

Автономная некоммерческая организация профессионального образования  
«Международный многопрофильный колледж»

*Аннотация к программе производственной практики  
(по профилю специальности)*

**ПП.02 «Организация и контроль текущей деятельности  
сотрудников службы питания»**

по направлению подготовки

**43.02.14 Гостиничное дело**

Форма обучения

**Заочная с применением дистанционных образовательных технологий**

Квалификация

**Специалист по гостеприимству**

Год приема

**2021**

Новосибирск  
2021

Производственная практика по специальности предусматривает закрепление и углубление знаний, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения, приобретение ими необходимых умений практической работы по избранной специальности, овладение навыками профессиональной деятельности. Программа практики входит в состав профессионального модуля ПМ.02 «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания».

## **1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ**

### **Цель:**

- приобретение практического опыта;
- формирование общих и профессиональных компетенций, комплексное освоение обучающимися вида профессиональной деятельности;
- организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания.

### **Задачи практики:**

1. Осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса;
2. Оценивать и планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале;
3. Определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с установленными нормативами, в т.ч. на иностранном языке;
4. Анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале;
5. Использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания;
6. 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;
7. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.

## **2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ООП И ТРУДОЕМКОСТЬ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ**

Практика является составной частью основной образовательной программы среднего образования по направлению подготовки 43.00.00 Сервис и туризм, направленность (профиль) подготовки: социально-экономический направлена на профессионально-практическую подготовку и способствует комплексному формированию общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся.

Практика относится обязательной части блока (4 семестр).

Общая трудоемкость практики составляет 180 часов.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачёт.

### **3.СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ**

Практика обучающихся осуществляется на основании договора о практической подготовке обучающихся.

1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале;
2. Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы;
3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.

### **4. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ**

Обеспечен доступ каждого студента к современным информационным базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню производственных практики.

Все студенты имеют возможность открытого доступа к ЭБС «ЮРАЙТ» <https://urait.ru/library/vo> (договор № 5090 от 21.02.2022 г.).