

Аннотация по дисциплине
МДК.03.01 Организация обслуживания гостей в процессе проживания

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины МДК.03.01 Организация обслуживания гостей в процессе проживания, является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Дисциплина МДК.03.01 относится к дисциплинам профессионального модуля – ПМ.03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания. Для освоения дисциплины студенты используют знания, умения и навыки, сформированные при изучении дисциплины МДК 01.01 «Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг», МДК 02.01 «Прием, размещение и выписка гостей»

Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Цели дисциплины:

- подготовка специалистов, владеющих системой знаний о продажах гостиничного продукта;
- изучение механизма технологий продаж гостиничного продукта.

Задачи:

- изучение и анализ потребностей потребителей гостиничного продукта;
- подбор соответствующий им гостиничный продукт;
- разработка практические рекомендации по формированию спроса и стимулированию сбыта гостиничного продукта для различных целевых сегментов;
- выявление конкурентоспособность гостиничного продукта и организации;
- участие в разработке комплекса маркетинга.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- организации и контроля работы персонала хозяйственной службы;
- предоставления услуги питания в номерах;
- оформления и ведения документации по учету оборудования и инвентаря гостиницы;

уметь:

- организовывать и контролировать уборку номеров, служебных помещений и помещений общего пользования;
- оформлять документы по приемке номеров и переводу гостей из одного номера в другой;
- организовывать оказание персональных и дополнительных услуг по стирке и чистке одежды, питанию в номерах, предоставлении, бизнес-услуг, SPA-услуг, туристическо-экскурсионного обслуживания, транспортного обслуживания, обеспечивать хранение ценностей проживающих;

- контролировать соблюдение персоналом требований к стандартам и качеству обслуживания гостей;
- комплектовать сервировочную тележку room-service, производить сервировку столов;
- осуществлять различные приемы подачи блюд и напитков, собирать использованную посуду, составлять счет за обслуживание;
- поводить инвентаризацию сохранности оборудования гостиницы и заполнять инвентаризационные ведомости;
- составлять акты на списание инвентаря и оборудование и обеспечивать соблюдение техники безопасности и охраны и труда при работе с ним;
- предоставлять услуги хранения ценных вещей (камеры хранения сейфы и депозитные ячейки) для обеспечения безопасности проживающих;

знать:

- порядок организации уборки номеров и требования к качеству проведения уборочных работ;
 - правила техники безопасности и противопожарной безопасности при проведении уборочных работ в номерах, служебных помещениях и помещениях общего пользования, в т.ч. при работе с моющими и чистящими средствами;
 - виды «комплиментов», персональных и дополнительных услуг и порядок их оказания;
 - порядок и процедуру отправки одежды в стирку и чистку и получения готовых заказов;
 - порядок возмещения ущерба при порче личных вещей проживающих;
 - правила проверки наличия и активирования утерянной или испорченной гостиничной собственности;
 - правила сервировки столов, приемы подачи блюд и напитков;
 - особенности обслуживания room-service;
 - правила безопасной работы оборудования для доставки и раздачи готовых блюд;
 - правила поведения сотрудников на жилых этажах в экстремальных ситуациях;
 - правила обращения с магнитными ключами;
 - правила организации хранения ценностей, проживающих;
 - правила заполнения документации на хранение личных вещей, проживающих в гостинице;
 - правила заполнения актов при возмещении ущерба и порче личных вещей гостей.
- Максимальная учебная нагрузка обучающегося 328 часов, в том числе:
 обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 218 часов;
 самостоятельная работа обучающегося 110 часов.

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (перечень формируемых компетенций)

- 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 их 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 с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), 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.

ПК 3.1. Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений.

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

ПК 3.3. Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы

ПК 3.4. Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих

Структура дисциплины

Наименование разделов и тем	Всего	Количество аудиторных часов		Самостоятельная работа обучающегося (час)
		Теоретическое обучение	Практические и лабораторные занятия	
Порядок организации уборки номеров и требования к качеству проведения уборочных работ	34	12	10	12
Правила техники безопасности и противопожарной безопасности при проведении уборочных работ	26	14	0	12
Виды «комплиментов», персональных и дополнительных услугах и порядок их оказания	40	14	14	12
Порядок и процедура отправки одежды в стирку и чистку, и получения готовых заказов	36	12	12	12
Принципы и технологии организации досуга и отдыха	38	12	14	12
Возмещения ущерба; правила проверки наличия и заполнения актов при порче или утере гостиничной собственности	38	12	14	12
Правила сервировки столов, приемы подачи блюд и напитков; особенности обслуживания room-service;	42	14	14	14
Организация хранения ценностей проживающих	38	12	14	12
Защита прав потребителей гостиничных услуг	36	12	12	12
Всего по дисциплине	328	114	104	110

Форма промежуточной аттестации по дисциплине – экзамен

Основная литература

1. Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия : учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 336 с. — (Профессиональное образование). - URL: <https://biblio-online.ru/viewer/12AC7584-3AAC-48DC-A720-4CA49A6FD829#page/1>
2. Тимохина, Т. Л. Гостиничный сервис : учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 331 с. — (Профессиональное образование). - URL: <https://biblio-online.ru/viewer/05FBCB8B-ADDDB-4861-869C-83A61B803759#page/1>
3. Березовая, Л. Г. История туризма и гостеприимства [Электронный ресурс]: учебник для СПО / Л. Г. Березовая. — М.: Издательство Юрайт, 2016. — 477 с. — (Профессиональное образование). -URL: <https://www.biblio-online.ru/viewer/607FB737-DF08-40C5-9755-17AF41533EE4#page/1>
4. Сервисная деятельность : учебное пособие / под ред. Б.И. Штейнгольца. - Новосибирск : НГТУ, 2013. - 130 с. - ISBN 978-5-7782-2225-0 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=229143