных и горячих напитках (WSSS компетенция «Мастерство приготовления кофе и чая»)
ПДК. 6	Контролировать качество продукции баров, её эстетическое оформление (по запросу работодателя)

ПДК. 7	Осуществлять информационное обеспечение, эстетику и дизайн интерьеров баров (по запросу работодателя)
--------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------

В ходе освоения профессионального модуля обучающийся 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;
- организации, осуществления и контроля специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного предприятия;
- подготовки баров к приему потребителей;
- приготовления и подачи напитков и коктейлей, кофе, чая;
- представления информации о холодных и горячих напитках;
- осуществления контроля качества продукции баров;
- информационного обеспечения и оформления дизайна баров;

**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;
- 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;
- предоставлять качественный сервис различным категориям гостей с использованием специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания;
- разрабатывать ассортимент бара, составлять меню для различных видов баров;
- организовывать обслуживание посетителей в барах;

- составлять технологические карты смешанных напитков и коктейлей, кофе, чая, рассчитывать их крепость, подбирать и использовать определенную посуду для их подачи;
- подбирать информацию о кофе, чае, алкогольных и безалкогольных напитках;
- определять качество изготавливаемых напитков, эстетически их оформлять;
- составлять меню и карту вин бара.

**знать:**

- задачи, функции и особенности работы службы питания;
- технологии организации процесса питания;
- требования к обслуживающему персоналу, правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены;
- специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы питания;
- критерии и показатели качества обслуживания;
- специальные виды услуг, стили и методы обслуживания, предоставляемые службой питания;
- назначение, тенденции развития и классификацию баров, характеристику торговых помещений баров;
- требования к обслуживающему персоналу;
- виды оборудования, посуды, инвентаря, барных аксессуаров;
- классификацию, рецептуры, технологию приготовления, приемы оформления и подачи смешанных напитков и коктейлей;
- основные понятия, термины и определения в области приготовления, смешанных напитков и коктейлей;
- характеристику кофе, чая, алкогольных и безалкогольных напитков включая сорт, вид, страну и регион происхождения, все этапы и особенности производства, урожай;
- правила подачи кофе, чая, алкогольных и безалкогольных напитков;
- требования к качеству напитков и коктейлей;
- правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей бара.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.02.01

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

<b>Вид учебных занятий в форме практической подготовки</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Всего занятий</b>	<b>144</b>
в том числе:	
выполнение обязанностей на рабочих местах	144
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной практики УП.02.01

Наименование тем	Виды работ в форме практической подготовки	Объем часов	Осваиваемые компетенции
1	2	3	4
<b>Тема 1.1. Особенности организации работы службы питания гостиничного комплекса</b>	Вводный инструктаж о практике, ТБ, ПБ. Принципы разработки должностных обязанностей, графиков, работы и табеля учёта рабочего времени. Планирование потребностей в персонале с учетом особенностей работы организаций службы питания	6	ПК 2.1, ПК2.2, ПК 2.3, ПДК. 01, ОК1-ОК 05, ОК 7, ОК 9
<b>Тема 1.2. Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы питания</b>	Организация и проверка подготовки предприятий и персонала службы питания к обслуживанию потребителей	6	
	Выполнение сервировки стола различных видов к завтраку, обеду, ужину	12	
	Корректировка сервировки стола в соответствии с подачей блюда		
	Организация, координация и контроль подготовки банкетных залов для различных форматов обслуживания	12	
	Владение техникой обслуживания при подаче блюд различными стилями: Silver service, Банкетный сервис, Шведский стол, Gueridon Service	12	
	Тренинг и анализ производственных ситуаций по подаче блюд разными стилями	6	
	Решение ситуаций во время встречи гостей, приема и оформления заказа в торговом зале ресторана, при расчете с гостями организаций службы питания	18	
	Разрешение вопросов в незапланированных ситуациях в процессе обслуживания гостей	6	
Владение техникой сбора используемой посуды и приборов	6		
<b>Тема 1.3. Специальные виды услуг и формы обслуживания</b>	Отработка навыков организации обслуживания официальных и неофициальных приемов (обслуживания конференций, семинаров, совещаний, тематических мероприятий)	6	
	Организация, координация и контроль деятельности службы рум-сервис, баров, кафе, шведского стола	6	
	Тренинг и анализ производственных ситуаций при обслуживании гостей на высшем уровне	6	
<b>Тема 1.4. Контроль и качество предоставления услуг потребителям</b>	Отработка навыков взаимодействия службы питания с другими службами гостиницы. Контроль выполнения стандартов деятельности персонала службы питания	6	



<b>Тема 2.1. Характеристика баров при гостинице и обслуживающего персонала</b>	Подготовка бара и рабочего места бармена к приему и обслуживанию посетителей. Подготовка профессионального оборудования и его эксплуатация	6	ПДК. 02- ПДК.07, ОК1-ОК 05, ОК7, ОК 9
<b>Тема 2.4. Организация обслуживания в баре. Приемы работы бармена</b>	Владение техникой обслуживания при подаче продукции бара. Приемы работы бармена за барной стойкой. Стили работы бармена.	6	
<b>Тема 2.5. Характеристика кофе, чая, компонентов, используемых для приготовления холодных напитков, коктейлей.</b>	Особенности приготовления чая Способы приготовления кофе. Организация рабочего места бариста и приготовление кофе на кофе-машине: Эспрессо,Americano, Латте, Макиато, Каппучино. Составление технологических карт по приготовлению чая, кофе	12	
<b>Тема 2.7. Приготовление безалкогольных смешанных напитков</b>	Приготовление и оформление классических безалкогольных коктейлей, коктейлей с мороженым, молоком, сливками, сиропами, соками, фруктами	6	
<b>Тема 2.8. Приготовление смешанных напитков (микс)</b>	Приготовление и оформление эг-ногов, флипов, физов и дейзи Составление технологических карт смешанных напитков (микс)	6	
<b>Всего</b>		144	

### **3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

Программа учебной практики УП.02.01 реализуется на базе:  
учебного кабинета № 312 Организация деятельности сотрудников службы питания;

учебного кабинета № 202 Иностранный язык;

учебного кабинета № 208 Иностранный язык;

лаборатории № 109 Учебный бар.

Оборудование учебного кабинета № 312 Организация деятельности сотрудников службы питания:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-методическая документация;
- комплекты стеклянной и металлической посуды, столовых приборов, столового белья

Технические средства обучения учебного кабинета № 312 Организация деятельности сотрудников службы питания:

- компьютер

Оборудование учебного кабинета учебного кабинета № 202 Иностранный язык, № 208 Иностранный язык:

- рабочие места по количеству обучающихся,
- рабочее место преподавателя,
- учебно-методическая документация

Технические средства обучения учебного кабинета № 202 Иностранный язык, № 208 Иностранный язык:

- компьютер

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории № 109 Учебный бар:

- комплекты стеклянной и металлической посуды, столовых приборов, столового белья;
- блендер;
- кофемашина;
- льдогенератор;
- машина посудомоечная;
- салат-бар;
- шкаф винный;
- миксер для молочных коктейлей.

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Воробьева С. А. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса (B1). Business English for Restaurants and Catering : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. А. Воробьева, А. В. Киселева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 213 с. — (Профессиональное образование).
2. Осипян Л. Г. Немецкий язык для изучающих туризм, географию и регионоведение (A2-B2): учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. Г. Осипян, А. В. Тканова. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 182 с. — (Профессиональное образование).  
<https://urait.ru/viewer/nemeckiy-yazyk-dlya-izuchayuschih-turizm-geografiyu-i-regionovedenie-a2-b2-475773>
3. Сологубова Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования — 3-е изд., испр. и доп. — М. :Юрайт, 2022. — 332 с.- (Профессиональное образование). — [электронный ресурс] — <http://urait.ru>.
4. Тимохина Т. Л. Гостиничный сервис: учебник для среднего профессионального образования — М.: Юрайт, 2019 — 331 с. - (Серия: Профессиональное образование). — [электронный ресурс] — <http://urait.ru>

Дополнительные источники:

1. Казакевич Т. А. Сервисная деятельность: учебное пособие для среднего профессионального образования — 2-е изд., доп. — М.: Юрайт, 2019 — 188 с. - (Серия : Профессиональное образование). — [электронный ресурс] — <http://urait.ru>
2. Любецкая Т.Р. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах: учебник/Т.Р. Любецкая, В.В. Бронникова. - Москва: КНОРУС, 2022ю-248 с.- (Среднее профессиональное образование)
3. Пасько О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для среднего профессионального образования — М.: Юрайт, 2019. — 179 с. — (Профессиональное образование). (Профессиональное образование) — [электронный ресурс] — <http://urait.ru>.

Интернет –ресурсы:

1. <http://www.travelmole.com>
2. <http://all-hotels.ru>
3. <http://www.amadeus.ru>
4. [http://www.restorus.com/magazine\\_restorator/](http://www.restorus.com/magazine_restorator/) журнал «Ресторатор»
5. <http://pey.narod.ru/offi/profy/profy.html> читальный зал профессионалов

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП. 02.01

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и приёма отчетов, а также сдачи обучающимися зачета

Результаты (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.	Планирование потребностей с учетом особенностей работы организаций службы питания.	Оценка выполнения заданий по расчетам потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале. Наблюдение за выполнением норм и правил международного сервиса.
ПК 2.2. Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы	Организация и контроль процессов подготовки и обслуживания потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы питания.	Оценка выполненных работ на практике Оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий.
ПК 2.3. Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.	Контроль деятельности сотрудников службы питания в соответствии с представлением услуг, с нормами, инструкциями, требованиями к услугам общественного питания. Эффективное решение вопросов, возникших в незапланированной ситуации	Оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практики
ПДК.1 Организовывать,	Организация,	Оценка выполнения

осуществлять и контролировать специальные виды услуг, стили и методы обслуживания службы питания	осуществление и контроль специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного предприятия	заданий. Наблюдение за выполнением норм и правил международного сервиса.
ПДК.2 Организовывать и контролировать подготовку баров к приему потребителей	Организация и контроль подготовки баров к приему потребителей	Экспертная оценка решения ситуационных задач.
ПДК.3 Управлять работой барменов в соответствии с прогрессивными методами обслуживания потребителей.	Использование прогрессивных методов обслуживания в работе бармена	Оценка осуществляемых работ на практике
ПДК.4 Анализировать возможности организации по приготовлению смешанных напитков и коктейлей, кофе, чая и обслуживанию в барах в соответствии с заказами потребителей	Приготовление смешанных напитков и коктейлей, кофе, чая и обслуживание в барах в соответствии с заказами потребителей	Оценка выполнения заданий практики
ПДК. 5 Разрабатывать и представлять подробную информацию о холодных и горячих напитках	Представление информации о холодных и горячих напитках	Оценка выполнения заданий практики
ПДК.6 Контролировать качество продукции баров, её эстетическое оформление	Осуществление контроля качества продукции баров	Наблюдение и экспертная оценка по результатам выполнения комплексных заданий
ПДК.7 Осуществлять информационное обеспечение, эстетику и дизайн интерьеров баров	Информационное обеспечение, оформление дизайна баров	Оценка выполнения работ на учебной практике
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в процессе осуществления	Взаимопроверка и оценка выполнения работ на учебной практике на решение стандартных и

различным контекстам.	деятельности	нестандартных ситуаций
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Определение необходимых источников информации	Оценка выполнения работ на учебной практике
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Актуальность использования нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применение современной научной профессиональной терминологии	Взаимопроверка и оценка выполнения работ на учебной практике
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Организация работы коллектива и команды	Оценка выполнения работ на учебной практике при организации работы в подгруппах
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Изложение своих мыслей и оформление документов по профессиональной тематике на государственном языке, проявление толерантности в рабочем коллективе	Оценка выполнения работ на учебной практике
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение норм экологической безопасности	Взаимопроверка и оценка выполнения работ на учебной практике на решение стандартных и нестандартных ситуаций
ОК 09. Использовать информационные	применение средств информационных	Оценка выполнения работ на учебной

технологии профессиональной деятельности.	в	технологий для решения профессиональных задач	практике с использованием информационных ресурсов
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	на и	Участие в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; построение простых высказываний о себе и о своей профессиональной деятельности; обоснование своих действий	Оценка выполнения работ по коммуникации на учебной практике