

Виды практик	УП Производственная практика ПМ.02
Способы и формы проведения	Концентрированно
Реализуемые компетенции	ОК 01-11 ПК 1-12, 3
Результаты обучения при прохождении практики	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. 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. иметь практический опыт в: - разработке операционных процедур и стандартов службы питания; - планировании, организации, стимулировании и контроле деятельности работников службы питания.
Трудоемкость, час.	72
Содержание практики	Подготовка к обслуживанию и к приему гостей. Выполнение сервировки стола различных видов к завтраку. Выполнение сервировки стола к обеду и ужину. Корректировать сервировку стола в соответствии с подачей блюда. Решение ситуаций в период приема и оформления заказа. Владение техникой обслуживания при подаче продукции сервис - бара. Владение техникой обслуживания при подаче блюд различными стилями • Silver service ; • Банкетный сервис ; • Шведский стол ; • Gueridon Service . Разрешение вопросов в незапланированных ситуациях во время обслуживания гостей. Организация, координация и контроль подготовки банкетных залов для различных форматов обслуживания. Тренинг и анализ производственных ситуаций при обслуживании гостей на высшем уровне. Организация, координация и контроль деятельности службы рум - сервис, баров, кафе, шведского стола. Контроль выполнения стандартов деятельности персонала службы питания.
Формы отчетности	Дифференцированный зачет – 6 семестр