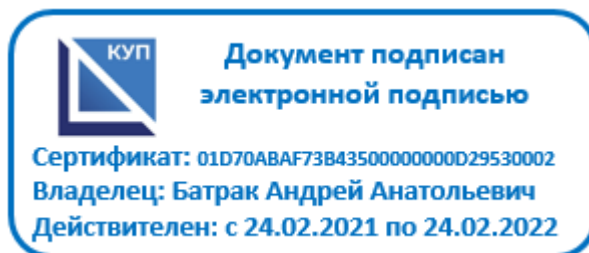




УТВЕРЖДАЮ
Директор ЧПОУ «КУП»



А.А.Батрак
« 01 » апреля 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП 02
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Специальность СПО: 43.02.14 Гостиничное дело

Форма обучения: очная

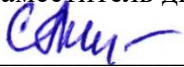
Срок освоения: 2 года 10 месяцев, 3 года 10 месяцев

Москва
2021

Рабочая программа учебной практики
УП 02 профессионального модуля
ПМ.02 Организация и контроль
текущей деятельности сотрудников
службы питания разработана на основе
Федерального государственного
образовательного стандарта (далее –
ФГОС) по специальности среднего
профессионального
образования (далее – СПО) 43.02.14
Гостиничное дело

Организация разработчик: Частное профессиональное образовательное учреждение «Колледж
управления и производства»

Заместитель директора по МР



С.Х. Морозова

30.03.2021

Содержание

1. Паспорт рабочей программы учебной практики, реализующей практическую подготовку обучающихся	4
2. Результаты освоения учебной практики, реализующей практическую подготовку обучающихся	6
3. Структура и примерное содержание учебной практики, реализующей практическую подготовку обучающихся	7
4. Условия реализации учебной практики, реализующей практическую подготовку обучающихся	9
5. Контроль и оценка результатов учебной практики, реализующей практическую подготовку обучающихся	14

1. ПАСПОРТ

рабочей программы учебной практики, реализующей практическую подготовку обучающихся

Практическая подготовка обучающихся организуется при проведении учебной практики УПО2

ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания

1.1. Область применения рабочей программы учебной практики профессионального модуля

Рабочая программа учебной практики, реализующей практическую подготовку обучающихся, профессионального модуля является частью ОПОП специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО

по специальности

43.02.14

Гостиничное дело

[код] [наименование специальности полностью]
укрупненной группы специальностей

430000

Сервис и туризм

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания
--

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 |

Программа профессионального модуля может быть использована:

только в рамках реализации специальности

43.02.14

Гостиничное дело

1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе учебной практики, реализующей практическую подготовку обучающихся должен:

иметь практический опыт:

- 1) планирования, деятельности сотрудников службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале;
- 2) разработки операционных процедур и стандартов службы питания;
- 3) организации и стимулирования деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы;
- 4) оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке;
- 5) контроля текущей деятельности сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей;

уметь:

1. 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;
2. определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с установленными нормативами, в т.ч. на иностранном языке;
3. 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;
4. контроля текущей деятельности сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей;

знать:

1. задачи, функции и особенности работы службы питания; законодательных и нормативных актов о предоставлении услуг службы питания гостиничного комплекса;
2. особенности организации предприятий питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания;
3. требования к обслуживающему персоналу, правил и норм охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены;
4. требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания; профессиональной терминологии службы питания на иностранном языке;
5. технологии организации процесса питания; требований к обслуживающему персоналу, правил и норм охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены;
6. специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе службы питания;
7. этапы процесса обслуживания;
8. технологии организации процесса питания с использованием различных методов и подачи блюд и напитков, стандартов организации обслуживания и продаж в подразделениях службы питания;
9. профессиональную терминологию службы питания на иностранном языке;
10. регламенты службы питания;
11. критерии и показатели качества обслуживания;
12. методы оценки качества предоставленных услуг;
13. критерии и показатели качества обслуживания;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной практики профессионального модуля

учебной практики	всего часов	72	в том числе		Форма практики
			72	часа	
МДК.02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания			72	часа	концентрировано

2. Результаты освоения учебной практики, реализующей практическую подготовку обучающихся

Результатом освоения учебной практики, в форме практической подготовки, является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности

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

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

Код	Наименование результата обучения
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, применять стандарты антикоррупционного поведения
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.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. Содержание учебной практики, реализующей практическую подготовку обучающихся УП. 02. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания

ОК и ПК	Иметь практический опыт (из ФГОС)	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	База практики
ПК 2.1, ОК 1-11	планирования, деятельности сотрудников службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале;	Подготовка к обслуживанию и приему гостей Организация и проверка подготовки предприятий и персонала службы питания к обслуживанию потребителей.	6	ЧПОУ «КУП»
		Организация, координация и контроль подготовки банкетных залов для различных форматов обслуживания	6	
ПК 2.1, 2,3 ОК 1-5, 7,8, 9-11	разработки операционных процедур и стандартов службы питания;	Выполнение сервировки стола различных видов к завтраку.	4	
		Выполнение сервировки стола к обеду.	6	
		Выполнение сервировки стола к ужину.	6	
		Владение техникой обслуживания при подаче продукции сервис бара	6	
		Владение техникой обслуживания при подаче блюд различными стилями • Silver service • Банкетный сервис • Шведский стол • Gueridon Service	6	
Владение техникой сбора используемой посуды и приборов.	4			
ПК 2.2 ОК 1-11	организации и стимулирования деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы;	Решение ситуаций при расчете с гостями организаций службы питания. Разрешение вопросов в незапланированных ситуациях вовремя обслуживание гостей.	6	
ПК 2.2 ОК 1-6, 7-11	оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке;	Решение ситуаций при расчете с гостями организаций службы питания. Разрешение вопросов в незапланированных ситуациях вовремя обслуживание гостей.	6	
		Тренинг и анализ производственных ситуаций при обслуживании гостей на высшем уровне. Тренинг и анализ производственных ситуаций по подаче блюд разными стилями.	6	

ПК 2.3 ОК 1-11	контроля текущей деятельности сотрудников службы питания для	Корректировать сервировку стола в соответствии с подачей блюда. Решение ситуаций во время встречи гостей в торговом зале ресторана.	4	ЧПОУ «КУП»
	поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей;	Решение ситуаций в период приема и оформления заказа.		
		Организация, координация и контроль деятельности службы рум-сервис, баров, кафе, шведского стола. Контроль выполнения стандартов деятельности персонала службы питания.	6	
		Всего	72	
		Дифференцированный зачёт		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ, реализующей практическую подготовку обучающихся

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению учебной практики

Реализация учебной практики предполагает наличие
учебного кабинета Лаборатория: учебный бар

4.2 Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

УП.02 Учебная практика

МДК 02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания

Лаборатория: учебный бар

Оборудование:

Барная стойка со столом; стеллаж для посуды; фуршетные столы; кофемашина; блендер; комплекты стеклянной посуды, столовых приборов, столового белья.

4.2. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

ГОСТИНИЧНАЯ ИНДУСТРИЯ. Учебник для СПО

<https://urait.ru/bcode/451271> Тимохина Т. Л. Российский

государственный гуманитарный университет (г. Москва). Профессиональное образование Гриф УМО СПО 2020 с 336

ГОСТИНИЧНЫЙ СЕРВИС. Учебник для СПО <https://urait.ru/bcode/451272>

Тимохина Т. Л. Российский государственный гуманитарный университет (г. Москва). Профессиональное образование Гриф УМО СПО 2020 с 331

ОРГАНИЗАЦИЯ И СПЕЦИФИКА ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ГОСТИНИЧНЫХ УСЛУГ В ГОСТИНИЦАХ. Учебное пособие для СПО <https://urait.ru/bcode/467368>

Фаустова Н. В. Профессиональное образование Гриф УМО СПО 2020 с 188

ОРГАНИЗАЦИЯ ТУРИСТСКОЙ ИНДУСТРИИ. ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ. Учебное пособие для СПО <https://urait.ru/bcode/452777> Бугорский В. П. Российский

государственный гуманитарный университет (г. Москва). Профессиональное образование Гриф УМО СПО 2020 с 165

ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В СФЕРЕ ГОСТИНИЧНОГО БИЗНЕСА : АДМИНИСТРИРОВАНИЕ ОТЕЛЯ. Учебник и практикум для СПО

<https://urait.ru/bcode/467415> Николенко П. Г., Гаврильева Т. Ф.

Профессиональное образование Гриф УМО СПО 2020 с 451

ПРОЕКТИРОВАНИЕ ГОСТИНИЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ. Учебник и практикум для СПО <https://urait.ru/bcode/448858> Николенко П. Г., Гаврильева Т. Ф.

Северо-Восточный федеральный университет имени М.К. Аммосова (г.

Якутск). Профессиональное образование Гриф УМО СПО 2020 с 413
ГОСТИНИЧНАЯ ИНДУСТРИЯ. Учебник и практикум для СПО
<https://urait.ru/bcode/456706> Николенко П. Г., Шамин Е. А., Ключева Ю. С.
Нижегородский государственный инженерно-экономический университет (г.
Княгинино). Профессиональное образование Гриф УМО СПО 2020 с 449
ЭКОНОМИКА ОРГАНИЗАЦИИ В ГОСТИНИЧНОМ СЕРВИСЕ 2-е изд., испр. и
доп. Учебник и практикум для СПО <https://urait.ru/bcode/456146>
Скобкин С. С. Российский экономический университет имени Г.В.
Плеханова (г. Москва). Профессиональное образование Гриф УМО СПО 2020 с
373
ДЕЛОВОЙ АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК ДЛЯ ГОСТИНИЧНОГО БИЗНЕСА (В1) 5-е изд.,
испр. и доп. Учебное пособие для СПО <https://urait.ru/bcode/453934>
Воробьева С. А., Киселева А. В. Академия труда и социальных отношений
(г. Москва) Профессиональное образование Гриф УМО СПО 2020 с 192
ИСТОРИЯ ТУРИЗМА И ГОСТЕПРИИМСТВА 2-е изд., пер. и доп. Учебник для
СПО <https://urait.ru/bcode/456085> Долженко Г. П., Путрик Ю. С., Черевкова
А. И. Московский государственный институт культуры (г. Химки).
Профессиональное образование Гриф УМО СПО 2020 с 226
ЭКОНОМИКА ТУРИЗМА 5-е изд., испр. и доп. Учебник для СПО
<https://urait.ru/bcode/456728> Морозов М. А., Морозова Н. С. Финансовый
университет при Правительстве РФ (г. Москва); Российский новый университет (г.
Москва). Профессиональное образование Гриф УМО СПО 2020 с 291
ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ГЕОГРАФИЯ И РЕГИОНАЛИСТИКА 2-е изд., пер. и доп.
Учебник для СПО <https://urait.ru/bcode/451282> Симагин Ю. А.,
Обыграйкин А. В., Карасаева В. Д. ; Под ред. Симагина Ю.А. Финансовый
университет при Правительстве РФ (г. Москва). Профессиональное образование
Гриф УМО СПО 2020 с 411
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ 4-е изд., пер. и доп. Учебник и
практикум для СПО <https://urait.ru/bcode/467414> Морозов Г. Б.
Уральский государственный педагогический университет (г. Екатеринбург).
Профессиональное образование Гриф УМО СПО 2020
ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ТУРАГЕНТСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ. Учебное
пособие для СПО <https://urait.ru/bcode/447864> Емелин С. В.
Профессиональное образование Гриф УМО СПО 2020 с 194
ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ЭКСКУРСИОННЫХ УСЛУГ 2-е изд., испр. и
доп. Учебное пособие для СПО <https://urait.ru/bcode/456999> Кулакова Н.
И., Ганина Т. В. Рязанский государственный университет имени С.А. Есенина (г.
Рязань). Профессиональное образование Гриф УМО СПО 2020 с 127
ОСНОВЫ ЭКСКУРСИОННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ. Учебник и практикум для СПО
<https://urait.ru/bcode/448848> Жираткова Ж. В., Рассохина Т. В., Очиллова Х.
Ф. Российская международная академия туризма (г. Химки). Профессиональное
образование Гриф УМО СПО 2020 с 189
ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКСКУРСИОННОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ 2-е изд., пер. и доп. Учебник для СПО
<https://urait.ru/bcode/455220> Скобельцына А. С., Шарухин А. П. Санкт-

Петербургский военный ордена Жукова институт войск национальной гвардии РФ (г. Санкт-Петербург). Профессиональное образование Гриф УМО СПО 2020 с 262

ИСТОРИЯ ТУРИЗМА И ГОСТЕПРИИМСТВА. Учебник для СПО

<https://urait.ru/bcode/426833> Березовая Л. Г. Российский

государственный гуманитарный университет (г. Москва). Профессиональное образование Гриф УМО СПО 2019 с 477

ИНФОРМАЦИОННО-КОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ТУРИЗМЕ 2-е изд., испр. и доп. Учебник для СПО <https://urait.ru/bcode/453454> Ветитнев А.

М., Коваленко В. В., Профессиональное образование Гриф УМО СПО Рязанский государственный радиотехнический университет (г. Рязань). Профессиональное образование Гриф УМО СПО 2020 с 340

ДЕЛОВОЙ АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК ДЛЯ ГОСТИНИЧНОГО БИЗНЕСА (В1) 5-е изд., испр. и доп. Учебное пособие для СПО <https://urait.ru/bcode/453934>

Воробьева С. А., Киселева А. В. Академия труда и социальных отношений (г. Москва) Профессиональное образование Гриф УМО СПО 2020 с 192

КУЛЬТУРА РЕЧИ И ДЕЛОВОЕ ОБЩЕНИЕ. Учебник и практикум для СПО

<https://urait.ru/bcode/455791> Отв. ред. Химик В. В., Волкова Л. Б.

Санкт-Петербургский государственный университет (г. Санкт-Петербург). Профессиональное образование Гриф УМО СПО 2020 с 308

Ресурсы Интернет

Библиотеки, каталоги ресурсов Интернет

1. Информация в сфере гостиничного бизнеса, что позволяет быть в курсе текущих событий и туристам, и владельцам гостиниц, и службам бронирования. www.hotelnews.ru
2. Система бронирования для турагентств <http://www.amadeus.ru/>
3. Журнал «Академия гостеприимства» <http://hotel-rest.biz/>
4. Интернет-ресурс для профессионалов гостиничной отрасли. Правительство Москвы, комитет по внешнеэкономической деятельности, гостиничное хозяйство. Раздел «Статистика» – www.moshotel.ru
5. Федеральное агентство по туризму РФ // www.russiatourism.ru

Интернет ресурсы по

английскому языку Словари и справочники

1. АВВУУ Lingvo
Русско-английский и
англо-русский словари
<http://www.lingvo.ru>

2. Онлайн-словарь международной переводческой компании
<http://www.multitran.ru>

3. Onlineверсия Longman Dictionary

- <http://www.ldoceonline.com>
4. Online версия Oxford Dictionary <http://www.oup.com>

Материалы по методике, грамматике, лексике, фонетике, страноведению

1. [Englishteachersfile.com](http://www.englishteachersfile.com)
The purpose of [englishteachersfile.com](http://www.englishteachersfile.com) is to help the English teacher to find quickly, and often without leaving the school, an increased variety of aids and resources. <http://www.englishteachersfile.com/>
2. [Английский язык. ru](http://www.english.language.ru)
Бесплатные интерактивные уроки английского языка, тесты, кроссворды, британский и американский сленг, бесплатная имитация экзамена TOEFL online <http://www.english.language.ru>
3. [Native English](http://www.native-english.ru) посвящен английскому языку и вопросам, связанным с его изучением, а также повышением эффективности процесса обучения.
<http://www.native-english.ru>
4. Учебный проект "Fluent English" содержит основы грамматики, тесты, тексты песен и музыку, учебные пособия и художественные книги. Интересный архив рассылок (Newsletters). <http://www.fluent-english.ru>
5. [usefulenglish.ru](http://www.usefulenglish.ru) - "Useful English" - полезный учебный сайт для изучающих английский (любой уровень). Грамматика, фонетика, разговорные фразы, идиомы, словарный запас. Есть возможность отключать русский перевод. Песни с переводом и комментарием на странице Hobby. <http://www.usefulenglish.ru>
6. [aboutbritain.com](http://www.aboutbritain.com) - на сайте About Britain.com (Everything you need to know about Britain) можно найти тысячи коротких рассказов об Англии. В частности: Достопримечательности [aboutbritain.com](http://www.aboutbritain.com) - музеи (575), галереи (107), соборы и церкви (49), замки и форты (112), сады и парки (229+27); Города [aboutbritain.com](http://www.aboutbritain.com) - о городах Англии (524); Регионы [aboutbritain.com](http://www.aboutbritain.com) - о различных областях (регионах) этой страны и многое другое. <http://www.aboutbritain.com>
7. [englishtexts.ru](http://www.englishtexts.ru) - "Параллельные тексты на английском языке". На сайте представлены свежие статьи на английском языке с переводом. Есть раздел с переводом популярных песен. Создается раздел с отрывками из англоязычных фильмов. Сайт направлен на увеличение словарного запаса.
<http://www.englishtexts.ru>
8. [homeenglish.ru](http://www.homeenglish.ru) - "Английский язык для Вас!" Грамматика, уроки, сленг, идиомы, двуязычные книги, учебные пособия, субтитры к фильмам, топики, тексты песен и многое др.
<http://www.homeenglish.ru>

4.3. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика, реализующая практическую подготовку обучающихся направлена на приобретение первоначального практического опыта и способствует формированию у студентов практических профессиональных умений.

Учебная практика реализуется в рамках модулей ОПОП по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения студентами общих и профессиональных компетенций по избранной специальности в ходе производственной практики.

Учебная практика может проводиться как концентрированно (блоком), в несколько периодов, так, и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Содержание учебной практики определяется требованиями к результатам обучения по конкретному профессиональному модулю ОПОП.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство учебной практикой: специалисты с высшим профессиональным образованием – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин, представители работодателей.

4.5. Используемые технологии обучения

В целях реализации компетентностного подхода в образовательном процессе используются следующие активные и интерактивные формы проведения занятий: компьютерные симуляции, деловые и ролевые игры, анализ конкретных ситуаций, кейс метод, психологические и иные тренинги, круглый стол (групповые дискуссии и дебаты), проблемное обучение, мозговой штурм или брейнсторминг, интеллект-карты, интернет-экскурсии (интерактивная экскурсия), экскурсионный практикум, мастер-класс, знаково-контекстное обучение, проектное обучение, олимпиада, конференция, дистанционное обучение, работа в малых группах, социальные проекты (внеаудиторные формы - соревнования, фильмы, спектакли, выставки и др.), интерактивные лекции (применением видео- и аудиоматериалов) и др.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ, реализующей практическую подготовку обучающихся

5.1 Банк средств для оценки результатов обучения

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики, реализующей практическую подготовку обучающихся осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Оценочные средства составляются преподавателем самостоятельно при ежегодном обновлении банка средств. Количество вариантов зависит от числа обучающихся.

5.2. Показатели оценки результата освоения профессиональных компетенций

Результаты	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Освоенные профессиональные компетенции		
ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале	Осуществление планирования, деятельности службы питания;	- экспертная оценка на практическом занятии
	Определение численности и функциональных обязанностей сотрудников, в соответствии с особенностями сегментации гостей и установленными нормативами.	- экспертная оценка выполнения проблемно-ориентированной задачи и устной презентации аргументации выбора, выполнения ситуационных задач на практических занятиях и в ходе учебной практики
ПК 2.2. Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.	Организовывать процесс работы службы приема и размещения в соответствии с особенностями сегментации гостей и преимуществами отеля;	- наблюдение во время практического занятия и в ходе учебной практики -отзыв потребителя (клиента) через опрос и анкетирование
	Разрабатывать и проводить вводный и текущий инструктаж подчиненных;	- экспертная оценка результатов выполнения практического задания
	Организовывать деятельность сотрудников службы питания	- отзыв специалиста от организации, где проходит практика
	Составлять и обрабатывать необходимую документацию;	
	Осуществлять взаимодействие и координацию деятельности службы питания с другими отделами (службами) гостиничного комплекса;	
Информировать сотрудников службы питания о методах урегулирования конфликтных		

<p>ПК 2.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.</p>	<p>Ситуаций</p> <p>Контроль выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы питания Стимулирование подчиненных и реализация мер по обеспечению их лояльности Организация и контроль соблюдения требований охраны труда на рабочем месте</p>	<p>Экспертная оценка освоения профессиональной компетенции в рамках текущего контроля в ходе наблюдения за деятельностью обучающегося на учебной и производственной практике.</p>
---	--	---

<p>Результаты (освоенные общие компетенции)</p>	<p>Основные показатели оценки результата</p>	<p>Формы и методы контроля и оценки</p>
<p>ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана</p>	<p>Наблюдение и экспертная оценка на практических и лабораторных занятиях и в процессе учебной практики. Экспертная оценка решения ситуационных задач. Экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий.</p>
<p>ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности)</p>	

	<p>Применение современной профессиональной терминологии</p> <p>Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>	
<p>ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач</p> <p>Планирование профессиональной деятельности</p>	<p>Наблюдение и экспертная оценка на практических и лабораторных занятиях и в процессе учебной практики. Экспертная оценка решения ситуационных задач. Экспертная оценка выполнения индивидуальных заданий.</p>
<p>ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>Проявление толерантности в рабочем коллективе</p>	
<p>ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>Иметь представление об общечеловеческих ценностях</p> <p>Ориентироваться в сложившейся ситуации ресторанного бизнеса в России</p>	
<p>ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</p>	
<p>ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.</p> <p>Ведение общения на профессиональные темы</p>	

<p>ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>Определение уникальности бизнес-идеи, обоснованность концепции предприятия общественного питания</p>	
--	---	--

Студент по результатам учебной практики, реализующей практическую подготовку обучающихся, должен представить отчетную документацию:

1. Отчет по учебной практике, реализующей практическую подготовку обучающихся.