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: 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Индивидуальное задание

по учебной практике

по профессиональному модулю ПМ.03 Выполнение работ по профессии "Официант"

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.** Ознакомиться с историей развития, профилем деятельности организации в целом и со структурой подразделения прохождения практики. Изучить нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания в РФ: – Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 9	

[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

	марта 2022 г. N 115н "Об утверждении профессионального стандарта "Официант, бармен"; – Межгосударственный стандарт ГОСТ 32692-2014 "Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 мая 2014 г. N 459-ст); – Межгосударственный стандарт ГОСТ 30524-2013 "Услуги общественного питания. Требования к персоналу" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1674-ст); – Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"; – Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. N 1515 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания". Рассмотреть требования локальных нормативных актов на предприятии туризма и гостеприимства – базе прохождения практики, регламентирующие деятельность официанта. Изучить требования локальных нормативных актов на предприятии туризма и гостеприимства – базе прохождения практики по охране труда и пожарной безопасности, которые необходимо соблюдать на рабочем месте официанта.	
3.	**Сбор информации об объекте практики и анализ содержания источников.** Изучить особенности организации работы официанта на предприятии – базе прохождения практики. Перечислить функциональные обязанности официанта и описать его рабочее место. Рассмотреть основные инструменты, используемые в работе официанта на месте практики обучающегося. Изучить и описать компьютерные программы, применяющиеся в организации питания для принятия заказов и ведения кассовой дисциплины. Провести анализ популярных программ, сформулировать преимущества и недостатки. Рассмотреть популярные виды обслуживания гостей на предприятиях общественного питания. Описать форматы обслуживания: фуршет, буфет, полное обслуживание, частичное обслуживание, сформулировать преимущества и недостатки каждого формата.	
4.	**Экспериментально-практическая работа. Приобретение необходимых умений и первоначального практического опыта работы по специальности в рамках освоения ПМ.03 Выполнение работ по профессии "Официант".** **Получить практический опыт:** ***– организация рабочего места официанта;*** ***– использования компьютерных программ для принятия заказов и ведения расчетов с гостями;*** ***– использования инструментов для работы (поднос, штопор, блокнот или гаджет для записей);***	

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

	– применения различных видов обслуживания гостей (английский, немецкий, американский и русский); ***– осуществления обслуживания различных мероприятий (фуршет, буфет, полное обслуживание, частичное обслуживание);*** ***– осуществления этапов обслуживания гостей официантом (от встречи до проводов гостя).*** *С этой целью для получения опыта экспериментально-практической работы на проектном этапе обучающемуся предлагается выполнить следующие практические задания:* **Кейс-задача № 1.** Изучите на платформах по поиску работы (HH.ru, Авито, Яндекс) имеющиеся вакансии на позицию официанта в Вашем населенном пункте и составьте перечень требований, разделив их на «личностные качества» и «профессиональные требования». **Кейс-задача № 2.** Ресторан в гостинице представляет гостям услуги завтрака в формате буфет, обеда и ужина в формате «А-ля карт». Опишите стандарты обслуживания официантов во время завтрака и обеда/ ужина. **Кейс-задача № 3.** Вы – администратор ресторана. Вам нужно подготовить вопросы для проведения собеседования с официантом. Составьте перечень требований и компетенций (не менее пяти), которые Вам необходимо проверить у кандидата и перечень вопросов (не менее пяти), которые Вы будете ему задавать во время интервью. **Кейс-задача № 4.** Составьте не менее пяти фраз, которые официант может использовать при приеме заказа у гостей. **Кейс-задача № 5.** Опишите предназначение и виды основных элементов классического оформления стола (мулетон, скатерть, наперон, дорожка, подтарельник). **Кейс-задача № 6.** 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 квалификационного по ПМ.03 Выполнение работ по профессии "Официант" 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,	

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

	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