Государственное профессиональное образовательное учреждение

 Ярославской области

Ярославский торгово-экономический колледж

Задания

ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

по модулю ПМ 02

### Организация и контроль текущей деятельности

### сотрудников службы питания

специальность 43.02.14

Гостиничное дело

Группа 02ГД

**СОДЕРЖАНИЕ**

1Требования к оформлению отчета по учебной практике…………………..3

2Содержание заданий по учебной практике…………………………………4

3Перечень рекомендуемых учебных изданий………………………………..6

4Приложение…………………………………………………………………....7

**1Требования к оформлению отчета по учебной практике**

Отчет по учебной практике должен иметь четкую внутреннюю структуру и правильное оформление.

Отчет выполняется в печатном виде н бумаге формата А4, с одной стороны листа. При наборе текста следует использовать текстовый редактор MS Word. При оформлении документа: - шрифт - Times New Roman, размер - 14 пт, межстрочный интервал - 1,5 пт; - абзац - отступ для первой строки абзаца - 1,25 см, выравнивание основного текста - по ширине страницы; - параметры страницы - поля: левое - 30 мм, правое - 10 мм, верхнее - 20 мм, нижнее - 20 мм.

**2Содержание заданий по учебной практике**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование видов работ и тем** | **Содержание видов работ** | **Количество часов** |
| 1 | 2 | 3 |
| **Раздел 1. Планирование, организация и контролирование деятельности сотрудников и потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале.**  | **1Подготовка к обслуживанию и приему гостей**.1.1 Укажите этапы процесса обслуживания.1.2 Из каких элементов обслуживания складывается подготовительный этап?1.3 Дайте характеристику предварительной сервировки стола.1.4 Укажите последовательность действий предварительной сервировки стола для завтрака.1.5 Укажите последовательность действий предварительной сервировки стола для обеда.1.6 Укажите последовательность действий предварительной сервировки стола для ужина.1.7 Стандарт внешнего вида официанта.1.8 Стандарт рабочего места официанта. **2 Сервировка стола** 2.1 Выполнить схему сервировки стола для завтрака.2.2Выполнить схему сервировки стола к обеду. 2.3 Выполнение сервировки стола к ужину.**3Организация обслуживания посетителей в ресторане**3.1 Разработать стандарт приема заказа у гостей официантом. 3.2 Составить меню и карту вин ужина на 2 персоны в ресторане при отеле. 3.3 Составить алгоритм подачи блюд и напитков в соответствии с составленным меню и картой вин. 3.4 Привести примеры подачи блюд различными стилями: • Silver service • Gueridon Service • Русский способ • Европейский способ3.5 Указать правила расчета с посетителями ресторана.3.6 Разработать стандарт разрешения конфликтных ситуаций с гостями ресторана.  | **6****6****12** |
| **Раздел 2. Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного комплекса для поддержания требуемого уровня качества обслуживания.**  | **1Банктный сервис**Определить численный и квалификационный состав бригады официантов для обслуживания банкета за столом с полным обслуживанием официантами.Количество участников банкета- 50 человек.Предложить вариант меню и напитков, схему расстановки столов и рассадкигостей; способы подачи и порядок обслуживания официантами.**2Специальные виды услуг**2.1Составить меню дневного рациона: завтрак (шведский стол), обед (комплексное меню), кофе-брейк для участников конференции.2.2 Дать характеристику службы рум-сервис; услуге-мини-бар.2.3 Разработать методы оценки и контроля работников службы питания гостиничного комплекса для поддержания требуемого уровня качества обслуживания.   | **6****6** |

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов**

**Нормативные документы:**

1. Закон Российской Федерации № 2300-1 «О защите прав потребителей» 2300 – от 07.021992.

2. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», утвержд. 02.01.2000 ФЗ-29.

3. Правила оказания услуг общественного питания. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389.

4. Межгосударственный стандарт 50762-2013. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.

5 Межгосударственный стандарт 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.

6.Межгосударственный стандарт 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

7.Межгосударственный стандарт 32692-2014 Межгосударственный стандарт Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания

**Основные источники:**

1.Кучер Л.С.- Официант-бармен. Учебное пособие –Ростов н/Д.: «Феникс», 2017.

2. Радченко Л.А.- Организация производства и обслуживание на п.о.п.: Учебное пособие. – М: КНОРУС, 2018.

3.Сологубова Г.С.- Организация обслуживания на п.о.п. М.: «ЮРАЙТ» «Академия», 2018.

 4.Тимохина Т. Л. – Гостиничная индустрия. М.: « Издательство Юрайт» «Академия», 2018.

5. Тимохина Т. Л. – Гостиничный сервис. М.: « Издательство Юрайт» «Академия», 2018.

**Дополнительные источники:**

1. Журналы «Академия гостеприимства»,2018-2020гг.
2. Журналы «Турист», 2018-2020гг.

**Интернет-ресурсы:**

1. www.restoranoff.ru

2. www.tourist-journal.ru

1. www.peterfood.ru
2. www.restorus.com – рекламно-информационные порталы на тему ресторанного и гостиничного бизнеса. Новости, статьи из отраслевой прессы, ссылки.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Образец титульного листа

Государственное профессиональное образовательное учреждение

 Ярославской области

Ярославский торгово-экономический колледж

УТВЕРЖДАЮ

Зав.практикой

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.С. Смирнова

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2020г.

М.П.

ОТЧЕТ

ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

по модулю ПМ 02

### Организация и контроль текущей деятельности

### сотрудников службы питания

специальность 43.02.14

Гостиничное дело

Студента группы \_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (Ф.И.О.)

Руководитель: Н.Г.Зотова

Дата регистрации:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Оценка: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

г. Ярославль, 2020