|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Задание на производственную практику  Для студентов 3-го курса очного отделения МТКП РЭУ им. Г.В. Плеханова  По специальности 43.02.11 Гостиничный сервис  Целью практики по портфолио специальности является: успешно закрепить основы профессиональной деятельности, необходимые знания и умения, освоить основные виды оперативных систем (терминов, используемых в профессиональной области), закрепить навыки усвоения теоретических и практических знаний и умений, подготовить студентов к осознанному и углубленному изучению общепрофессиональных и специальных дисциплин, принять основные ценности специальности и цели профессионального обучения, освоить одну из рабочих специальностей. |  |
| **№ п/п** | **Наименование ПМ, МДК, разделов, тем** | **Количество часов** |
| **1** | **2** | **3** |
|  | **ПМ.03 Организация и обслуживание гостей в процессе проживания** |  |
|  | **МДК.03.01 Организация и обслуживание гостей в процессе проживания** |  |
| **Тема 1.1** | **Основные и дополнительные службы гостиницы** | 6 |
|  | 1.1.1. Анализ организационных структур основных, дополнительных служб гостиницы |  |
|  | 1.1.2. Заполнить таблицу «Квалификационные требования персонала гостиницы» |  |
| **Тема 1.2** | **Гостиничный продукт** | 6 |
|  | 1.2.1. Изучить структуры гостиничного продукта |  |
|  | 1.2.2. Изучить особенности гостиничного продукта соответствующей базы практики |  |
| **Тема 1.3** | **Порядок организации уборки номеров** | 6 |
|  | 1.3.1. Изучение структуры хозяйственной службы и ее роли в общей структуре гостиницы |  |
|  | 1.3.2. Изучение нормативного проведения уборочных работ |  |
|  | 1.3.3. Составление графиков уборки номеров |  |
|  | 1.3.4. Подготовка номеров к заселению |  |
|  | 1.3.5. Подготовка горничной к работе |  |
|  | 1.3.6. Последовательность выполнения ежедневной текущей уборки |  |
|  | 1.3.7. Выполнение различных видов уборочных работ: уборка забронированных номеров, генеральная уборка гостевых номеров, экспресс-уборка по просьбе гостя, уборка гостиничных и вспомогательных помещений, мест общественного пользования, уборка санитарных узлов общего пользования и в гостевых номерах |  |
| **Тема 1.4** | **Требования к качеству проведения уборочных работ** | 6 |
|  | 1.4.1. Изучение стандартов качества уборки в гостинице базы практики |  |
|  | 1.4.2. Получение навыков работы с уборочным инвентарем |  |
|  | 1.4.3. Оформление и ведение документации по учету оборудования и инвентаря в гостинице |  |
| **Тема 1.5** | **Техника безопасности уборочных работ в гостинице** | 6 |
|  | 1.5.1. Охрана труда в гостинице. Производственный травматизм и его профилактика |  |
|  | 1.5.2. Производственная санитария и гигиена в гостинице |  |
|  | 1.5.3. Правила поведения при возникновении пожароопасности |  |
|  |  |  |
| **Тема 1.6** | **Обслуживание гостей во время проживания** | 8 |
|  | 1.6.1. Предоставление различных видов персональных услуг в гостинице: бизнес-центр, сервис-бюро |  |
|  | 1.6.2. Выполнение заказов на обслуживании гостей в номерах питанием ( составление карт-заказов на завтрак) |  |
| **Тема 1.7** | **Услуги прачечной** | 8 |
|  | 1.7.1. Порядок и процедура одежды в стирку и в чистку |  |
|  | 1.7.2. Порядок и процедура получения готовых заказов |  |
|  | 1.7.3. Заполнение образца бланка-заказа для химчистки и прачечной |  |
| **Тема 1.8** | **Работы, связанные с оборотом постельного белья** | 8 |
|  | 1.8.1. Изучение основных типов белья в гостинице, его комплектации |  |
|  | 1.8.2. Замена белья, правила |  |
|  | 1.8.3. Инвентарный контроль над бельем. Методы инвентаризации |  |
| **Тема 1.9** | **Правила сервировки столов, приемы подачи блюд и напитков** | 8 |
|  | 1.9.1. Овладение правилами сервировки столов к завтраку, обеду, ужину |  |
|  | 1.9.2. Применение примеров подачи блюд и напитков при обслуживании room-service |  |
| **Тема 1.10** | **Особенности обслуживании room-service** | 8 |
|  | 1.10.1. Изучение организации работы службы room-service |  |
|  | 1.10.2. Изучение правил приема заказов на обслуживание питанием в номерах |  |
| **Тема 1.11** | **Правила доставки и раздачи готовых блюд** | 8 |
|  | 1.11.1. Овладение с правилами безопасной работы оборудования для доставки и раздачи готовых блюд |  |
| **Тема 1.12** | **Организация отдыха и развлечения в гостинице** | 8 |
|  | 1.12.1. Овладение принципами и технологией организации досуга и отдыха в гостинице |  |
| **Тема 1.13** | **Правил организации хранения ценностей проживающих** | 8 |
|  | 1.13.1. Изучение документации по активированию утерянной или испорченной гостиничной собственности, собственности гостя |  |
| **Тема 1.14** | **Хранение личных вещей проживающих** | 8 |
|  | 1.14.1. Предоставление услуги хранения ценных вещей проживающих заполнение необходимых документов (актов возмещения ущерба и порчи личных вещей) |  |
| **Тема 1.15** | **Система контроля доступа и помещения гостиниц** | 6 |
|  | 1.15.1. Овладения правилами обращения с магнитными ключами и видами оборудования для кодировки магнитных ключей |  |
|  | 1.15.2. Изучение систем контроля доступа в помещении гостиниц |  |
|  | **ИТОГО** | **108 часов** |