Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Мишкина Л. В. Должность: директор

Государственное профессиональное образовательное учреждение

Дата подписания: 25.03.2022 09:57:07

Тульской области

Уникальный программный ключ:

8816e64d7bbb2e4cb903580454**Тульекий жолледж строительства и отраслевых технологий**»

у ТВЕРЖДАЮ Заместитель директора по УПР П.В. Ермаков

#### Программа производственной практики

#### по профессиональному модулю

### ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ РАБОТНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ

по специальности среднего профессионального образования 43.02.14 Гостиничное дело

> Нормативный срок освоения ППССЗ – 3 года 10 мес. на базе основного общего образования

Председатель цикловой методической комиссии

профессий и специальностей социально-экономического профиля

М.А.Морозова

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля **ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ РАБОТНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ** разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело (далее − ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1552 (регистрационный №44974 Минюста России от 26 декабря 2016 года), а также примерной основной образовательной программы (далее − ПООП), зарегистрированной в государственном реестре ПООП под номером: 43.02.14-170717.

Организация-разработчик: государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Тульский колледж строительства и отраслевых технологий» (далее ГПОУ ТО «ТКСиОТ»)

Разработчики:

Козлова Е.В., преподаватель спецдисциплин ГПОУ ТО «ТКСиОТ».

Рассмотрена и одобрена цикловой методической комиссией профессий и специальностей социально-экономического профиля, протокол

№ <u>5</u> от «<u>16</u>» <u>06</u> 2020 г.

Гостиница «Подворье»

екколосова Е. В. администратор

#### Содержание

# программы производственной практики профессионального модуля ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ РАБОТНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ

#### 1. Ознакомление с предприятием.

Инструктаж по охране труда, электробезопасности и пожарной безопасности на предприятии. Ознакомление с характером и режимом работы предприятия, расположением помещений, оборудованием, рабочими местами. Правила обслуживания клиентов.

# 2. Самостоятельное выполнение работ на установленный уровень квалификации по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

Виды работ:

Отработка приемов организации рабочего место службы приема и размещения.

Выяснение потребностей и пожеланий гостя относительно услуг.

Составление и обработка необходимой документацию по загрузке номеров, ожидаемому заезду, выезду, состоянию номеров, начислениям на счета гостей за дополнительные услуги.

Отработка навыков общения с потребителем в процессе приема, регистрации и размещения гостей на иностранном языке, с использованием техники и приемов эффективного общения с гостями, деловыми партнерами и коллегами и приемов саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.

Применение профессиональных программ для приема, регистрации и выписки гостей.

Проведение работ по оформлению гостей (VIP-гостей, групп, корпоративных гостей).

Отработка навыков регистрации иностранных граждан.

Отработка взаимодействия с турагентствами, туроператорами и иными сторонними организациями.

Контроль оказания перечня услуг, предоставляемых в гостиницах (по договору).

Оформление и подготовка счетов гостей.

Отработка навыков начисления и осуществления расчетов с гостями

Отработка навыков работы с информационной базой данных о наличии занятых, свободных мест, о гостях (проживающих, выписавшихся, отъезжающих).

#### Тематический план

## производственной практики профессионального модуля

# ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ РАБОТНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ

№ п/п	Наименование тем	Количество часов
1	Ознакомление и изучение режима работы предприятия.	16
	Ознакомление со стандартами службы питания гостиничного	
	комплекса.	
2	Изучение правил и требований охраны труда на производстве и в	16
	процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-	
	эпидемиологических требований к организации питания.	
3	Ознакомление с торговыми помещениями службы питания.	16
	Ознакомление с производственными помещениями службы питания.	
4	Ознакомление с деятельностью службы питания во взаимодействии	16
	с другими службами гостиничного комплекса.	
5	Подготовка и организация работы службы Рум сервис. Подготовка и	16
	организация работы баров, кафе, службы питания.	
6	Подготовка и обслуживание различных типов сервиса, включая	16
	высокую кухню, бистро, банкет, бар, буфет.	
7	Подготовка и организация обслуживания официальных приемов.	16
	Подготовка и организация обслуживания банкета «Фуршета».	
	Подготовка и организация обслуживания банкета «Коктейля».	
8	Подготовка и организация обслуживания банкета с частичным	16
	обслуживанием. Распределение персонала по организациям службы	
	питания.	
9	Приобретение практического опыта по расчету посуды, приборов	16
	согласно плану работы.	
	Дифференцированный зачет	
	Итого за пятый семестр	144
	Итого по модулю	144