Задание на производственную практику

Для студентов 3–го курса очного отделения МТКП РЭУ

им. Г.В. Плеханова

Задание на производственную практику для групп ГС-21, ГС-9.3

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

Целью производственной 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.

Производственная практика по ПМ.03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания проводится в объёме 72 часа.

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. | Охрана труда в гостинице. Производственный травматизм и его профилактика.  Производственная санитария и гигиена в гостинице.  Правила поведения при возникновении пожароопасности. Предоставление различных видов персональных услуг в гостинице: бизнес-центр, сервис-бюро. Выполнение заказов на обслуживании гостей в номерах питанием (составление карт-заказов на завтрак).  Замена белья, правил. Инвентарный контроль над бельём. Методы инвентаризации. Овладение правилами сервировки столов к завтраку, обеду, ужину. | 24 |
| ПК 3.2. Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах (room- service). | Порядок и процедура одежды в стирку и в чистку. Порядок и процедура получения готовых заказов.  Применение примеров подачи блюд и напитков при обслуживании room-service. Изучение организации работы службы room-service. | 24 |
| ПК 3.3. Вести учёт оборудования и инвентаря гостиницы. | Изучение правил приёма заказов на обслуживание питанием в номерах. Овладение с правилами безопасной работы оборудования для доставки и раздачи готовых блюд. Овладение принципами и технологией организации досуга и отдыха в гостинице. | 18 |
| ПК 3.4. Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих. | Изучение документации по активированию утерянной или испорченной гостиничной собственности, собственности гостя. | 6 |
| Всего |  | 72 |

Зам.директора по ПО  Рязанцева В.В.