Задание на учебную практику

Для студентов 3–го курса очного отделения МТКП РЭУ им.

Г.В. Плеханова

Задание на учебную практику ГС-21, ГС-9.3

Для студентов МТКП РЭУ им. Г.В. Плеханова по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис.»

Целью учебной практики - успешно овладеть основами профессиональной деятельности, необходимыми знаниями и умениями используемых в профессиональной области, овладеть навыками усвоения теоретических и практических знаний и умений, подготовить студентов к осознанному и углубленному изучению общепрофессиональных и специальных дисциплин.

Учебная практика по ПМ.03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания проводится в объёме 36 часов.

Общие компетенции:

|  |
| --- |
| 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 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 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), за 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. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Профессиональные компетенции | Виды работ | Количество часов |
| ПК 3.1. Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений. | * + 1. Анализ организационных структур основных, дополнительных служб гостиницы     2. Заполнить таблицу «Квалификационные требования персонала гостиницы». | 6 |
| ПК 3.2. Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах (room- service). | 1. Изучить структуры гостиничного продукта.  2. Изучить особенности гостиничного продукта соответствующей базы практики. | 6 |
| ПК 3.3. Вести учёт оборудования и инвентаря гостиницы. | 1. Изучение структуры хозяйственной службы и её роли в общей структуре гостиницы.  2. Изучение нормативного проведения уборочных работ.  3. Составление графиков уборки номеров.  4. Подготовка номеров к заселению.  5. Подготовка горничной к работе.  6. Последовательность выполнения ежедневной текущей уборки.  7. Выполнение различных видов уборочных работ в номерах. | 18 |
| ПК 3.4. Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих. | 1. Изучение стандартов качества уборки в гостиницы базы практики.  2. Получение навыков работы с уборочным инвентарём.  3. Оформление и ведение документации по учёту оборудования и инвентаря в гостинице. | 6 |
| Всего |  | 36 |

Зам.директора по ПО  Рязанцева В.В.