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 учебной 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 Профильной организации – базы прохождения практики.** Собрать общую информацию о гостинице. Изучить историю развития гостиничного предприятия, организационную и управленческую структуру, техническое оснащение, технологические процессы и др. Составить краткое описание гостиничного предприятия, обратив внимание на:	

[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

	– 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. Изучить установленные правила контроля соблюдения сотрудниками требований к стандартам и качеству обслуживания гостей. Изучить правила техники безопасности и противопожарной безопасности. Рассмотреть особенности обслуживания room-service. Изучить правила сервировки столов, приемы подачи блюд и напитков. Ознакомиться с комплектацией сервировочной тележки room-service. Рассмотреть варианты сервировки столов в гостинице. Изучить правила безопасности работы оборудования для доставки и раздачи готовых блюд. Рассмотреть различные подачи блюд и напитков в гостинице. Осуществить уборку использованной посуды, составить счета за обслуживание.	
4.	**Экспериментально-практическая работа. Приобретение необходимых умений и первоначального опыта практической работы по специальности в рамках освоения вида деятельности ВД 2. Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания.** Выполнить данные руководителем практики индивидуальные задания по следующим видам работ: – осуществить подготовку к обслуживанию и приему гостей;	

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

	– выполнить сервировку стола различных видов к завтраку; – выполнить сервировку стола к обеду; – выполнить сервировку стола к ужину; – скорректировать сервировку стола в соответствии с подачей блюда; – принять участие в решении ситуаций во время встречи гостей в торговом зале ресторана; – принять участие в решении ситуаций в период приема и оформления заказа; – овладеть техникой обслуживания при подаче продукции сервис бара; – овладеть техникой обслуживания при подаче блюд различными стилями: ○ Silver service; ○ Банкетный сервис; ○ Шведский стол; ○ Gueridon Service; – овладеть техникой сбора используемой посуды и приборов; – принять участие в решении ситуаций при расчете с гостями организаций службы питания; – принять участие в разрешении вопросов в незапланированных ситуациях в процессе обслуживание гостей; – принять участие в организации и проверке подготовки предприятий и персонала службы питания к обслуживанию потребителей; – принять участие в организации, координации и контроле подготовки банкетных залов для различных форматов обслуживания; – посетить тренинг и провести анализ производственных ситуаций при обслуживании гостей на высшем уровне; – посетить тренинг и провести анализ производственных ситуаций по подаче блюд разными стилями; – принять участие в организации, координации и контроле деятельности службы room-service, баров, кафе, шведского стола; – осуществить контроль выполнения стандартов деятельности персонала службы питания. С этой целью для получения опыта экспериментально-практической работы на проектном этапе обучающемуся предлагается выполнить следующие практические задания: **Кейс-задача №1.** Напишите стандарт рассадки гостей для хостес в вечернее время на предприятии питания, где вы проходите практику. При выполнении задания следует учесть следующие моменты: • Стандарт может содержать как текст, так и рисунки/схемы. • В стандарте обязательно указать очередность заполнения позиций. • Время на этапы обслуживания можно брать любое (приближенное к реальности). **Кейс-задача №2.**	

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

	Напишите стандарт работы для бармена в службе питания, где вы проходите практику (основные популярные напитки: эспрессо, капучино, пакетированный сок, чай). Особое внимание стоит уделить описанию следующих процессов: • работа с чеками при принятии заказа; • порядок приготовления напитков; • распределение обязанностей по сервировке напитков между барменом и официантами; • работа с чеками после отдачи заказа. **Кейс-задача №3.** Разработайте стандарт сервиса для официанта службы питания, где вы проходите практику, описав выполнение следующих операций по обслуживанию: • подготовка стола к подаче блюда; • подача блюда; • обслуживание во время приёма пищи; • принятие заказа на десерт/диджестив. **Кейс-задача №4.** Напишите стандарт «разрешения конфликтных ситуаций» для менеджера службы питания, где вы проходите практику, используя правило «LAST»: • определив порядок передачи жалобы от обслуживающего персонала; • описав основные речевые формулы для каждого вида конфликта; • определив размер компенсации для гостя от заведения. **Кейс-задача №5.** Большой наплыв посетителей, вам надо обслужить десяток столиков, но вас задерживает один из гостей – долго не может определиться с заказом. Напишите, как принять заказ, не обидев никого из гостей?	
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 учебной практики. Сформулировать выводы и подвести итоги в отчете о прохождении учебной практики, в том числе по результатам получения практического опыта в: – разработке операционных процедур и стандартов службы питания; – планировании, организации, стимулировании и контроле деятельности работников службы питания.	
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-	

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

	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 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