



Государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования города Москвы
**МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ
ИНДУСТРИИ ТУРИЗМА ИМЕНИ Ю.А. СЕНКЕВИЧА**

СМК МГИИТ
ГД.0.30.08.2016

Лист 1 из 11

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

вид практики _____ учебная _____

курс (профессиональный модуль) _____ 2 курс _____

факультет «Туристский сервис»

специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

квалификация _____ менеджер _____

| | |
|--------------------------------------------------------------|-----------|
| Общая трудоемкость <i>(в академических часах)</i> | 72 час. |
| <i>в т.ч. самостоятельных</i> | 36 час. |
| Форма промежуточной аттестации Зачет по практике | 3 семестр |



Государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования города Москвы
**МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ
ИНДУСТРИИ ТУРИЗМА ИМЕНИ Ю.А. СЕНКЕВИЧА**

СМК МГИИТ
ГД.0.30.08.2016

Лист 2 из 11

Программа практики составлена на основании ФГОС СПО
и учебного плана МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича
на кафедре гостиничного дела

факультета туризма и гостеприимства

Составитель программы практики
И.Б. Ненашева

УТВЕРЖДЕНО на заседании кафедры гостиничного дела
Протокол заседания от «30»августа 2016г. № 1

Заведующий кафедрой О.В. Пасько

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета Т.Г. Пахомова

Руководитель Центра менеджмента качества Е.А. Шкабура

Начальник методического отдела Е.В. Яковлева



1. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ СПССЗ

Программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, направленной на ознакомление студентов со спецификой деятельности по избранной специальности и получение первичных профессиональных навыков.

2. ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ

Вид практики: учебная

Способ: стационарная (на базе ГАОУ ВО МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича)

Форма проведения: в составе учебной группы

3. ЦЕЛИ ПРАКТИКИ

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений и приобретение первоначального практического опыта по производственно-технологическому виду профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

4. ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

4.1. Ознакомительные:

знать:

- историю создания и место предприятия питания на рынке услуг;
- основные виды деятельности предприятия, проблемы и перспективы его развития;
- нормативно-правовую базу деятельности предприятия;
- структуру предприятия, назначение и организацию его подразделений и служб;
- принципы организации процессов обслуживания;

уметь:

- использовать нормативно-правовую, техническую документацию и справочный материал для написания отчета по практике;

владеть практическим опытом:

- общения в коллективе и кооперации с коллегами;
- бесконфликтного поведения с гостями.

4.2. Получение первичных профессиональных навыков:

владеть практическим опытом по выполнению должностных обязанностей официанта:

- выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;
- обслуживать потребителей услуг питания.



уметь:

- подготавливать зал и сервировать столы в обычном режиме;
- соблюдать личную гигиену;
- осуществлять приём заказа на блюда и напитки;
- соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания гостей;
- предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем;
- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей.

знать:

- организационную структуру и производственную инфраструктуру предприятия;
- организацию труда обслуживающего персонала;
- правила личной подготовки официанта к обслуживанию;
- материально-техническую и информационную базу обслуживания;
- виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;
- способы расстановки мебели в торговом зале;
- правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе;
- правила оформления и передачи заказов на производство, бар, буфет;
- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Результатами обучения при прохождении практики является освоение компетенций:

общие компетенции

| код | наименование результатов практики |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК-1 | владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей её достижения |
| ОК-6 | готовность к кооперации с коллегами, бесконфликтной работе в коллективе, быть толерантным к этническим, национальным, расовым, конфессиональным различиям, к восприятию культуры и обычаев стран и народов |
| ОК-8 | стремление к постоянному совершенствованию и саморазвитию, повышению своей квалификации и профессионального мастерства; |
| ОК-9 | способность осознать социальную значимость своей будущей профессии, проявлять мотивацию к профессиональной деятельности |

профессиональные компетенции:

| вид профессиональной деятельности | код | наименование результатов практики |
|----------------------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| получение первичных профессиональных навыков | ПК-1.1 | готовность к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного |



| | | |
|--|--|--------------------------------------------------|
| | | продукта, соответствующего запросам потребителей |
|--|--|--------------------------------------------------|

5. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

| № п/п | Этапы практики, виды работ | Трудоемкость (в часах) | | Формируемые компетенции (практические навыки) | Формы текущего контроля |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|------------------------|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | Практическая работа на производстве | Самостоятельная работа | | |
| <i>1 этап : подготовительный</i> | | | | | |
| 1 | Общее ознакомление с предприятием питания. Изучение истории создания и развития ресторана. | 2 | 2 | ОК-1 ОК-9 | Конспект об истории создания и развития ресторана |
| 2 | Ознакомление с Уставом предприятия, его учредителями. Организационно-правовая форма предприятия и форма собственности. Тип и специализация предприятия. | 2 | | ОК-1 | Собеседование. Словарь терминов: - правовая форма; - тип предприятия; - форма собственности; - учредитель; - Устав предприятия. |
| 3 | Основные цели, задачи, виды деятельности предприятия. Перспективы развития предприятия. Позиционирование предприятия на рынке (устойчивость и конкурентоспособность). | 2 | 4 | ОК-1 ОК-9 | Анализ конкурентоспособности предприятия в виде диаграммы |
| <i>2 этап : ознакомительный</i> | | | | | |
| 4 | Производственный инструктаж, в т.ч. инструктаж по технике безопасности. | 1 | | ОК-1 ОК-8 | Собеседование на знание правил безопасности |
| 5 | Знакомство со штатным расписанием предприятия питания. | 2 | | ОК-1 ОК-9 | Схема: «Организационная структура предприятия питания» |
| 7 | Ознакомление с работой инженерно-технической | 3 | | ПК-1 | Заполненная таблица |



| | | | | | |
|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|----------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| | службы ресторана (инженерные сети и коммуникации, текущий и капитальный ремонт, производственно-технологическое оборудование). | | | | «Инженерно-техническая служба ресторана» |
| 8 | Изучение работы официанта (график работы, должностные обязанности). | 3 | | ПК-1 | Конспект. |
| <i>3 этап : получение первичных профессиональных навыков</i> | | | | | |
| 10 | Обучение правилам подготовки зала, посуды, сервировки столов, приема заказа и его оплаты | 18 | 10 | ПК-1 ОК-6 | Характеристика старшего менеджера ресторана. Наблюдение. Конспект. |
| 11 | Выполнение производственных заданий в качестве официанта (подготовка зала, посуды, столового белья, сервировка, прием заказов от гостей на услуги питания). | 30 | | ПК-1 ОК-6 | Наблюдение, собеседование, характеристика старшего менеджера |
| <i>4 этап : аналитический</i> | | | | | |
| 12 | Обработка, анализ систематизация фактического материала и источников (периодическая печать, учебники, интернет). | | 12 | ОК-1 ОК-8 ПК-1 | Схемы, таблицы, конспект |
| | Итого часов: | 72 | 36 | | |

6. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Организация и руководство практикой осуществляются в соответствии с «Положением об организации и проведении практик обучающихся в Государственном автономном образовательном учреждении высшего профессионального образования города Москвы «Московский государственный институт индустрии туризма имени Ю.А. Сенкевича» и его Кисловодском филиале», которым определяются права и обязанности обучающихся, функции руководителей практики от института и от предприятия.

7.1. Перечень учебной литературы и ресурсов сети Интернет, необходимых для проведения практики:

а) основная литература:



1. Главчева С.И., Череденко Л.Е. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учебное пособие для бакалавров. - СПб.: Троицкий мост, 2012.
 2. Введение в специальность. История сервиса: учебное пособие для вузов, обучающихся по сервисным специальностям / Д. А. Аманджолова [и др.]. – Москва: изд-во Альфа, 2012.
- б) дополнительная литература:
3. Аванесова Г. А. Сервисная деятельность: историческая и современная практика, предпринимательство, менеджмент: учебное пособие / 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Аспект Пресс, 2010.
 4. Богалдин-Малых В. В. Маркетинг и управление в сфере туризма и гостиничного сервиса: туристические, гостинично-ресторанные и развлекательные комплексы: учебное пособие. – М. : Изд-во Моск. психолого-социального ин-та ; Воронеж : НПО "МОДЭК", 2011.
 5. Болгов И. В. Инфраструктура предприятий сервиса: учебник. для вузов / И. В. Болгов, А. П. Агарков - М. : Академия, 2011.
 6. Кабушкин Н. И. Менеджмент гостиниц и ресторанов: учебное пособие для вузов / Н. И. Кабушкин, Г. А. Бондаренко - 2-е изд. Минск: Новое знание, 2010.
 7. Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания: учебник М.: Издательский центр «Академия», 2008.
 8. Ляпина И.Ю., Игнатьева Т.Л., Безрукова С.В. Материально-техническая база и оформление гостиниц и туркомплексов. М.: Издательский центр «Академия», 2008.
- в) периодические издания:
журналы «Пять звезд», «Отель», «Про Отель»
- г) интернет-ресурсы:
<http://www.hotels.ru/>
<http://www.pogostite.ru/katalog-gostinits/moskovskaya-oblast>
<http://www.spr.ru/all/gostinitsi-oteli/>
<http://www.ru.swissotel.com/>
<http://hoteladvisor.livejournal.com/>
- д) нормативная литература:
1. "Правила производства и реализации продукции общественного питания", утвержденные Постановлением Правительства РФ от 13.04.93 № 332.
 2. ФЗ № 2300-1 от 07.02.1992 «О защите прав потребителей» (в ред. Федеральных законов от 09.01.1996 N 2-ФЗ, от 17.12.1999 N 212-ФЗ, от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 02.11.2004 N 127-ФЗ, от 21.12.2004 N 171-ФЗ)
 3. Гостиничное и ресторанное дело: Сборник нормативных документов (под ред. Ю.Ф. Волкова. Серия «Учебники, учебные пособия». – Ростов н/Д: Феникс, 2004.
 4. ГОСТ Р51185-98. Средства размещения. Общие требования.
 5. Приказ Минздрава России от 14.04.00 № 122 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте на транспортные средства для перевозки пищевых продуктов»

7.2. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на производственной практике

1. Методические указания по выполнению отчета по практике. Изд-во МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича: М., 2014
2. Никольская Е.Ю. «Стратегии развития гостиничного комплекса (на примере Москвы)». Учебно-методическое пособие. – М.: ГОУ ВПО «МГИИТ», 2010.



3. «Общие требования к оформлению письменных работ обучающихся в МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича»: <http://www.mgiit.ru/content/>

4. Полевая М.В., Третьякова А.Н. Рабочая тетрадь «Управление персоналом в туризме». М.: ГОУ ВПО Московская Академия туристского и гостинично-ресторанного бизнеса (институт) при Правительстве Москвы, 2008.

5. «Положение об организации и проведении практик обучающихся в Государственном автономном образовательном учреждении высшего профессионального образования города Москвы «Московский государственный институт индустрии туризма имени Ю.А. Сенкевича» и его Кисловодском филиале»: <http://www.mgiit.ru/content/>

6. Учебно-методический комплекс дисциплины «Введение в специальность». Изд-во МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича: М., 2014

7. Учебно-методический комплекс дисциплины «Психология». Изд-во МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича: М., 2014

7.3. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики

Специальное программное обеспечение «БИТ.АППЕТИТ.Официант.Бармен» позволяет:

- За счет одной программы автоматизировать рабочие места официантов, барменов, кассиров, администраторов и поваров;
- Совершать продажи напрямую на кассе, так и через заказы со столиков;
- Реализовать гибкую бонусно-дисконтную систему и различные схемы корпоративного питания;
- Получать отчеты о работе кафе, бара или ресторанной сети;
- Управлять работой всех подразделений заведения, а именно: кухней, игровой зоной, бильярдом и боулингом;
- Выгружать данные в программы на базе 1С для бухгалтерского учета (БИТ.АППЕТИТ.Ресторан), а также решения для управленческого учета (БИТ.АППЕТИТ.Ресторатор);
- Использовать актуальные технологии в обслуживании гостей: электронное меню и мобильный терминал официанта.

7.4. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики:

Практика проводится в ресторане гостиничного комплекса или в гостиницы Москвы, полностью отвечающем отраслевым нормативным требованиям.

У ресторана должны присутствовать необходимые элементы фирменного стиля - вывеска на входе, фирменные обложки, меню, приглашения, подарочные сертификаты. Ресторан должен иметь барную стойку. Основная оказываемая услуга - услуга питания, применяется обслуживание официантами. Дополнительные услуги: организация и обслуживание торжеств, семейных обедов, юбилеев, корпоративов. Состав помещений: для посетителей: зал, бар, уборная; для производства: подсобно-складское помещение, холодный цех, овощной и мучной цех, горячий цех и моечное отделение, кондитерское помещение; помещение для приема продуктов; административные и бытовые: кабинет администрации, гардероб для персонала, и уборная. Производственно-технологическое оборудование и помещения:

- Производственные цеха и помещения для хранения продукции
- Охлаждаемые камеры для хранения мяса, птицы, рыбы, субпродуктов
- Камера молочно-жировых продуктов



- Камера для овощей, фруктов, напитков
- Камера сухих продуктов
- Кондитерский цех для производства собственной кондитерской продукции
- Наличие отдельных банкетных залов
- Наличие моечной ванны
- Картофелеочистительная машина
- Наличие стеллажей, разнообразных кухонных комбайнов
- Наличие пароконвектомата
- Электрические печи, микроволновые печи
- Настоящая каменная печь для пиццы
- Электрические сковороды, современная кухонная утварь
- Наличие QR-кода на Table-стойках
- Самообслуживание по планшетам
- Использование официантами устройств ввода заказа
- Использование программы «БИТ.АППЕТИТ.Официант.Бармен»
- Система R-Keerger в ресторане.

2. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ

8.1. Форма отчетности по практике

Отчетность: зачет

Требования к отчетности по практике:

В соответствии с «Положением об организации и проведении практик обучающихся в Государственном автономном образовательном учреждении высшего профессионального образования города Москвы «Московский государственный институт индустрии туризма имени Ю.А. Сенкевича» и его Кисловодском филиале», в период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики, который утверждается организацией-базой практики. Студент практикант должен систематически отчитываться перед руководителем практики о проделанной работе за определенный срок в виде записей, таблиц, дневника.



8.2. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по практике

| <i>Формируемые компетенции</i> | <i>Содержание задания, контрольные вопросы</i> | <i>Критерии оценки</i> |
|----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК-1 ОК-6 ОК-8 ОК-9 ПК-1.1 | Устный ответ на один из контрольных вопросов: 1. Изложить историю создания и развития предприятия. 2. Перечислить основные понятия и положения Устава предприятия, назвать учредителя. 3. Обосновать различия организационно-правовые форм гостиничных предприятий и форм собственности. 4. Перечислить основные цели, задачи, виды деятельности гостиничного предприятия. 5. Охарактеризовать тип предприятия и его специализацию. 6. Изложить графически организационную структуру предприятия питания. 7. Рассказать о назначении и организации работы одной из основных служб. | уровень владения культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации – степень готовности к кооперации с коллегами, бесконфликтной работе в коллективе, быть – наличие стремления к постоянному совершенствованию и саморазвитию, повышению своей квалификации и профессионального мастерства; – способность осознать социальную значимость своей будущей профессии, проявлять мотивацию к профессиональной деятельности – готовность к применению современных технологий. |

Вопросы для зачета:

- Требования, предъявляемые к официанту
- Внешний вид и гигиенические требования.
- Личная подготовка к работе (форма, набор официанта и т.д.)
- Столовая посуда: фарфоровая и железная.



- Столовые приборы: для сервировки и подачи блюд.
- Меню: разновидности и предназначение.
- Правила поведения в зале: общение, расстановка приоритетов, свободные руки, свободные минуты.
- Размещение и замена на столе пепельницы, специй, ваз, свечей.
- Подача приборов.
- Перенос тарелок на руках.
- Работа с подносом.
- Подготовка к обслуживанию гостей ресторана
- Правила бронирования мест.
- Создание атмосферы в ресторане.
- Сервировка столов (индивидуальная, предварительная, исполнительная сервировка).
- Начало обслуживания гостей, принятие заказов и досервировка стола
- Приветствие и размещение гостей за столом.
- Знакомство с гостем.
- Рассказ о спецпредложении.
- Правила предложения аперитива.
- Последовательность сервиса (техника, процедура и выполнение заказа)
- Правила подачи напитков.
- Последовательность подачи блюд.
- Сервировка стола приборами и сопутствующими продуктами.