Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце: ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ФИО: Мишкина Л. В. ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Должность: директор

Дата подписания: 13.04.2022 08:53:22

Уникальный программный ключ: 43.02.14 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО

8816e64d7bbb2e4cb90358045a91cd7fed713c59

1.1.Область применения программы учебной практики

Рабочая программа учебной практики по профессиональному модулю ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования — программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

Учебная практика является частью учебного процесса и направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

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

В ходе освоения программы учебной практики по профессиональному модулю студент должен для последующего освоения соответствующих общих и профессиональных компетенций по основному виду профессиональной деятельности

иметь практический опыт:

- -разработки операционных процедур и стандартов службы питания;
- -планирования, организации, стимулировании и контроле деятельности работников службы питания.

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;
- -анализировать результаты деятельности службы питания и потребности 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.

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.

1.3. Количество часов на освоение программы практики

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами учебной практики в объеме 72 часов.