СИНЕРГИЯ

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа Университета «Синергия»

_____
Н.В. Бельченко
МП

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. Составить краткое описание гостиничного предприятия, обратив внимание на: - полное наименование, юридический и фактический	

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

	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 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.** 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)