

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Семестр: 4, 6

Количество часов: 252

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет

МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ:

Учебная практика является составной частью учебного процесса и состоит в тесной взаимосвязи с теоретическим обучением по специальности 43.02.11 *Гостиничный сервис*. Учебная практика относится к разделу «Учебная практика. Индекс УП. 06.01».

Обучающиеся очной формы выходят на концентрированную учебную практику в 4 семестре. Рассредоточенная учебная практика проводится в 6 семестре.

Учебная практика базируется на знаниях и умениях, полученных при изучении дисциплин: ОП.05 «Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности»; МДК.01.01 «Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг»; МДК.02.01 «Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей»; ПМ.03 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания»; МДК.03.01 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания»; МДК.04.01 «Организация продаж гостиничного продукта»; МДК.05.04 «Организация питания в гостиницах и туристических комплексах»; МДК.05.07 «Анимационный сервис в гостиницах».

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ:

Цель практики - закрепить теоретические знания на практике и получить практические навыки по каждому модулю согласно требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по специальности.

Задачи практики:

- Познакомиться с организационной структурой учебно-производственного комплекса ЗИП СибУПК.
 - Познакомиться с организацией производственного процесса оказания услуг общественного питания.
 - Закрепление, расширение и систематизация знаний, полученных ранее при изучении специальных дисциплин.
 - Совершенствование профессиональных умений и навыков приготовления кулинарной продукции массового спроса.
-

– Формирование умений и навыков приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий повышенной сложности.

– Приобретение практического опыта работы, развитие профессионального мышления.

Кроме профессиональной подготовки, в задачу практики входит технологическая подготовка обучающихся к самостоятельной трудовой деятельности, которая направлена на выработку у них самостоятельного отношения к полученному делу, творческой инициативы, строгого соблюдения порядка и культуры труда, бережного отношения к используемому оборудованию, инвентарю, инструментам, продуктам, к безусловному выполнению правил техники безопасности.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ:

Конкурентоспособность гостиничного продукта и организации; анализ потребителей гостиничного продукта; процесс бронирования в гостиничном предприятии; приём, регистрации и размещение гостей; договорные отношения с контрагентами гостиничного предприятия; расчет и выписка гостей; организация уборочных работ; предоставление услуги питания в номерах; организация учета оборудования и инвентаря гостиниц; процесс стимулирования сбыта гостиничного продукта.

В результате прохождения практики обучающийся должен обладать следующими общекультурными и профессиональными компетенциями: ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-2.4, ПК-2.5, ПК-2.6, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-3.4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-4.4.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ:

Работа с различными видами электронных документов: Microsoft Office: Word, Excel, PowerPoint.

Автоматизированное взаимодействие с обучающимися. Сеть Интернет, социальные сети.

Облачные технологии. Информационная образовательная система института.

Составитель: Андреева С.В., кафедра социально-культурного сервиса и туризма;

Сурикова Т.В., кафедра социально-культурного сервиса и туризма.