Disynergy
Страница материала ↗
EXQT
Готовые ответы — на EXQT
Доступ к ответам приобретается отдельно.
Найти ответы ↗

УНИВЕРСИТЕТ СИНЕРГИЯ

Автономная некоммерческая организация
высшего образования
«Московский университет «Синергия»

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
Туризма и индустрии гостеприимства
Университета «Синергия»
М.О. Чарыева

Специальность: 43.02.14 Гостиничное дело

Индивидуальное задание

по производственной практике

по профессиональному модулю ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания

обучающегося группы _____
шифр и номер группы

_____
(Ф.И.О.)

№ п/п	Виды работ	Период выполнения работ[1]
1.	**Ознакомительная лекция, включая инструктаж по соблюдению правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности, санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов.** Пройти инструктивное совещание с ответственным лицом от Профильной организации, на котором ознакомиться с кругом обязанностей по определенным видам работ, связанным с будущей профессиональной деятельностью, а также уточнить правила в отношении субординации, внешнего вида, внутреннего трудового распорядка и режима конфиденциальности. Пройти инструктаж по соблюдению правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности, санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов (в случае медицинских противопоказаний к выполнению определенных видов деятельности – принести подтверждающую справку из медицинского учреждения).	
2.	**Изучение организационной структуры гостиничного предприятия – объекта практики.** Собрать общую информацию о гостинице. Изучить историю развития гостиничного предприятия, организационную и управленческую структуру, техническое оснащение, технологические процессы и др.	

[1] Сроки организации практической подготовки определяются учебным планом в соответствии с календарным учебным графиком. Даты необходимо уточнить у персонального куратора учебной группы путем взаимодействия с ним в личном кабинете на платформе lms.synergy.ru посредством опции «Обратиться в деканат».

Помогу с учебным заданием без предоплаты. Оплата после выполнения
Нажмите на мессенджер, чтобы написать
Telegram ↗ WhatsApp ↗ MAX ↗
+7 (924) 305-23-08 · Пишите в мессенджер
disynergy.ru

	Составить краткое описание гостиничного предприятия, обратив внимание на: – полное наименование, юридический и фактический адрес, контактные телефоны, e-mail, сайт, год образования; – уровень комфортабельности, форму собственности гостиницы, сегмент потребителей; – вместимость номерного фонда (количество, категории, стоимость номеров); – организацию питания в гостинице (тип предприятия питания, формы и методы обслуживания, характеристика меню, уровень цен); – обязательные бесплатные услуги, наличие дополнительных платных услуг (перечень, цены); – обеспечение безопасности на предприятии индустрии гостеприимства; – обеспечение информационными технологиями предприятия индустрии гостеприимства. Проанализировать организационную структуру гостиничного предприятия. Описать место, функции и задачи основных служб в организационной структуре предприятия. Ознакомиться с должностными обязанностями сотрудников службы питания гостиницы (место практики обучающегося), сформировать перечень профессиональных компетенций, которыми должен обладать специалист данного подразделения гостиницы.	
3.	**Сбор информации об объекте практики и анализ содержания источников.** Изучить организационную структуру службы питания. Охарактеризовать ее взаимосвязь с другими подразделениями в гостинице. Ознакомиться и изучить режим работы гостиничного предприятия. Ознакомиться со стандартами службы питания гостиничного предприятия. Ознакомиться с особенностями работы службы питания (часы работы, меню, стили обслуживания, униформа и прочие особенности). Изучить правила и требования охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания. Ознакомиться с торговыми помещениями службы питания, схемой торгового зала, нумераций столов, станциями официанта. Ознакомиться с производственными помещениями службы питания. Ознакомиться со стандартами подготовки и обслуживания потребителей службы питания. Ознакомиться с профессиональными программами для выполнения регламентов службы питания. Ознакомиться с деятельностью службы питания во взаимодействии с другими службами гостиничного предприятия.	
4.	**Экспериментально-практическая работа. Приобретение необходимых умений и практического опыта работы по**	

Помогу с учебным заданием без предоплаты. Оплата после выполнения
Нажмите на мессенджер, чтобы написать
Telegram ↗ WhatsApp ↗ MAX ↗
+7 (924) 305-23-08 · Пишите в мессенджер disynergy.ru

	специальности в рамках освоения вида деятельности ВД 2. Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания. Получить практический опыт в разработке операционных процедур и стандартов службы питания, в том числе принять участие в: – подготовке дополнительных зон к обслуживанию конференций, совещаний, семинаров; – подготовке и организации работы службы roome-сервис; – подготовке и организации работы баров, кафе, службы питания; – подготовке и обслуживании различных типов сервиса, включая высокую кухню, бистро, банкет, бар, буфет; – подготовке и организации обслуживания официальных приемов; – подготовке и организации обслуживания банкета «Фуршета»; – подготовке и организации обслуживания банкета «Коктейля»; – подготовке и организации обслуживания банкета с частичным обслуживанием; – распределении персонала по организациям службы питания; – организации расчета посуды, приборов согласно плану работы; – организации контроля стандартов обслуживания и продаж службы питания; – распределении нагрузки по обеспечению работы службы питания; – организации контроля рациональных приемов в обслуживании гостей; – применении профессиональной этики в ходе обслуживания потребителей службы питания; – планировании и стимулировании деятельности сотрудников службы питания. С этой целью для получения опыта экспериментально-практической работы на проектном этапе обучающемуся предлагается выполнить следующие практические задания: **Кейс-задача №1.** Разработайте штатное расписание для ресторана открытого типа в гостинице ****(4 звезды) на 200 посадочных мест, работающего с 11:00 до 23:00 ежедневно. Составьте таблицу, включив в нее рабочее расписание сотрудников в качестве примечания. Рассчитайте расходы на заработную плату с учетом отчислений. **Кейс-задача №2.** Опишите более 3-х техник (методов) увеличения продаж в службе питания гостиничного предприятия. Для примера используйте названия тех блюд, которые есть в меню ресторана, где вы проходите практическую подготовку. Составьте описание техник (методов) в виде текста и в виде схемы или иллюстрации. **Кейс-задача №3.**	

Помогу с учебным заданием без предоплаты. Оплата после выполнения
Нажмите на мессенджер, чтобы написать
Telegram ↗ WhatsApp ↗ MAX ↗
+7 (924) 305-23-08 · Пишите в мессенджер
disynergy.ru

	Вам заказали фуршет на 300 человек. На основании нормативов рассчитайте необходимое количество мебели для гостей, столов для организации фуршетной линии, баров и персонала для организации и проведения этого фуршета. **Кейс-задача №4.** Составьте чек- листы для контроля сервиса (обслуживания) официанта/официантов при организации обслуживания À la carte и шведского стола. **Кейс-задача №5.** В подразделении 10 официантов. Предложите систему материальной мотивации, которая позволит улучшить качество обслуживания и увеличить продажи.	
5.	**Обработка и систематизация полученного фактического материала.** С целью подготовки к сдаче экзамена по модулю ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания осуществить комплексный анализ результатов выполненных видов работ, оформить презентационные материалы, разработать свои предложения и рекомендации на основе сравнения полученных в процессе обучения теоретических знаний с навыками, полученными в период прохождения практики.	
6.	**Оформление отчетных документов о прохождении практики и экспертная оценка результатов ее прохождения.** *Оформить отчет по практике в формате презентации PowerPoint,* содержащий базовую и информационно-вспомогательную информацию, согласно Приложению 1. *Оформить справку*, заверенную подписью и печатью (при наличии) ответственного лица от Профильной организации, содержащую сведения о прохождении практики. Разместить полностью оформленный комплект отчетной документации по практике в электронной информационно-образовательной среде Университета «Синергия» на платформе lms.synergy.ru в формате .pdf руководителю практики от Образовательной организации для экспертной оценки результатов ее прохождения.	

Обучающийся индивидуальное задание получил: _____ _____
(подпись) (расшифровка)

Помогу с учебным заданием без предоплаты. Оплата после выполнения
Нажмите на мессенджер, чтобы написать
Telegram ↗ WhatsApp ↗ MAX ↗
+7 (924) 305-23-08 · Пишите в мессенджер disynergy.ru