

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПОВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

**ОТЧЕТ
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

**ПМ 03. «Организация и контроль текущей деятельности
сотрудников службы питания»**

Специальность: 43.02.14 Гостиничное дело

Студента (ки) гр. ГД-313 Семеновой В. Д
(Фамилия, И. О.)

Организация: ООО «Самара Отель
Лизинг»

Наименование места прохождения практики

Руководитель практики

Крашенинникова З.С.

(Фамилия, И. О.)

Оценка _____

Самара, 2023 г.

ВНУТРЕННЯЯ ОПИСЬ
документов, находящихся в отчете
по учебной практике

студента (ки) Семеновой В.Д. гр. ГД-313

Наименование документа	Страницы
Титульный лист	1
Отчет о выполнении заданий практики.	3
Аттестационный лист	12
Приложение 1	16
Приложение 2	17
Приложение 3	18
Дневник по практике.	19

02.06.2023г.

ОТЧЕТ О ВЫПОЛНЕНИИ ЗАДАНИЙ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

Я, Семенова Виктория, студент(ка) группы ГД-313 проходил практику в отеле «Реальянс». Отель находится по адресу г. Самара Ново-Садовая ул. 162В.

Отель Реальянс Самара 4* (ex Ренессанс Самара) расположен в географическом центре Самары, в 38 км от аэропорта и в 8 км от Самарского железнодорожного вокзала, недалеко от главной рекреационной зоны города - крупнейшего городского парка и набережной.

Реальянс Самара отель предлагает гостям 184 номера, 9 конференц-залов общей вместимостью 800 человек, 2 ресторана и представительский лаундж с видом на Волгу. Отель располагает полный комплекс услуг для отдыха: спа-зона с бассейном, тренажерным залом и саунами, круглосуточное обслуживание номеров, прачечная и химчистка, банкомат, завтрак «шведский стол», десерты и закуски в Венском кафе, а-la carte меню в ресторане Панорама.

Номерной фонд «Отель Реальянс Самара 4*» предполагает:

- 184 номера с элегантным интерьером;
- ультрасовременные удобства;
- номера с видом на Волгу.

Отель имеет 9 категорий номеров: делюкс с двуспальной кроватью, делюкс с двумя кроватями, улучшенный с двуспальной кроватью, улучшенный с двумя кроватями, представительский, полулюкс, люкс, семейный люкс и президентский люкс.

1. Делюкс. Оформленные в современном стиле номера Делюкс, с завораживающим видом на реку Волгу, предлагают гостям элегантную и спокойную атмосферу и исключительный комфорт. Эти номера представляют собой прекрасный выбор как для деловых поездок, так и для отдыха. В каждом номере имеются большие удобные кровати, современное техническое оснащение. К вашим услугам предоставляется ванная комната со всеми необходимыми принадлежностями, письменный стол, кабельное телевидение, Wi-Fi, чайная станция с комплементарным чаем, круглосуточная охраняемая парковка.

2. Улучшенный. Номера категории Улучшенный – это комфорт и стиль в сочетании с классическим интерьером. Просторный номер располагает большими удобными кроватями, оборудованным рабочим местом, современным техническим оснащением.

3. Люкс. Просторный Люкс – это идеальный вариант для гостей, которые ценят возможность разделить зону отдыха и рабочее пространство даже вне дома. Комфортабельный просторный номер располагает большой, удобной кроватью, оборудованным рабочим местом, современным техническим оснащением, отделанной мрамором ванной комнатой с тропическим душем и отапливаемым полом.

4. Президентский люкс. Предлагает гостям непревзойденную роскошь и современные удобства. Это самый большой номер в отеле. В просторной гостиной в Вашем распоряжении лаундж-пространство с диванами, где может расположиться до 10 человек, телевизор и удобная рабочая зона. В спальне для лучшего отдыха и качественного сна – большая двуспальная кровать с высококачественным матрасом, пуховой периной и меню подушек. Настоящей изюминкой этого номера является просторная терраса с видом на реку Волга, где вы можете насладиться приватным завтраком, провести деловые переговоры или устроить коктейльную вечеринку.

В меню Реальянс Отеля Самара располагается 4 ресторана и кафе, представлен широкий выбор как классических, так и эксклюзивных блюд русской, европейской и мексиканской кухни. В отеле также имеется услуга круглосуточного обслуживания в номерах.

Ресторан для правильного начала дня, где проходят завтраки. Просторный ресторан с панорамными окнами предлагает гостям отеля и жителям города завтрак шведский стол и широким выбором холодных и горячих закусок, блюд местной кухни, горячих блюд и, конечно, блюд из яиц приготовленных по вашему вкусу. Ресторан находится на втором этаже и прекрасно подходит для частных мероприятий и больших ужинов шведский стол. Его площадь составляет 285 кв.м, рассчитан на 120 посадочных мест. Позавтракать в ресторане Санлайт могут как гости отеля, так и жители города. Стоимость завтрака: 2 000 рублей на человека. Для детей: до 6 лет - бесплатно, от 6 до 12 лет - 1 000 рублей.

Завтрак "Шведский стол": С пн по пт с 6:30 до 11:00

С сб по вс с 7:00 до 11:30

Шеф-повар ресторана Санлайт создает свои кулинарные шедевры с абсолютной любовью. Неповторимое сочетание вкусов из нового меню ресторана раскроет новые гастрономические горизонты.

Ресторан-бар Chilin – главная площадка летнего отдыха, питания и развлечения гостей отеля и горожан. Яркие вкусы Южной Америки, традиционные мексиканские блюда, сочное мясо, приготовленное на хоспере, пикантные и необычные вкусы. Стиль заведения - латиноамериканский гастро паб с простой и яркой подачей, блюдами разработанными для фудпейринга с широким спектром напитков.

Среди множества разнообразия представлен фирменный «Гаспачо» - король летнего меню.

Такос и Кесадила объединены в отдельном разделе, горячие блюда готовятся преимущественно на угольном открытом аргентинском гриле – хоспере.

Бизнес-ланч с 12:00-16:00

Стоимость закрытия под частное мероприятие в пт, сб – 200 000 руб.

Венское кафе и гостиная.

Колоритная венская кофейня

Уютное венское кафе расположилось в лобби отеля. К услугам гостей венский кофе бренда Юлиус Мейнл, витрина с десертами ручной работы, а также меню для полноценного обеда или ужина. В летнее время гости могут расположиться на открытой летней веранде.

Ресторан Panorama

Расположен на 7-8 этажах отеля, наполнен солнечным светом и открывает гостям панорамный вид на город и самую крупную реку нашего континента - Волгу

Атмосфера вечернего ресторана идеально подойдет для романтического ужина, корпоративного или семейного торжества на 80 персон

Банкетная комната Панорама с камином - для камерных мероприятий до 20 персон

Банкет до 60, фуршет до 100 чел.

Обеды и ужины проходят в формате деловых и торжественных мероприятий с предварительным заказом блюд.

При вселении в номер любой категории в Отель Реальянс гости могут воспользоваться бесплатными услугами, такими как:

1. Парковка;
2. Wi-Fi;
3. доступ в бассейн;
4. спа-центр и фитнес-центр.

А также в стоимость номеров входит:

1. телевизор;
2. рабочий стол с канцелярскими принадлежностями; капсульная чайник и чайные принадлежности;
3. просторный шкаф и сейф;
4. косметические средства;
5. роскошные халаты и тапочки;
6. комплиментарная вода и детские кроватки по запросу.

Здесь есть все для того, чтобы самый взыскательный гость мог расслабить натренированные мышцы, очистить разум от потока мыслей и вкусить умиротворение. Бассейн с противотоком, панорамным остеклением и зоной отдыха отвлечет гостя от ежедневной суеты и настроит на релаксацию.

В ходе практики мною были выполнены следующие задачи:

1. Я составила схему управления службой питания. (см.приложение1).
2. Был составлен перечень необходимых материальных ресурсов для работы службы питания.

Для работы службы питания необходимо следующее:

1. специальное помещение;
2. оборудование, необходимое для приготовления пищи и обслуживания гостей (плиты, миксеры, кассовое оборудование и т.д.);
3. столы и шкафы на кухне и столы, стулья и кресла в зале;
4. посуда для приготовления и потребления пищи;
5. продукты;
6. персонал для обслуживания гостей, а также стандарты обслуживания и контроль качества.

3. Было составлено штатное расписание службы питания. (см. приложение 2)

Набор сотрудников для работы в отеле осуществляется с помощью собеседований, которые проводит заместитель директора.

Требования к сотрудникам, например, официантам, выдвигают базовые:

1. ответственность;
2. дисциплинированность;
3. дружелюбность.

Отель предлагает:

1. оформление по ТК РФ;
2. график 5/2;
3. карьерный рост;
4. бесплатные тренинги;
5. форму;
6. питание;

7. корпоративную культуру.

Набор сотрудников осуществляется до полного формирования штата работников и обязанности распределяются, так чтобы каждый официант мог справиться со своей работой.

4. Была определена потребность ресторанов и кафе в необходимом оборудовании.

Отель Реальянс обладает самым различным оборудованием, как на кухне, ресторане так и в номерах.

Например, на кухне:

1. холодильники;
2. плиты;
3. миксеры;
4. измельчитель;
5. гриля и т.д.

В ресторане: кофемашины и соковыжималки.

5. Был составлен график выхода на работу официантов.

Составление графика выхода на работу в Отеле Реальянс занимается директор и заместитель директора.

Они составляют расписание на всю службу питания, т.е. на ресторан, бары и работников рум-сервиса.

6. Составлен стандарт обслуживания гостей ресторана официантами. Стандарт обслуживания в каждом отеле различный, но некоторые пункты остаются неизменными. Например, вежливо и снисходительно относится к

гостям, немедленно реагировать на все пожелания и просьбы гостей, соблюдать этикет и вовремя информировать гостей о задержках блюд или других казусах.

7. Составлен чек лист контроля качества работы ресторана. Никто и ничего не должно помешать отдыху гостей и все процессы в гостинице должны быть отлажены. Менеджер всегда проверяет готовность ресторана к принятию гостей.

В отеле Реальянс существует чек лист оценки бронирования столов по телефону и встречи гостей в ресторане (см. приложение 3).

8. Составлен чек лист контроля качества оказания услуг питания гостей в номерах.

Обслуживание в номере позволяет с комфортом насладиться завтраком, обедом или ужином, не покидая свой номер.

Меню предлагает самый различный выбор изысканных блюд. Идеально подойдет для туристов, меняющих часовые пояса, для тех, кто предпочитает ужинать в приватной обстановке. В отеле Реальянс обслуживание в номерах доступно круглосуточно. Отель не использует для контроля качества оказания услуг питания в номере, какие-либо чек листы. Отель анализирует отзывы гостей и делает выводы.

Вывод:

Пройдя практику, я сформировала профессиональные компетенции по виду профессиональной деятельности «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания».

А также я получила опыт в:

1. Ознакомлении со стандартами и качеством обслуживания туристов в гостиничном предприятии;
2. Контроле соблюдения персоналом требований к стандартам и качеству обслуживания гостей;
3. Организации питания туристов;
4. Организации работы кухни;
5. Организации работы ресторанов и кафе;
6. Организации контроля качества работы службы питания;
7. Использовании современных технологий в работе службы питания.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ-ХАРАКТЕРИСТИКА ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ГБПОУ «ПОВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

Обучающийся Семенова Виктория Дмитриевна ГД - 313
ФИО обучающегося № курса/группы

Проходил(а) практику с 22 05 2023 г. по 03 06 2023 г.
по ПМ **ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ РАБОТНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ**
название ПМ

учебная практика проводилась в Realliance Hotel Samara
название лаборатории, мастерской, учебного кабинета Колледжа

За период прохождения практики обучающийся посетил 12 дней, по уважительной причине отсутствовал 0 дней, пропуски без уважительной причины составили 0 дней.

Обучающийся соблюдал/не соблюдал дисциплину, правила техники безопасности, правила внутреннего трудового распорядка (*нужное подчеркнуть*).

Отмечены нарушения дисциплины и/или правил техники безопасности:

За время практики обучающийся выполнил следующие задания (виды работ):

Сводная ведомость работ, выполненных в ходе практики

Задания (виды работ), выполненные студентом(кой) в ходе практики	ПК	Оценка куратора
Составление перечня необходимых материальных ресурсов для работы службы питания	ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале	
Составление графика выхода на работу персонала службы питания	ПК 2.2. Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы	
Составление чек листов контроля качества работы службы питания	ПК 2.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого	

Задания (виды работ), выполненные студентом(кой) в ходе практики	ПК	Оценка куратора
	уровня качества обслуживания гостей	

1. У студента(ки) были сформированы следующие профессиональные компетенции:

Сводная ведомость оценки уровня освоения профессиональных компетенций по результатам практики

Название ПК	Основные показатели оценки результата (ПК)	Оценка ПК освоена/ не освоена
ПК 2.1 Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале	1. Умение проектировать систему управления службой питания конкретного гостиничного предприятия 2. Получение навыков работы с нормативными источниками при планировании потребности в материальных ресурсах 3. Умение планировать численный, профессиональный и квалификационный состав персонала службы питания конкретного гостиничного предприятия	
ПК 2.2 Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы	1. Изучение материально-технической базы службы питания 2. Изучение организации труда персонала службы питания 3. Изучение стандартов оказания услуг питания туристов в гостиничных предприятиях	
ПК 2.3 Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для под-держания требуемого уровня качества обслуживания гостей	1. Контроль качества работы кухни 2. Контроль качества работы ресторанов и кафе 3. Контроль качества оказания услуг питания в номерах	

2. У студента(ки) были сформированы общие компетенции (элементы компетенций)

**Сводная ведомость оценки уровня освоения общих
компетенций по результатам практики**

Название ОК	Элементы ОК, продемонстрированные студентами во время практики	Оценка ОК освоена/ не освоена
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умение рационально использовать ресурсы при оказании услуг питания туристов в гостиничных предприятиях	
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Умение использовать нормативные источники для определения потребности службы питания в ресурсах	
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Стремление овладеть профессиональным мастерством с целью дальнейшего развития	
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Участие в формировании коллектива с нормальным социально-политическим климатом	
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста		
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	- Умение работать в команде, проявлять лидерские качества;	
	- умение управлять конфликтами;	
	- способность активно общаться.	
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- Умение вести себя с чувством собственного достоинства, доброжелательно и открыто;	
	- способность постоянно контролировать свое поведение, чувства и эмоции, уметь предвидеть последствия своих	

Название ОК	Элементы ОК, продемонстрированные студентами во время практики	Оценка ОК освоена/ не освоена
	<ul style="list-style-type: none"> поступков и действий; - умение общаться с гражданами. 	
<p>ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - - Готовность правильно и своевременно реагировать на запросы общества, овладевать новыми методиками и приемами работы, работать с обширной документацией, опубликованной литературой; - умение разговаривать с посетителями, вести переговоры, круглые столы; - постоянно повышать свою квалификацию. 	
<p>ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Обладание профессиональной этикой и эстетикой; - овладение навыками составления и оформления служебных документов, использования и применения компьютерной и организационной техники, а также навыками публичных выступлений, проведения встреч, бесед и других форм общения с клиентами; - умение адаптироваться в условиях частой смены технологий. 	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией негосударственном и иностранном языке</p>		
<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>		

Руководитель практики

подпись

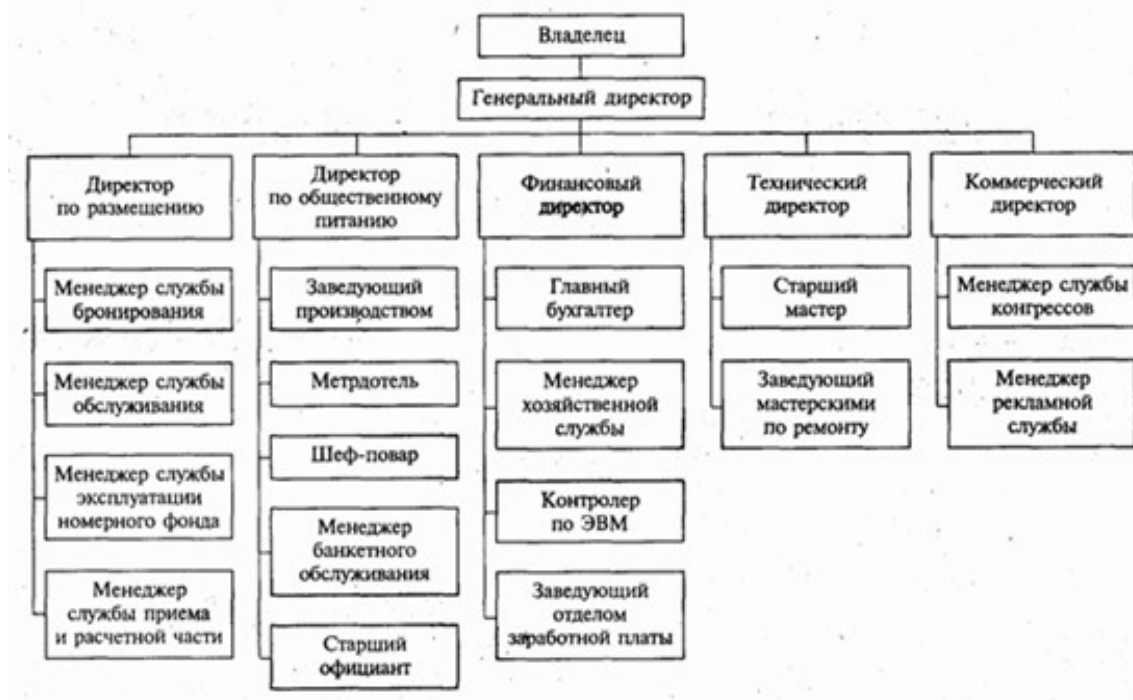
З.С. Крашенинникова

И.О. Фамилия

_____ 2023 г.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Организационная структура отеля «Реальянс»



ПРИЛОЖЕНИЕ 2

График работы персонала службы питания

май		пн 23	вт 24	ср 25	чт 26	пт 27	сб 28	вос 29
Мероприятие		Take away 18:00 10 рax; Set up "Здравн"	Бизнес завтрак 25 рax; Форум "Здравн" 2 этаж	"Здравн" LT Lunch 30 рax 13:00; LT Dinner 30 рax 18:00	"Здравн" LT Lunch 30 рax 13:00; Solgar LT Dinner 16:00 15 рax	"Здравн" LT Lunch 30 рax 13:00; LT Dinner 30 рax 18:00; Menu Tasting LT 16:00	"Здравн" LT Lunch 30 рax 13:00; LT Dinner 30 рax 18:00; Menu Tasting LT 16:00	
	Загрузка на утро	119	151	78	192	213	203	118
Ф.И.О.		Должность						
Лубкова Елена	зам. деп	9-18	7-16	OFF	8-17	8-17	OFF	7-16
Афиногенова Наталья	ст. м	8-17 L	15-00	12-21	12-21	OFF	12-21	OFF
Мочалкина Гюзель	менед	6-15	OFF	6-15	6-15	6-15	6-15	OFF
Галочкина Диана	админ	OFF	8-17 L	8-17 L	8-17 L	8-17 L	OFF	8-17 L
Безгина Любовь	админ	OFF	17-01 L	17-01 L	15-00R	15-00R	8-17 L	OFF
Маштакова Анастасия	админ	17-01 L	OFF	OFF	17-01 L	17-01 L	17-01 L	17-01 L
Комиссарова Ангелина	админ	15-00R	15-00R	15-00R	OFF	OFF	15-00R	15-00R
Терраса-бар								
Авдеева Яна	офиц	16-00	OFF	16-00	16-00	16-00	16-00	OFF
Кулуева Наталья	офиц	7-16	6-15	OFF	7-16	7-16	7-16	OFF
Понамарева Ирина	офиц	vac	vac	vac	vac	vac	vac	vac
Середенко Богдан	офиц	OFF	7-16	7-16	OFF	7-16	7-16	7-16
Шипилова Алина	офиц	7-16	7-16	7-16	16-00	16-00	OFF	OFF
Смагина Татьяна	аутсорс	7-16	OFF	OFF	7-12	7-12	7-12	6-12
Рожкова Софья	практика	10-15	7-12	7-12	7-12	7-12	7-12	OFF
Ширякова Софья	практика	10-15	7-12	7-12	7-12	7-12	7-12	OFF
Бурова Анна	практика	10-15	7-12	7-12	7-12	7-12	7-12	OFF
Богатырева Дарья	практика	10-15	8-17	12-17	12-17	OFF	OFF	12-17
Чернасова Алена	практика	10-15	12-17	12-17	12-17	OFF	OFF	OFF
Пустовая Анастасия	практика	10-15	12-17	12-17	12-17	12-17	12-17	OFF
Санлайт								
Булатова Анна	практика	10-15	8-17	8-13	8-13	8-13	OFF	OFF
Юрьева Татьяна	практика	10-15	13-18	13-18	13-18	13-18	13-18	OFF
Венское кафе								
Дмитрий Павлов	менед.	vac						
Мирзоазизов Рахим	бармен							
Шарафутдинов Раниль	бармен							
Федин Александр	бармен							
Сухоруков Данил	бармен							
Служба питания								
Советникова Елена	офиц	20 - 08	20 - 08	OFF	OFF	20 - 08	20 - 08	OFF
Прудникова Ксения	офиц	OFF	OFF	20 - 08	20 - 08	OFF	OFF	20 - 08
Обоева Ева	офиц	OFF	OFF	8-20	8-20	OFF	OFF	8-20
Емец Григорий	офиц	8-20	8-20	OFF	OFF	8-20	8-20	OFF
Служба обслуживания								
Пузырева Екатерина	м.бары	OFF	8-17MB	8-17MB	8-17MB	8-17MB	8-17MB	OFF
Коробцова Маргарита	практика	10-15	9-14	9-14	9-14	9-14	9-14	OFF
Служба доставки								
Денис Рахчеев	банкет мен.	OFF	8-17	8-17	8-17?	8-17?	8-17	OFF
Степанченко Георгий	Суперв	OFF	8-17	12-21	12-21	12-21	12-21	OFF
Пузиков Даниил	Суперв	OFF	8-17	8-17	8-17	8-17	8-17	OFF
Касаткина Эллина	практика	10-15						
Давлетова Лилия	практика	10-15						

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

Чек-лист контроля качества обслуживания гостей ресторана

РЕСТОРАН		Performance classification		
СТАНДАРТ		ДА	НЕТ	N/A
РЕЗЕРВИРОВАНИЕ:				
1	Отвечили ли на телефонный звонок в течение 3 звонков или 10 секунд с соответствующим приветствием?	Эффективность		
2	Уточнил ли сотрудник имя и фамилию гостя и использовал ли его как минимум один раз во время разговора?	Сервис		
3	Уточнил ли сотрудник количество гостей для бронирования, время прихода гостей и телефон/номер комнаты?	Сервис		
4	Повторил и подтвердил ли сотрудник детали бронирования?	Эффективность		
5	Закончил ли сотрудник телефонный разговор теплыми и искренними фразами?	Сервис		
6	Уточнил ли сотрудник бронируется ли посещение ресторана гостем/гостями в связи с каким-то особым событием и есть ли у звонящего какие-либо особые предпочтения?	Эффективность		
ПРИБЫТИЕ/ПОСАДКА ЗА СТОЛ:				
7	Поприветствовали/узнали ли гостя в течение 30 секунд по прибытии в ресторан?	Эффективность		
8	Если гостю пришлось ждать, обратил ли сотрудник внимание на это и извинился ли за задержку по времени?	Сервис		
9	Разместил ли сотрудник гостя в течение 1 минуты от прибытия за полностью накрытый стол, а если в ресторане не было мест, сообщил ли ему, сколько придется подождать, а затем предоставил ли ему столик в пределах 5 минут от обещанного времени или раньше?	Эффективность		
10	Предложил ли сотрудник помощь при посадке гостя за стол, убрал ли лишние приборы, если это необходимо?	Сервис		
11	Представил ли сотрудник меню и винную карту?	Сервис		
12	В ресторанах с затемненным освещением, был ли предложен гостю дополнительный источник освещения для чтения меню (например, фонарик для меню)?	Сервис		
13	В случае размещения гостя на открытой террасе, были ли плед/одеяло/дополнительный обогреватель предложены при прохладных погодных условиях?	Продукт		

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПОВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

**ДНЕВНИК
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ 02. «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников
службы питания»**

Специальность: 43.02.14 Гостиничное дело

Студентки гр. ГД-313

Семенова В.Д.

Руководитель практики

Крашенинникова З.С.

Самара, 2023 г.

Внутренние страницы дневника учебной практики

Дни недели	Дата	Описание ежедневной работы
Понедельник	22.05.2023	Составила схему управления службы питания.
Вторник	23.05.2023	Составила схему управления службой питания.
		Составила перечень необходимых материальных ресурсов.
Среда	24.05.2023	Составила перечень необходимых материальных ресурсов.
Четверг	25.05.2023	Составила штатное расписание.
		Составила график выходов на работу официантов.
Пятница	26.05.2023	Определила потребность ресторанов и кафе в необходимом оборудовании.
Суббота	27.05.2023	Определила потребность ресторанов и кафе в необходимом оборудовании.

Внутренние страницы дневника учебной практики

Дни недели	Дата	Описание ежедневной работы
Понедельник	29.05.2023	Составила стандарт обслуживания гостей ресторана официантами.
Вторник	30.05.2023	Составила стандарт обслуживания гостей ресторана официантами.
		Составила чек лист контроля качества работы ресторана.
Среда	31.05.2023	Составила чек лист контроля качества работы ресторана.
Четверг	01.06.2023	Составила штатное расписание.
		Составила график выходов на работу официантов.
Пятница	02.06.2023	Сдача отчета.