

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.07 Организация деятельности сотрудников службы питания гостиничного
предприятия
по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис
(базовая подготовка)

Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: учебная дисциплина входит в профессиональный учебный цикл

Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки 108 часов, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 72 часа;
- самостоятельная работа обучающегося -36 часов;
- промежуточная аттестация – *экзамен*.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать общими и профессиональными компетенциями:

ОК 03 - Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 04 - Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 05 - Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 06 - Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 09 - Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1 - Принимать заказ от потребителей и оформлять его.

ПК 2.2 - Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах.

ПК 3.2 - Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах (room-service).

ПК 4.1 - Выявлять спрос на гостиничные услуги.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

–оформлять и составлять различные виды заявок: предоставления информации гостям об услугах в гостинице.

–комплектовать сервировочную тележку room-service, производить сервировку столов;

–осуществлять различные приемы подачи блюд и напитков, собирать использованную посуду,

–составлять счет за обслуживание

знать:

–состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для приема заказов;

–основные и дополнительные услуги, предоставляемые гостиницей;

–правила сервировки столов, приемы подачи блюд и напитков;

–особенности обслуживания room-service;

–правила безопасной работы оборудования для доставки и раздачи готовых блюд;

– методы изучения и анализа предпочтений потребителя.