

## АННОТАЦИЯ

### рабочей программы учебной практики

### УП.05 профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

#### 1. Цели учебной практики:

Целями учебной практики являются: освоение основного вида профессиональной деятельности, соответствующих профессиональных и общих компетенций, приобретение практического опыта в условиях реального производства.

#### 2. Задачи учебной практики:

- закрепление и углубление теоретической подготовки;
- формирование практических умений и навыков;
- приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий ресторанного бизнеса различных организационно-правовых форм.

#### 3. Место учебной практики в структуре ПССЗ

Учебная практика является частью профессионального модуля ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

- единицы ПССЗ, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

Учебная практика проводится концентрированно по завершению теоретического обучения по МДК. 05 Организация деятельности портье гостиницы

**4. В результате отработки учебной практики** обучающиеся должны освоить следующие профессиональные и общие компетенции, приобрести практические умения и навыки, и практический опыт:

#### **профессиональные и общие компетенции:**

ПК 5.1. Давать устные справки по вопросам гостиничного обслуживания и расположения городских достопримечательностей

ПК 5.2 Информировать проживающих в гостинице о предоставляемых дополнительных платных услугах, принимать заказы на их выполнение и контролировать их исполнение

ПК 5.3 Принимать и оформлять необходимые документы

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной

деятельности.

**практические умения и навыки:**

- идентифицировать продовольственные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество, устанавливать дефекты и определять градации качества;
- контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохраняемости продовольственных товаров и сырья, определять и списывать товарные потери;
- использовать нормативные и технологические документы;
- готовить и оформлять ограниченный ассортимент продукции общественного питания;
- производить технологические расчеты, необходимые для выполнения заказа;
- составлять и заключать договора на поставку товаров;
- проводить приемку продукции;
- контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства;
- определять вид, тип и класс организации общественного питания;

**практический опыт:**

- распознавания продовольственных товаров однородных групп и видов, определения их ассортиментной принадлежности и качества, обеспечения их сохраняемости;
- оперативного планирования работы производства;
- получения и подготовки к работе необходимых для выполнения заказов ресурсов: сырья, готовой продукции, посуды, приборов, оборудования, а также эффективного их использования;
- участия в приготовлении ограниченного ассортимента продукции общественного питания;
- проведения необходимых для выполнения заказов технологических расчетов;
- участия в составлении и заключении договоров на поставку товаров;
- проведения приемки продукции по количеству и качеству;
- контроля осуществления технологического процесса производства;
- контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, транспортированию, хранению, реализации продукции общественного питания;

**4. Общая трудоёмкость учебной практики составляет 180 часов.**

В рабочей программе представлены:

- место и время проведения учебной практики;
- структура и содержание учебной практики;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на учебной практике;
- формы промежуточной аттестации (по итогам практики);
- материально-техническое обеспечение учебной практики.

Содержание рабочей программы учебной практики полностью соответствует содержанию ФГОС по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис и обеспечивает практическую реализацию ФГОС в рамках образовательного процесса.

**5. Вид промежуточной аттестации: дифференцированный зачёт**