

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**РОССИЙСКАЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ АКАДЕМИЯ ТУРИЗМА**

**Московский филиал**

**Колледж гостиничного сервиса**

«СОГЛАСОВАНО»

Президент Российской Гостиничной  
Ассоциации



М.П.

«УТВЕРЖДАЮ»

«14» 07

«СОГЛАСОВАНО»

Проректор - Директор МФ РМАТ



М.П.



М.П.

**ПРОГРАММА**

**ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

**Специальность**

**43.02.11 Гостиничный сервис**

вид подготовки: базовый

форма подготовки: очная

г. Москва

2015 г.

## Аннотация программы

Одобрена

Разработана

Методическим советом  
Колледжа гостиничного  
сервиса Московского филиала РМАТ

на основе Федерального государственного  
образовательного стандарта по специальности  
среднего профессионального образования 43.02.11  
«Гостиничный сервис»

### **Разработчики:**

Козловская Л.В., к.п.н., Заслуженный учитель РФ, Директор Колледжа гостиничного сервиса;

Табенкина Т.М., заместитель директора по учебно-методической работе Колледжа гостиничного сервиса МФ РМАТ;

Молокоедова Н.А., заместитель директора по учебно-производственной работе Колледжа гостиничного сервиса МФ РМАТ, Почетный работник СПО;

Каналина Н.А., методист Колледжа гостиничного сервиса МФ РМАТ, Почетный работник СПО.

**Правообладатель программы:** Российская Международная Академия Туризма;

**Нормативный срок** освоения:

- 2 года 10 месяцев при очной форме подготовки на базе основного общего образования.

**Квалификация выпускника** - менеджер.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	3
1.1. Требования к поступающим	4
1.2. Нормативный срок освоения программы	4
1.3. Характеристика выпускника	4
2. Характеристика подготовки	5
3. Документы, регламентирующие содержание и организацию учебного процесса.	7
3.1. График учебного процесса	7
3.2. Учебный план	9
4. Условия реализации образовательной программы	15
5. Оценка качества освоения образовательной программы	30
Приложения: аннотации рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей	33

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Образовательная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис» - совокупность учебно-методической документации, включающая учебный план, рабочие учебные программы дисциплин и профессиональных модулей, программы учебной и производственной практик, методические материалы, обеспечивающие реализацию образовательной технологии, требования работодателей.

Нормативную правовую основу разработки ППСЗ (далее - программа) составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Федеральный Государственный образовательный стандарт СПО по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис», зарегистрированный в Минюсте РФ 7 мая 2014 г., регистрационный N 475;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования (утвержден приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413) в ред. Приказа Минобрнауки России № 1645 от 29.12.2014 г.;
- Приказ Минобрнауки РФ № 1199 от 29.10.2013 г. «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки РФ № 464 от 14.06.2013 г. «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки и науки РФ от 18.04.2013 №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.03.2004г. №1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (в редакции от 20.08.2008 г. №241, 30.08.2010 г. №889),
- Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 №968 « Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (ФИРО. 17.03.2015 г.).
- Методические рекомендации по разработке профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных образовательных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов № ДЛ-1/056 от 22.01.2015 г.

Профессиональная образовательная программа включает в себя пакет нормативно-правовой документации и комплект учебно-методического сопровождения:

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования;

- базисный учебный план;

- рабочий учебный план, утвержденный ректором РМАТ;

- рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с учебным планом;

- рабочие программы производственных практик;

- программы Итоговой Государственной аттестации выпускников.

- требования работодателей.

### **1.1 Требования к поступающим:**

лица, поступающие на обучение, должны иметь документ о получении основного общего образования.

**1.2. Нормативный срок** освоения программы - 2 года 10 месяцев при очной форме подготовки на базе основного общего образования. Трудоемкость ППССЗ 3348 часов.

Сроки получения СПО по ППССЗ базовой подготовки для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья увеличиваются не более чем на 10 месяцев независимо от применяемых образовательных технологий.

### **1.3. Характеристика выпускника.**

1.3.1. Область профессиональной деятельности выпускника: организация обслуживания в гостиницах, туристских комплексах и других средствах размещения.

1.3.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника:

- организация процесса предоставления услуг;
- запросы потребителей гостиничного продукта;
- процесс предоставления услуг;
- технологии формирования, продвижения и реализации гостиничного продукта;
- средства труда: оргтехника, правовые, нормативные и учетные документы;
- первичные трудовые коллективы;

1.3.3. Виды профессиональной деятельности выпускника:

- бронирование гостиничных услуг;
- прием, размещение и выписка гостей;
- организация обслуживания гостей в процессе проживания;
- продажи гостиничного продукта;
- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (горничная, администратор гостиницы (дома отдыха), портье).

## **2. Характеристика подготовки.**

**2.1.** Область профессиональной деятельности выпускников: организация обслуживания в гостиницах, туристских комплексах и других средствах размещения.

**2.2.** Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

организация процесса предоставления услуг;

запросы потребителей гостиничного продукта;

процесс предоставления услуг;

технологии формирования, продвижения и реализации гостиничного продукта;

средства труда: оргтехника, правовые, нормативные и учетные документы;

первичные трудовые коллективы.

Менеджер (базовой подготовки) готовится к следующим видам деятельности:

1. Бронирование гостиничных услуг.

2. Прием, размещение и выписка гостей.

3. Организация обслуживания гостей в процессе проживания.

4. Продажи гостиничного продукта.

5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

**2.3** Менеджер (базовой подготовки) должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

**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.

Менеджер должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности (по базовой подготовке):

*1. ПМ 0.1 Бронирование гостиничных услуг.*

**ПК 1.1.** Принимать заказ от потребителей и оформлять его.

**ПК 1.2.** Бронировать и вести документацию.

**ПК 1.3.** Информировать потребителя о бронировании.

*2. ПМ 0.2 Прием, размещение и выписка гостей.*

**ПК 2.1.** Принимать, регистрировать и размещать гостей.

**ПК 2.2.** Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах.

**ПК 2.3.** Принимать участие в заключении договоров об оказании гостиничных услуг.

**ПК 2.4.** Обеспечивать выполнение договоров об оказании гостиничных услуг.

**ПК 2.5.** Производить расчеты с гостями, организовывать отъезд и проводы гостей.

**ПК 2.6.** Координировать процесс ночного аудита и передачи дел по окончании смены.

*3. ПМ 0.3 Организация обслуживания гостей в процессе проживания.*

**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.

*4. ПМ 0.4 Продажи гостиничного продукта.*

**ПК 4.1.** Выявлять спрос на гостиничные услуги.

**ПК 4.2.** Формировать спрос и стимулировать сбыт.

**ПК 4.3.** Оценивать конкурентоспособность оказываемых гостиничных услуг.

**ПК 4.4.** Принимать участие в разработке комплекса маркетинга.

*ПМ 0.5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.*

### **3. Документы, регламентирующие содержание и организацию учебного процесса.**

#### **3.1. Календарный учебный график**

Календарный учебный график разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденного Министерством образования и науки РФ в 2014 г. Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам составляет 147 недель и **3348** аудиторных часов за весь курс обучения. Обучение на 1 курсе (на базе основного общего образования) составляет 39 учебных недель, аудиторная нагрузка составляет **1404** часа, промежуточная аттестация – 2 недели во втором семестре, каникулы 11 недель. Теоретическое обучение на 2 курсе составляет 31 неделю, аудиторная нагрузка – **1116** часов, учебная практика – 7 недель концентрированно, производственная по профилю специальности – 2 недели. Обучение на третьем курсе составляет 23 учебных недели, аудиторная нагрузка – **828** часов, практика учебная – 4 недели, по профилю специальности – 2 недели концентрированно и преддипломная практика – 4 недели концентрированно. Итоговая государственная аттестация составляет 6 недель, из них: 4 недели занимает подготовка к итоговой государственной аттестации и 2 недели – итоговая государственная аттестация. Промежуточная аттестация – 3 недели на втором-третьем курсах.

Каждая учебная дисциплина завершается установленной формой контроля (экзаменом, зачетом или контрольной работой); количество экзаменов и зачетов в семестре не превышает установленных норм. Зачеты и контрольные работы проводятся за счет часов, отведенных на изучение дисциплины.

Практика для получения первичных профессиональных навыков, практика по профилю специальности, стажировка (практика квалификационная), проводятся концентрированно. Общее время практики студентов выдержано по продолжительности согласно ФГОС СПО и распределено с учетом логической последовательности по всему сроку обучения. Итоговая государственная аттестация предусмотрена в виде защиты выпускной квалификационной работы (диплома) для студентов, освоивших 100% ЕД.

#### **3.2 Учебный план.**

Учебный план разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации в 2014 году, зарегистрированного Министерством юстиции 26 июня 2014 г.

*Подготовка специалистов среднего звена по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис» осуществляется на базе основного общего образования. В соответствии с п. 3. ст. 68 Закона РФ «Об образовании в Российской Федерации» «получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с*

одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования. В этом случае образовательная программа среднего профессионального образования, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

Распределение обязательной учебной нагрузки на изучение общеобразовательных предметов согласуется с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (ФИРО. 17.03.2015 г.).

**Перечень рабочих программ общеобразовательных дисциплин в соответствии с учебным планом**

№ п/п	Наименование рабочей программы	Аудиторных часов
Общеобразовательные учебные дисциплины		1404
<b>ОБЩИЕ</b>		
ОУД.01	Русский язык и литература	195
ОУД.02	Иностранный язык	117
ОУД.03	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	234
ОУД.04	История	117
ОУД.05	Физическая культура	117
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	78
<b>ПО ВЫБОРУ ИЗ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТНЫХ ОБЛАСТЕЙ</b>		
ОУД.07	Информатика	98
ОУД.08	Обществознание	78
ОУД.09	Экономика	77
ОУД.10	Право	100
ОУД.11	Естествознание	117
ОУД.12	География	42
ОУД.13	Экология	34

Структура рабочего учебного плана соответствует рекомендациям по разработке учебного плана по специальности среднего профессионального образования на основе ФГОС с учетом базисного учебного плана, утвержденного Минобрнауки России. Учебный план отражает общую характеристику специальности, нормативную длительность обучения, характеристику объектов деятельности выпускника и требуемый уровень подготовки.

Рабочий учебный план содержит:

- титульную часть;
- график учебного процесса, в котором отражены сроки начала и окончания учебных занятий по курсам, промежуточных аттестаций, каникул, учебной и производственной практик, государственной (итоговой) аттестации;
- план учебного процесса, включающий циклы дисциплин:
  - \* общеобразовательный;
  - \*общий гуманитарный и социально-экономический;
  - \*математический и естественнонаучный;
  - \*общепрофессиональный (профессиональные модули и междисциплинарные курсы), а также дисциплины вариативной части;
- учебную и производственную практики;
- виды государственной (итоговой) аттестации;
- пояснительная записка к рабочему учебному плану.

Для каждого профиля выделены базовые и профильные учебные предметы в соответствии со спецификой профессиональной образовательной программы по специальности СПО. Так, для специальностей технического профиля предлагается изучение интегрированного курса «Естествознание», а профильными дисциплинами являются математика, информатика, экономика, право.

В обязательной части циклов ППССЗ представлены все дисциплины в соответствии с ФГОС.

### ***РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН***

по специальности среднего профессионального образования

#### **43.02.11 Гостиничный сервис**

Квалификация: 51. Менеджер

Нормативный срок обучения на базе  
среднего общего образования – 1 года 10 месяцев

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка			Рекомендуемый курс изучения
				Всего	В том числе		
					лабор. и практ. занятий	курсов. работа (проект)	
1	2	3	4	5	6	7	8
	<b>Теоретическое обучение</b>	<b>54</b>	<b>2916</b>	<b>1944</b>	<b>1042</b>	<b>40</b>	
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>11,2</b>	<b>603</b>	<b>402</b>	<b>244</b>		
ОГСЭ.01	Основы философии		57	48			2
ОГСЭ.02	История		60	48			1
ОГСЭ.03	Иностранный язык		138	108	108		1-2
ОГСЭ.04	Физическая культура		216	108	106		1-2
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи		138	92	30		
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>2,7</b>	<b>138</b>	<b>92</b>	<b>70</b>		
ЕН.01	Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности			92	70		1-2
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>2175</b>	<b>1450</b>	<b>729</b>	<b>40</b>	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>22,7</b>	<b>1242</b>	<b>828</b>	<b>393</b>		
ОП.01	Менеджмент		128	85	32		1

ОП.02	Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности		84	56	10		2
ОП.03	Экономика организации		76	51	13		2
ОП.04	Бухгалтерский учет		84	56	14		2
ОП.05	Здания и инженерные системы гостиниц		99	66	20		2
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности		102	68	48		2
ОП.07	Введение в специальность		60	40	18		1
ОП.08	Иностранный язык в сфере профессиональной деятельности		288	192	192		1-2
ОП.09	Маркетинг		45	30			2
ОП.10	Психология управления		87	58	20		1
ОП.11	Охрана труда		42	28	8		1
ОП.12	Организация туризма		84	56			1
ОП.13	Технология учебного труда		63	42	18		1
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>17,2</b>	<b>933</b>	<b>622</b>	<b>336</b>	<b>40</b>	
<b>ПМ.01</b>	<b>Бронирование гостиничных услуг</b>		<b>186</b>	<b>124</b>	<b>63</b>		
МДК.01.01	Организация деятельности служб бронирования		186	124	63		1-2
УП.01	Учебная практика	2					1
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	1					1
<b>ПМ.02</b>	<b>Прием, размещение и выписка гостей</b>		<b>247</b>	<b>165</b>	<b>99</b>	<b>20</b>	
МДК.02.01	Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей		247	165	99		1-2

УП.02	Учебная практика	2					1
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	1					2
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация обслуживания гостей в процессе проживания</b>		<b>291</b>	<b>1944</b>	<b>99</b>	<b>20</b>	
МДК.03.01	Организация обслуживания гостей в процессе проживания		291	194	99		1-2
УП.03	Учебная практика	2					2
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	1					2
<b>ПМ.04</b>	<b>Продажи гостиничного продукта</b>		<b>209</b>	<b>139</b>	<b>75</b>		
МДК.04.01	Организация продаж гостиничного продукта		209	139	75		2
УП.04	Учебная практика	2					2
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	1					2
<b>ПМ.05</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>						
УП.05	Учебная практика	3	-				2
	<b>Всего по циклам</b>	<b>54</b>	<b>2916</b>	<b>1944</b>	<b>1042</b>		
<b>УП.00</b>	Учебная практика	<b>11</b>		<b>540</b>			
ПП.00	Производственная практика (практика по профилю специальности)	<b>4</b>					
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)	<b>4</b>					
<b>ПА.00</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>3</b>					
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная (итоговая) аттестация</b>	<b>6</b>					

ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4					
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2					
<b>ВК.00</b>	<b>Каникулярное время</b>	<b>13</b>					
<b>Всего</b>		<b>95</b>					

В обязательной части циклов ППССЗ представлены все дисциплины в соответствии с ФГОС.

Согласно ФГОС, образовательное учреждение имеет право использовать объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ППССЗ, увеличивая количество часов на дисциплины и модули обязательной части или вводя новые дисциплины в соответствии с потребностями работодателей и спецификой образовательного учреждения. Вариативная составляющая дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Учитывая требования работодателей, в т.ч. социальных партнеров ЗАО ТГК «Бета», ЗАО ТГК «Альфа», ЗАО «Ресторанный комплекс «Гамма-Дельта», для получения дополнительных профессиональных компетенций вариативная часть в объеме 576 аудиторных часа распределена следующим образом:

<b>Цикл дисциплин</b>	<b>Кол-во часов</b>	<b>Наименование дисциплин вариативной части</b>
ОГСЭ	90	Русский язык и культура речи
ОП	28	Бухгалтерский учет (увеличение количества часов)
ОП	40	Введение в специальность
ОП	192	Иностранный язык в сфере профессиональной деятельности
ОП	30	Маркетинг
ОП	58	Психология управления
ОП	28	Охрана труда
ОП	56	Организация туризма
ОП	42	Технология учебного труда
МДК 02.01	6	Организация деятельности службы приема, размещения и выписки

		гостей
МДК 03.01	6	Организация обслуживания гостей в процессе проживания

Этапы производственной (профессиональной) практики связанные с производственной деятельностью в гостиницах города Москвы имеют дополнительный перечень организационно-правовых документов: договора с предприятиями - социальными партнерами; приказы по колледжу о распределении студентов на производственную (профессиональную) практику; рабочие программы по всем этапам практики; график производственной (профессиональной) практики, Приказ Минобразования и науки РФ от 18.04.2013 №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»

Практическое обучение по специальности имеет 3 этапа:

1. Учебная практика проводится на предприятиях отрасли, имеющих с колледжем договора на подготовку специалистов, служат для закрепления практических умений и навыков по общепрофессиональным и специальным предметам, полученным в ходе практических занятий в условиях реального производства: закрепляются для специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис» - **4-5 семестры.**

2. Производственная практика по профилю специальности проводится на предприятиях соответствующих данной специальности, имеющих с колледжем договора на подготовку специалистов, служат для закрепления профессиональных и специальных навыков в условиях реального производства для специальности «Гостиничный сервис» - **5-6 семестры;**

3. Преддипломная практика проводится в условиях реального производства, ее целью является проверка профессиональной готовности студента к самостоятельной практической деятельности для специальности «Гостиничный сервис» - **8 семестр;**

Производственная практика проводится в гостиницах и гостиничных комплексах г. Москвы.

Список гостиниц и других предприятий, с которыми имеются договоры на подготовку специалистов:

№ п/п	Наименование организации	Сроки действия договоров
1.	ЗАО ТГК «Бета»	№ 197-01 от 07.09.2012 по 07.09.2015 (с пролонгацией)
2.	ЗАО ТГК «Измайлово»	б/н от 12.09.12 по 23.12.15 с пролонгацией
3.	ООО ТГК «Альфа»	б/н от 20.11.12 по 12.09.15 с пролонгацией

4.	ЗАО ТК «Вега»	б/н от 12.09.12 по 12.09.15 с пролонгацией
5.	ФГУП гостиничный комплекс «Президент-Отель» Управления делами Президента РФ	б/н от 16.02.09 по 16.02.14 с пролонгацией
6.	ООО «Балчуг»	б/н от 26.12.11 по 31.12.12 с пролонгацией
7.	ОАО ГК «Берлин»	б/н от 26.12.11 по 31.12.12 с пролонгацией

**Промежуточная аттестация** не превышает 1 недели в семестр.

**Итоговая аттестация** по профессиональному модулю проводится в виде экзамена. Учебный план предусматривает выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, предусмотренных ФГОС СПО специальности.

Выполнение **курсовых проектов** предусмотрено по двум междисциплинарным курсам: «Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей», «Организация обслуживания гостей в процессе проживания».

**Государственная итоговая аттестация** проводится в форме защиты дипломной работы.

#### **4. Условия реализации образовательной программы**

##### **4.1. Обеспечение всех видов занятий по дисциплинам учебного плана учебно-методической документацией**

Основная образовательная программа специальности 43.02.11 Гостиничный сервис обеспечена комплектом рабочих программ учебных дисциплин в полном объеме, разработанных в соответствии с требованиями к составлению рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Методические разработки, рекомендации и другие формы вспомогательного материала предназначены для проведения теоретических и практических занятий, курсового проектирования, проведения лекций и т.д. Все работы имеют общепедагогическую и предметную направленность. Методические и дидактические материалы по дисциплинам сгруппированы в учебно-методические комплекты.

К учебно-методической документации, разрабатываемой преподавателями, относятся:

Рабочая программа дисциплины  
 Календарно-тематический план  
 Контрольно-измерительные материалы  
 (входной, промежуточный, ИГА)

Дидактический раздаточный материал  
 Электронные образовательные ресурсы  
 Методические указания по проведению практических и лабораторных работ  
 Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы  
 Методические указания по выполнению курсовой работы (письменной экзаменационной работы).

В процессе обучения используются аудио-, видео- и мультимедийные материалы, различного рода наглядные пособия. Учебно-методические материалы, обеспечивающие основную образовательную программу по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, представлены на электронных носителях и размещены в соответствующей базе данных.

#### 4.2. Обеспечение образовательного процесса учебно-методической литературой.

Основным источником учебно-методической литературы, рекомендованной в примерных и рабочих программах по дисциплинам всех блоков, действующих рабочих учебных планов, является библиотека Академии и собственные учебники Колледжа. Весь фонд учебной и учебно-методической литературы укомплектован печатными изданиями, выпущенными не позднее 2010 года. Обеспеченность студентов литературой, необходимой для реализации основной образовательной программы, соответствует нормативу 0,5 экз. на одного студента. Источники учебной информации отвечают современным требованиям и обновляются раз в 5 лет по специальным дисциплинам и раз в 5 лет по общеобразовательным дисциплинам. В образовательном процессе используются законодательные акты, нормативные документы, регулирующие профессиональную сферу гостиничного сервиса.

Студенты имеют доступ к профессиональным периодическим изданиям в области сервиса такими как: «Ресторанные ведомости», «Деловой мир: туризм и отдых», «Туризм: право и экономика», «Гостиница и ресторан: бизнес и управление».

Студенты обеспечены свободным доступом к электронной базе данных имеющихся образовательных ресурсов, в том числе и специальными профессиональными образовательными ресурсами и информационными ресурсами сети Интернет.

#### Обеспечение образовательного процесса учебной и учебно-методической литературой

№ п/п	Циклы дисциплин	Объем фонда учебной и учебно-методической литературы		Количество экземпляров литературы на одного обучающегося	Доля изданий, изданных за последние 5 лет, от общего количества экземпляров
		Количество наименований	Количество экземпляров		
1	2	3	4	5	6
	ОУД	93	859	0,46	99%
	ОГСЭ	18	229	0,6	99%
	ЕН	5	43	0,4	99%
	ОП	52	578	0,55	99%

	ПМ	11	148	0,67	99%
--	----	----	-----	------	-----

Средний показатель обеспеченности учебной литературой 0,5 экземпляра на студента.

ЭБС - [http://www. biblioclub.ru](http://www.biblioclub.ru).

**Обеспечение образовательного процесса учебной и учебно-методической литературой, изданной за последние 5 лет**

№	Наименование дисциплины	Учебник или учебное пособие	Год издания	Кол-во экземпляров
1	Русский язык	1. Антонова Е.С., Воителева Т.М. Русский язык. Учебник для СПО.- М.: Академия.	2013	6
		2. Антонова Е.С., Воителева Т.М. Русский язык: пособие для подготовки к ЕГЭ. - М.: Академия.	2012	1
		3. Воителева Т.М. Сборник упражнений. М.: Академия.	2012	1
		4. Воителева Т. Методические рекомендации. М.: Академия.	2013	1
	Литература	1. Обернихина Г.А., Антонова А.Г., Вольнова И.Л. Учебник для СПО. Литература: в 2-х ч. Ч. 1.– М.: Академия.	2012	6
		2. Обернихина Г.А., Антонова А.Г., Вольнова И.Л. Учебник для СПО. Литература: в 2-х ч. Ч. 2.– М.: Академия.	2012	6
		3. Обернихина Г.А., Антонова А.Г., Вольнова И.Л. Литература: Практикум.– М.: Академия.	2013	1
	Английский язык	Безкоровайная Г. Т., Соколова Н.И., Койранская Е. А., Лаврик Г.В.	2012	1
		Planet of English: Учебник английского языка для учреждений НПО и СПО: (+CD) – М., Академия.	2015	5
	Обществознание	1. Важенин. А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Учебник. - М:	2013	6

		Издательский центр «Академия».		
		2. Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей: Контрольные задания. Учебник. - М: Издательский центр Академия».	2012	1
		3. Горелов А. А., Горелова Т.А. Обществознание для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Учебник. - М: Издательский центр «Академия».	2012	6
		4. Горелов А. А., Горелова Т.А. Обществознание для профессий и специальностей социально-экономического профиля: практикум. - М: Издательский центр «Академия».	2012	1
	История	1. Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История для профессий и специальностей технического, естественнонаучного, социально-экономического профилей: В 2 ч. Ч. 1. - М: Издательский центр «Академия».	2013	6
		2. Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История для профессий и специальностей технического, естественнонаучного, социально-экономического профилей: В 2 ч. Ч. 2. - М: Издательский центр «Академия».	2013	6
		3. Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей: Дидактические материалы. - М: Издательский центр «Академия».	2012	1

Химия	1. Габриелян О.С., Остроумов И.Г. Химия для профессий и специальностей технического профиля. – М.: Академия.	2013	7
	2. Под ред. О.С. Габриеляна. Химия для профессий и специальностей естественнонаучного профиля. – М.: Академия.	2012 2015	2 5
	3. Ерохин Ю.М. Сборник тестовых заданий по химии. – М.: Академия.	2012	2
	4. Ерохин Ю.М., И.Б. Ковалева. Химия для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей. – М.: Академия.	2013	1
	5. А.Е. Егоров. Химия для колледжей – М.: Академия.	2013	1
	6. О.Е. Саенко. Химия для колледжей – М.: Академия.	2012	2
	7. О.С. Габриелян, А.В. Яшукова. Химия: рабочая тетрадь. – М.: Академия.	2011	1
	8. Ерохин Ю.М. Химия: задачи и упражнения. . – М.: Академия.	2012	1
	9. Под ред. О.С. Габриеляна. Химия : практикум – М.: Академия.	2012	1
География	1. Е.В. Баранчиков. География для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Учебник. – М.: «Академия».	2012 2015	3 10
	2. Петросюк О.А. География для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Дидактические материалы. – М.: «Академия».	2012	1
	3. Петросюк О.А. География для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Контрольные задания. – М.: «Академия».	2012	1
	4. Петросюк О.А. География для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Практикум. – М.: «Академия».	2012	1
	5. . Петросюк О.А. География для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Методические рекомендации. – М.: «Академия».	2010	2

Естествознание	1. Фирсов А.В. Физика для профессий и специальностей технического и естественнонаучного профилей. – М., «Академия».	2012	1
	2. Трофимова Т.И., Фирсов А.В. Физика для профессий и специальностей технического и естественнонаучного профилей: решение задач. – М., «Академия».	2012	1
	3. Трофимова Т.И., Фирсов А.В. Физика для профессий и специальностей технического и естественнонаучного профилей: сборник задач. – М.: «Академия».	2012	1
	4. Трофимова Т.И., Фирсов А.В. Справочник. – М.: «Академия».	2012	1
	6. Константинов В.М., Рязанов А.Г., Фадеева Е.О. Общая биология. – М.: «Академия».	2012 2014	2 5
Физическая культура	Бишаева А.А. Физическая культура. Учебник для СПО. – М.: Академия.	2012	6
ОБЖ	1. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности. Учебник для СПО. – М.: Академия.	2013	6
		2015	3
Математика	1. Башмаков М.И. Учебник для СПО. Математика.- М.: Академия.	2012	2
		2015	15
	2. Гусев В.А., Григорьев С.Г., Иволгина С.В. Математика для профессий и специальностей социально-экономического профиля. М: Издательский центр «Академия».	2013	2
	3. Башмаков М.И. Математика: Задачник. М: Издательский центр «Академия».	2013	2
4. Башмаков М.И. Математика: Книга для преподавателя. М: Издательский центр «Академия».	2013	2	
Информатика и ИКТ	1. Цветкова М.С., Великович Л.С. Информатика и ИКТ. Учебник. – М.: Издательский центр «Академия».	2013	11
		2014	2

		2. Малясова С. В., Демьяненко С. В. Информатика и ИКТ: Пособие для подготовки к ЕГЭ. М.: Издательский центр «Академия».	2013	1
		3. Астафьева Н.Е., Гаврилова С.А., Цветкова М.С. Информатика и ИКТ: Практикум для профессий и специальностей технического и социально-экономического профилей. – М.: Издательский центр «Академия».	2013	11
		4. Михеева Е.В. Практикум по информатике. – М.: Издательский центр «Академия».	2014	4
	Экономика	1. Гомола А.И., Кириллов В.Е., Жанин П.А. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Учебник. – М.: Издательский центр «Академия».	2013 2015	1 10
		2. Гомола А.И., Кириллов В.Е., Жанин П.А. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Практикум. – М.: Издательский центр «Академия».	2012	1
		3. Гомола А.И., Кириллов В.Е., Жанин П.А. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Методические рекомендации. – М.: Издательский центр «Академия».	2012	1
		4. Д.В. Акимов, О.В. Дичева, Л.Б. Щукина. Задания по экономике. . – М.: Издательский центр «Академия».	2012	1
	Право	1. Певцова Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник для нач. и сред. проф. образования / Е.А.Певцова. – М.: Издательский центр «Академия».	2012	1

		2. Певцова Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Практикум для нач. и сред. проф. образования / Е.А.Певцова. – М.: Издательский центр «Академия».	2012	1
	Основы философии	Горелов А.А. Основы философии: учебное пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений. - М.: Издательский центр Академия».	2012	5
	Русский язык и культура речи	1. Воителева Т.М., Антонова Е.С. Русский язык и культура речи. – М.: Издательский центр «Академия».	2013	3
	Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности	Г.В. Петрова. Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности. Учебник. . – М.: Издательский центр «Академия».	2012	2
	Менеджмент	1. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент. Учебник для СПО. – М.: Издательский центр «Академия». 2. Е.Н. Кнышова. Менеджмент. М: ИД «Форум» - ИНФА-М 3. Полевая М.В. Управление персоналом в гостиничном сервисе	2012 2008 2014	3 1 8
	Маркетинг	1. Мурахтанова Н.М., Еремина Е.И. Маркетинг. Учебник для СПО. – М.: Издательский центр «Академия». 2. В.А. Алексунин. Маркетинг. М: ИТК «Дашков и К».	2012 2009	3 1
	Экономика организации	М.А. Горенбургов, М.М. Хайкин. Экономика ресторанного бизнеса. Учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия». А.И. Гомола. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Учебник. – М.:	2012 2013	3 5

		Издательский центр «Академия». А.И. Гомола. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Практикум. – М.: Издательский центр «Академия».	2013	2
Бухгалтерский учет		Гомола А.И., Кириллов В.Е., Кириллов С.В. Бухгалтерский учет. Учебник – М.: Издательский центр «Академия».	2012	1
		Иванова Н.В. Бухгалтерский учет. Учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия».	2012	1
		Потапова И.И. Калькуляция и учет. Учебник. – М.: Издательский центр «Академия».	2012	2
		Потапова И.И. Калькуляция и учет. Рабочая тетрадь. – М.: Издательский центр «Академия».	2012	2
		Лебедева Е.Г. Бухгалтерский учет. Учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия».	2009	1
		Лебедева Е.Г. Бухгалтерский учет: Практикум. – М.: Издательский центр «Академия».	2011	1
Здания и инженерные системы гостиниц		Безруков С.В. Здания и инженерные системы гостиниц. – М.: Издательский центр «Академия».	2014	10
БЖ		Ю.Г. Сапронов, А.Б. Сыса, В.В. Шахбазян. Безопасность жизнедеятельности. Общепрофессиональные дисциплины.	2012	3
Управленческая психология		1. Шарухин А.П., Орлов А.М. Психология делового общения. Учебник. – М.: Издательский центр «Академия».	2012	4
		2. О.Д. Волкогонова. Управленческая психология. М: ИД «ФОРУМ» - ИНФРА – М.	2008	1

	Охрана труда	<p>1. Гридин А.Д. Безопасность и охрана труда в сфере гостиничного обслуживания. Учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия».</p> <p>2. Гридин А.Д. Безопасность и охрана труда в сфере гостиничного обслуживания. Практикум. – М.: Издательский центр «Академия».</p> <p>3. В.М. Калинина. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности. Учебник – М.: Издательский центр «Академия».</p>	<p>2011</p> <p>2013</p> <p>2012</p> <p>2012</p>	<p>4</p> <p>8</p> <p>7</p> <p>3</p>
	Иностранный язык в профессиональной деятельности	<p>1. Щербакова И. Звенигородская Н.С. Английский язык для сферы общественного питания. - М: «Академия».</p> <p>2. Т.А. Гончарова. Английский язык для гостиничного бизнеса. - М.: «Академия».</p> <p>3. Н.Н. Михайлов. Английский язык для направлений «Сервис» и «Туризм». - М: «Академия».</p>	<p>2012</p> <p>2013</p> <p>2015</p> <p>2013</p>	<p>2</p> <p>4</p> <p>7</p> <p>2</p>
	Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности	<p>Е.В. Михеева. Информационные технологии: учебник. – М: Издательский центр «Академия».</p> <p>Е.В. Михеева. Информационные технологии в профессиональной деятельности. – М: Издательский центр «Академия».</p> <p>Е.В. Михеева. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности. – М: Издательский центр «Академия».</p> <p>Ф.А. Гурьянова, Л.А. Зуева, Л.А. Родигин. Информационные технологии обслуживания туристов. РМАТ- М: Советский спорт.</p>	<p>2012</p> <p>2014</p> <p>2014</p> <p>2010</p>	<p>11</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>1</p>
	Психология управления	Г.М. Шеламова. Основы культуры профессионального общения – М: Академия.	2014	1

		Г.М. Шеламова. Психология и этика профессионального общения – М: Академия.	2009	1
Профессиональные модули		1. М.А. Ехина. Организация производства и обслуживания в гостиницах - М.: «Академия».	2013	20
			2015	15
		2. М.А. Ёхина. Бронирование гостиничных услуг – М: Академия	2014	10
			2015	15
		3. М.А. Ёхина. Прием, размещение и выписка гостей – М: Академия	2015	8
			2014	15
		2. Н.В. Корнеев, Ю.В. Корнеева, И.А. Емелина. Технология гостиничного сервиса. Учебник. – М.: Издательский центр «Академия».	2011	1
			2011	2
		3. И.Ю. Ляпина. Организация и технология гостиничного обслуживания. Учебник. – М.: Издательский центр «Академия».	2009	1
			2012	2
	2011	2		
4. И.Ю. Ляпина, Т.Л. Игнатъева, С.В. Безрукова. Индустриальная база гостиниц и туристских комплексов. Учебник. – М.: Издательский центр «Академия».				
5. А.Е. Гаврилова. Деятельность административно-хозяйственной службы. Учебник. – М.: Издательский центр «Академия».				
6. И.М. Асанова, А.А. Жуков. Деятельность службы приема и размещения. Учебник. – М.: Издательский центр «Академия».				
Рекреационное ресурсоведение		А.Ф. Арбузов. География туризма. Учебник. – М.: Издательский центр «Академия».	2009	6
Выполнение работ по профессии Администратор		Н.В. Павлова. Администратор гостиницы. Учебное пособие. Учебник. – М.: Издательский центр «Академия».	2013	2

#### 4. 3. Материально-техническая база обеспечения ППССЗ

№ п/п	Наименование дисциплин в соответствии с учебным планом	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр. с перечнем основного оборудования	Форма владения, пользования (собственность, оперативное управление, аренда, и т.п.)
1	2	3	4
2-17	Основы философии, история, обществознание, экономика, экономика организации, бухгалтерский учет	Кабинет гуманитарных и социально-экономических дисциплин. Мебель, телевизор, ноутбук.	Аренда РМАТ
2-25	Организация продаж гостиничного продукта	Кабинет организации продаж гостиничного продукта (маркетинга) Мебель, телевизор, ноутбук	Аренда РМАТ
2-26	Здания и инженерные системы гостиниц; охрана труда	Кабинет инженерных систем гостиницы и охраны труда Мебель, телевизор, ноутбук	Аренда РМАТ
2-31, 2-42	Иностранный язык	Кабинеты иностранного языка Мебель, телевизор, ноутбук, CD	Аренда РМАТ
2-36	Менеджмент, управленческая психология	Кабинет менеджмента и управления персоналом Мебель, телевизор, ноутбук, компьютер	Аренда РМАТ
2-40	Безопасность жизнедеятельности; экологические основы природопользования	Кабинет экологических основ природопользования, безопасности жизнедеятельности и охраны труда Мебель, телевизор, ноутбук, электронный тир	Аренда РМАТ
2-41	Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг; организация обслуживания гостей в процессе	Кабинеты: 1. Организации деятельности служб бронирования; 2. Организации деятельности службы приема, размещения	Аренда РМАТ

	проживания	и выписки гостей. Мебель, телевизор, ноутбук ,Компьютер – 1; Принтер – 1; Сканер – 1; Телефон – 1; Проектор – 1; Экран механический – 1; Часы - 5	
2-47	Учебная практика по ПМ 01. Бронирование гостиничных услуг; Учебная практика по ПМ 02. Прием, размещение и выписка гостей  ПМ.04 Продажи гостиничного продукта	Тренинговый кабинет:  Служба приема и размещения гостей; Служба бронирования гостиничных услуг; Служба продажи и маркетинга  Мебель, телевизор, ноутбук , Компьютеры - 12	Аренда РМАТ
2-48	Информатика, Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности  Мебель, телевизор, ноутбук  Компьютеры - 12	Аренда РМАТ
3-22	Информатика, Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Лаборатория информатики, информационных технологий в профессиональной деятельности.  Мебель, телевизор, ноутбук Компьютеры – 11	Аренда РМАТ
3-35	Бухгалтерский учет; Экономика; Экономика организации	Кабинет экономики и бухгалтерского учета  Мебель, телевизор, ноутбук	Аренда РМАТ
3-34	Право, правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности	Кабинет правового и документационного обеспечения профессиональной деятельности  Мебель, телевизор, ноутбук	Аренда РМАТ
2-27	Русский язык, литература, математика, естествознание, география	Кабинет общеобразовательных дисциплин  Мебель, телевизор, ноутбук, компьютер	Аренда РМАТ
2-44		Спортивный и тренажерный зал  Тренажеры спортивные, маты, мячи, скалки	Аренда РМАТ

#### 4.4. Кадровое обеспечение образовательной программы

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.11. «Гостиничный сервис» обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла; преподаватели проходят стажировку не реже 1 раза в 3 года.

Всего по образовательной программе: 20 чел., из них:

Штатные - 17

Внешние совместители -3

Лица, имеющие ученые степени - 5 чел., ученые и почетные звания - 10

Доктора наук, профессора 1 чел

Базовое образование по профилю преподаваемых дисциплин имеют 90% преподавателей по основной образовательной программе.

Педагогический стаж	Количество преподавателей чел.(%)
до 5 лет	-
от 5 до 10 лет	5 (25%)
от 10 до 15 лет	7 (35%)
свыше 15 лет	8 (40%)

Из анализа данных таблицы следует, что 75% педагогов имеют педстаж свыше 10 лет. Средний возраст преподавательского коллектива составляет – 51,2 лет. Практически все преподаватели спецдисциплин имеют производственный стаж работы по специальности.

Все штатные преподаватели проводят различные виды занятий, предусмотренные Государственными образовательными стандартами по специальности. На условиях совместительства осуществляет педагогическую нагрузку административно-управленческий и учебный персонал в объеме не менее 150 часов.

Для обеспечения учебного процесса привлечены к преподавательской деятельности высококвалифицированные специалисты других учебных заведений, специалисты отрасли, профессорско-преподавательский состав РМАТ.

### **Сведения о повышении квалификации**

1. Козловская Л.В.
  - Дельфийские игры, 2008-2014;
  - семинар «Шведский стол», г. Самара, 2010;
  - Международный кулинарный салон «Евразия», Екатеринбург, 2010
  - Управление образовательным учреждением СПО в условиях системных изменений, Санкт-Петербург, 2012.

- «Региональные особенности организации питания и СПА-Велнесс обслуживания в курортных гостиницах» 22 ноября – 3 декабря 2014 г., Италия.
  - «Современные и информационные Интернет-технологии « 9 февраля – 25 марта 2015 г., ГБОУ СПО Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно».
2. Молокеедова Н.А.
- семинар «Корпоративное питание как социальный фактор успешности предприятия», 2008;
  - курсы по программе «Актуальные проблемы организации образовательного процесса в вузе», 2010.
  - семинар «Нововведения в сфере охраны труда», 2012;
  - семинар «Изготовление итальянского мороженого», 2012;
  - Институт Пеллегрини Артузи, «Приготовление соусов по старинным рецептам», 2012.
  - Разработка основных образовательных программ по ФГОС нового поколения и их научно-практическое обеспечение, 2012.
  - сертификат участника обучающей программы «Практические семинары и мастер-классы по обеспечению безопасного пребывания туристов в городе Москве», Москва, 2013.
  - «Региональные особенности организации питания и СПА-Велнесс обслуживания в курортных гостиницах» 22 ноября – 3 декабря 2014 г., Италия.
3. Табенкина Т.М.
- Контроль и оценка результатов освоения ОПОП НПО/СПО, СПб, 2012
  - Разработка основных образовательных программ по ФГОС нового поколения и их научно-методического обеспечения, Химки, 2012.
  - «Региональные особенности организации питания и СПА-Велнесс обслуживания в курортных гостиницах» 22 ноября – 3 декабря 2014 г., Италия.
  - «Современные и информационные Интернет-технологии « 9 февраля – 25 марта 2015 г., ГБОУ СПО Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно».
4. Каналина Н.А.
- Информационные технологии в управлении образовательным процессом, Москва, 2010.
5. Сивченко С.В.
- Управление развитием ВУЗа на основе системы менеджмента качества, Москва, 2012.
  - Инновационные технологии индустрии туризма и гостеприимства, Москва, 2012.
  - сертификат участника обучающей программы «Практические семинары и мастер-классы по обеспечению безопасного пребывания туристов в городе Москве», Москва, 2013.

- сертификат участника семинара «Актуальные вопросы классификации объектов туристской индустрии, Москва, 2013.
- диплом РМАТ об обучении по программе «Менеджмент гостиничных и ресторанных предприятий», Москва, 2013.
- «Современные и информационные Интернет-технологии « 9 февраля – 25 марта 2015 г., ГБОУ СПО Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных технологий «Царицыно».

## 5. Оценка качества освоения образовательной программы

Программа ИГА соответствует требованиям ФГОС СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис. Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии со статьей 59 Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации". Программа итоговой государственной аттестации выпускников составляется в соответствии с Приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 №968 « Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» и с Положением об организации и порядке проведения итоговой государственной аттестации выпускников Колледжа гостиничного сервиса.

Итоговая государственная аттестация проводится с целью выявления соответствия уровня подготовки и качества выпускника Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников и дополнительным требованиям образовательного учреждения по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, квалификация «менеджер».

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования итоговая государственная аттестация менеджера по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис включает выпускную квалификационную работу.

Выпускная квалификационная работа - обязательный компонент итоговой государственной аттестации, дающей представление об уровне подготовленности выпускника к выполнению функциональных обязанностей специалиста по квалификации «менеджер» и выполняется в форме дипломной работы.

Выполнение и защита дипломной работы является обязательным заключительным этапом обучения студента и имеет своей целью:

- систематизацию, закрепление и расширение теоретических и практических знаний по специальности и применение этих знаний при решении конкретных практических задач;

- развитие навыков организации самостоятельной исследовательской деятельности и овладение методиками исследования, экспериментирования при решении разрабатываемых в дипломной работе проблем и вопросов;
- выяснение (выявление) степени профессиональной подготовленности выпускника для самостоятельной работы в условиях развития современного производства.

В ходе выполнения и представления результатов дипломной работы студент должен:

- показать способность и умение самостоятельно решать задачи профессиональной деятельности, проводить поиск, обработку и изложение информации, научно аргументировать и защищать свою точку зрения, опираясь на теоретические знания, практические навыки и сформированные общекультурные и профессиональные компетенции;
- показать достаточный уровень общенаучной и специальной подготовки, соответствующей требованиям ППСЗ и ФГОС СПО по специальности, способность и умение применять теоретические и практические знания при решении конкретных задач, стоящих перед специалистами в современных условиях;
- показать умение разрабатывать программу исследования, включающую формулировку проблемы, определение объекта, предмета, задач и методов исследования;
- показать способность к анализу источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;
- показать умение систематизировать и анализировать полученные научные данные;
- выделить элементы новизны по исследуемой проблеме;
- продемонстрировать умение вести научный диалог, представлять результаты исследований, отвечать на вопросы, оперировать специальной терминологией.

Организация, выполнение, содержание и структура дипломной работы осуществляется в соответствии с Положением об организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы.

Программа рассмотрена на заседании Методического совета колледжа

Протокол № 5 от 29 июля 2015 г.

## ПРИЛОЖЕНИЯ

### Паспорт рабочей программы учебной дисциплины

#### ОУД 01 «Русский язык и литература»

##### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.11 Гостиничный сервис**.

Рабочая программа учебной дисциплины «Русский язык и литература» предназначена для изучения русского языка и литературы в учреждении среднего профессионального образования – Колледже гостиничного сервиса МФ РМАТ, реализующего образовательную программу среднего общего образования при подготовке специалистов среднего звена социально-экономического профиля .

Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным стандартом среднего общего образования в части «Русский язык и литература» (Приказ Минобрнауки РФ № 413 от 17 мая 2012 г. в ред. Приказа Минобрнауки России № 1645 от 29.12.2014 г.) и рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (ФИРО. 17.03.2015 г.).

##### 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина входит в общеобразовательный цикл ППССЗ как общеобразовательная базовая дисциплина.

##### 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**иметь представление:**

- об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;
- о роли языка в жизни человека, общества, государства; приобщение через изучение русского языка;
- о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;

**уметь:**

- владеть навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

- анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

- представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

- учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;

- выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

- владеть навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

- свободно использовать словарный запас;
- писать тексты по различным темам на русском языке и по изученной проблематике, в том числе демонстрирующих творческие способности обучающихся;
- устойчивый интерес к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;

**знать:**

- содержание произведений русской и мировой классической литературы, их историко-культурное и нравственно-ценностное влияние на формирование национальной и мировой культуры;

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося- 292 часа;

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 195 часов;

самостоятельной работы обучающегося- 97 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Количество часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>292</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>195</b>
в том числе:	
практические занятия	12
контрольные работы	1
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего):</b> в том числе работа над рефератами, устными сообщениями для семинарских занятий, презентационными материалами	<b>97</b>
<b>Итоговая аттестация:</b> контрольная работа, экзамен	

# ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОУД.02 Иностранный язык

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.11 Гостиничный сервис**.

Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык» предназначена для изучения английского языка в учреждении среднего профессионального образования – Колледже гостиничного сервиса МФ РМАТ, реализующего образовательную программу среднего общего образования при подготовке специалистов среднего звена социально-экономического профиля.

Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным стандартом среднего общего образования в части «Иностранный язык» (Приказ Минобрнауки РФ № 413 от 17 мая 2012 г. в ред. Приказа Минобрнауки России № 1645 от 29.12.2014 г.) и рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (ФИРО. 17.03.2015 г.).

### 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина входит в общеобразовательный цикл учебного плана по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» как общеобразовательная базовая дисциплина.

### 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**иметь представление:**

- о роли языка в жизни человека, общества, государства;
- о ценностях национальной и мировой культуры через изучение иностранного языка;

**уметь:**

- владеть коммуникативной иноязычной компетенцией, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире;

- владеть знаниями о социокультурной специфике страны/стран изучаемого языка;
- строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике
- владеть пороговым уровнем владения иностранным языком, позволяющим выпускникам общаться в устной и письменной формах как с носителями изучаемого иностранного языка, так и с представителями других стран, использующими данный язык как средство общения;

- использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и самообразовательных целях.

**знать:**

- основные правила грамматики английского языка;

- основные правила построения предложений;
- не менее 2000 слов для рецептивного усвоения.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **176** часов, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **117** часов,  
 самостоятельной работы обучающегося - **59** часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>176</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>117</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	
экскурсия	
контрольные работы	<b>1</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>59</b>
в том числе:	
работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов;	
<b>Итоговая аттестация: дифференцированные зачеты</b>	

## Паспорт программы учебной дисциплины

### ОУД.03 «Математика: начала математического анализа, геометрия»

#### 1.1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по профессии **43.02.11 Гостиничный сервис**.

Рабочая программа учебной дисциплины «Математика: начала математического анализа, геометрия» предназначена для изучения математики в учреждении среднего профессионального образования – Колледже гостиничного сервиса МФ РМАТ, реализующего образовательную программу среднего общего образования при подготовке специалистов среднего звена социально-экономического профиля.

Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным стандартом среднего общего образования в части «Математика: начала математического анализа, геометрия» (Приказ Минобрнауки РФ № 413 от 17 мая 2012 г. в ред. Приказа Минобрнауки России № 1645 от 29.12.2014 г.) и рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (ФИРО. 17.03.2015 г.).

Учебная дисциплина входит в общеобразовательный цикл ППССЗ как общеобразовательная профильная дисциплина.

#### 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

**Целью** изучения математики является: получение обучающимися необходимых знаний и приобретение практических умений в области математики, усвоения внутрипредметных и межпредметных связей с физикой, информатикой, экономикой.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

##### **иметь представление:**

- о социальных, культурных и исторических факторах становления математики
- о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления;
- о месте математики в современной цивилизации, о способах описания на математическом языке явлений реального мира;
- о математических понятиях как о важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;
- о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, о статистических закономерностях в реальном мире, об основных понятиях элементарной теории вероятностей;

##### **уметь:**

- владеть методами доказательств и алгоритмов решения; умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;
- стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем;

- владеть основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах;

- распознавать на чертежах, моделях и в реальном мире геометрические фигуры; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;

- применять полученные знания при решении различных задач;

**знать:**

- основные понятия, идеи и методы математического анализа;
- основы логического, алгоритмического и математического мышления

**1.4.Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 351 час,

из них:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 234 часа;

самостоятельной работы обучающегося -117 часов;

**2. Структура и содержание учебной дисциплины «Математика: начала математического анализа, геометрия»**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>351</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>234</b>
В том числе: контрольная работа	<b>2</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>117</b>
Итоговая аттестация в форме	экзамена

## **Паспорт программы учебной дисциплины ОУД.04 «История»**

### **1.2. Область применения программы.**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО **43.02.11 Гостиничный сервис**.

Рабочая программа учебной дисциплины «История» предназначена для изучения истории в учреждении среднего профессионального образования – Колледже гостиничного сервиса МФ РМАТ, реализующего образовательную программу среднего общего образования при подготовке специалистов среднего звена социально-экономического профиля.

Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным стандартом среднего общего образования в части «История» (Приказ Минобрнауки РФ № 413 от 17 мая 2012 г. в ред. Приказа Минобрнауки России № 1645 от 29.12.2014 г.) и рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (ФИРО. 17.03.2015 г.).

### **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина входит в общеобразовательный цикл ППССЗ как общеобразовательная базовая дисциплина.

### **1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

#### **иметь представление:**

- о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;
- о мировоззренческой, ценностно-смысловой сфере, российской гражданской идентичности, поликультурности, толерантности, приверженности ценностям, закрепленным Конституцией Российской Федерации;
- о целостности всего спектра природных, экономических, социальных реалий;

#### **знать:**

- об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;
- роли России в многообразном, быстро меняющемся глобальном мире

#### **уметь:**

- применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;
- владеть навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с

привлечением различных источников;

- вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

- критически оценивать и сопоставлять методы исследования, характерные для общественных наук

- обобщать, анализировать и оценивать информацию: теории, концепции, факты, имеющие отношение к общественному развитию и роли личности в нем, с целью проверки гипотез и интерпретации данных различных источников

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **176** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **117** часов,

самостоятельной работы обучающегося - **59** часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>176</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>117</b>
в том числе:	
практические занятия	-
контрольные работы	<b>1</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>59</b>
в том числе:	
подготовка устных сообщений	<b>3</b>
рефераты	<b>45</b>
сравнительный анализ документов	<b>11</b>
<b>Итоговая аттестация:</b>	<b>экзамен</b>

# ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОУД.05 Физическая культура

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.2.11 Гостиничный сервис**.

Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура» предназначена для изучения в учреждении среднего профессионального образования – Колледже гостиничного сервиса МФ РМАТ, реализующего образовательную программу среднего общего образования при подготовке специалистов среднего звена социально-экономического профиля.

Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным стандартом среднего общего образования в части «Физическая культура» (Приказ Минобрнауки РФ № 413 от 17 мая 2012 г. в ред. Приказа Минобрнауки России № 1645 от 29.12.2014 г.), Положением о Всероссийском физкультурно-спортивном комплексе «Готов к труду и обороне» (ГТО), утвержденным постановлением Правительства Российской Федерации от 11 июня 2014 г. № 540, и рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (ФИРО. 17.03.2015 г.).

### 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина входит в общеобразовательный цикл учебного плана как общеобразовательная базовая дисциплина.

### 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

*иметь представление:*

- о навыках здорового образа жизни;

*уметь:*

- использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО);

(в ред. Приказа Минобрнауки России от 29.12.2014 N 1645)

- владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;

- владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и

физических качеств;

- владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;

- владеть техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности.

*знать:*

- нормы ГТО;

- современные технологии укрепления и сохранения здоровья;

- способы самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **176** часов,

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -**117** часов, самостоятельной работы обучающегося -**59** часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>176</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>117</b>
в том числе:	
практические занятия	<b>109</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>59</b>
в том числе:	
занятия в секциях	50
рефераты	9
<b>Итоговая аттестация в форме: зачетов</b>	

# ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОУД. 06 Основы безопасности жизнедеятельности

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности **43.02.11 Гостиничный сервис**.

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» предназначена для изучения в учреждении среднего профессионального образования – Колледже гостиничного сервиса МФ РМАТ, реализующего образовательную программу среднего общего образования при подготовке специалистов среднего звена социально-экономического профиля.

Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным стандартом среднего общего образования в части «Основы безопасности жизнедеятельности» (Приказ Минобрнауки РФ № 413 от 17 мая 2012 г. в ред. Приказа Минобрнауки России № 1645 от 29.12.2014 г.) и рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (ФИРО. 17.03.2015 г.).

### 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина входит в общеобразовательный цикл ППССЗ как общеобразовательная базовая дисциплина.

### 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен:**  
**иметь представление:**

- о рисках и угрозах современного мира;
- о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как о жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также как о средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;
- о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;
- о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;

**уметь:**

- владеть умением сохранять эмоциональную устойчивость в опасных и чрезвычайных ситуациях, а также навыками оказания первой помощи пострадавшим;
- действовать индивидуально и в группе в опасных и чрезвычайных ситуациях

- предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;
- применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;
- оказывать первую помощь пострадавшим при неотложных состояниях (при травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике;

**знать:**

- правила поведения в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, социального и техногенного характера;
- основы государственной системы, российского законодательства, направленные на защиту населения от внешних и внутренних угроз;
  - классификацию распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;
  - основные меры защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;
  - основы обороны государства и воинской службы: законодательство об обороне государства и воинской обязанности граждан; права и обязанности гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставные отношения, быт военнослужащих, порядок несения службы и воинские ритуалы, строевая, огневая и тактическая подготовка;
  - основные виды военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;
  - факторы, пагубно влияющие на здоровье человека (курения, пьянства и т.д.);
  - основы медицинских знаний и приемы оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (при травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **117** часов, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **78** часов,  
 самостоятельной работы обучающегося - **39** часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>117</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>78</b>
в том числе:	

лабораторные занятия	-
практические занятия	<b>16</b>
экскурсия	-
контрольные работы	<b>1</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>39</b>
в том числе:	
работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов;	
<b>Итоговая аттестация в форме: зачета</b>	

## Паспорт программы учебной дисциплины ОУД.07

### «Информатика»

#### 1.3. Область применения программы.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.11 Гостиничный сервис**.

Рабочая программа учебной дисциплины «Информатика» предназначена для изучения информатики в учреждении среднего профессионального образования – Колледже гостиничного сервиса МФ РМАТ, реализующего образовательную программу среднего общего образования при подготовке специалистов среднего звена социально-экономического профиля.

Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным стандартом среднего общего образования в части «Информатика» (Приказ Минобрнауки РФ № 413 от 17 мая 2012 г. в ред. Приказа Минобрнауки России № 1645 от 29.12.2014 г.) и рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (ФИРО. 17.03.2015 г.).

#### 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина входит в общеобразовательный цикл ППССЗ как общеобразовательная профильная дисциплина.

#### 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**иметь представление:**

- о роли информатики и ИКТ в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете;
- о влиянии информационных технологий на жизнь человека в обществе; понимание социального, экономического, политического, культурного, юридического, природного, эргономического, медицинского и физиологического контекстов информационных технологий;
- об этических аспектах информационных технологий; осознании ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение информации;
- о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса); о способах хранения и простейшей обработке данных; понятия о базах данных и средствах доступа к ним, умений работать с ними;
- об основах правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете.

**знать:**

- основные конструкции программирования;
- стандартные приемы написания на алгоритмическом языке программы для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций программирования и отладки таких программ
- требования техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;

**уметь:**

- владеть навыками алгоритмического мышления, формально описывать алгоритмы;
- владеть умением понимать программы, написанные на выбранном для изучения универсальном алгоритмическом языке высокого уровня;
- анализировать алгоритмы с использованием таблиц;
- использовать готовых прикладных компьютерных программы по выбранной специализации;
- владеть компьютерными средствами представления и анализа данных;
- соблюдать требования техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 146 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -98 часов,  
самостоятельной работы обучающегося – 58 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ****2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>146</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>98</b>
в том числе:	
практические занятия	<b>58</b>
контрольные работы	<b>2</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>48</b>
в том числе:	
подготовка устных сообщений	<b>3</b>
рефераты	<b>27</b>
создание портфолио	<b>17</b>
<b>Итоговая аттестация:</b>	зачет, дифференцированный зачет

**Паспорт программы учебной дисциплины  
ОУД.08  
«Обществознание»**

**1.4. Область применения программы.**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по профессии **43.02.11 Гостиничный сервис**.

Рабочая программа учебной дисциплины «Обществознание» предназначена для изучения обществознания в учреждении среднего профессионального образования – Колледже гостиничного сервиса МФ РМАТ, реализующего образовательную программу среднего общего образования при подготовке специалистов среднего звена социально-экономического профиля.

Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным стандартом среднего общего образования в части «Обществознание» (Приказ Минобрнауки РФ № 413 от 17 мая 2012 г. в ред. Приказа Минобрнауки России № 1645 от 29.12.2014 г.) и рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (ФИРО. 17.03.2015 г.).

## **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина входит в общеобразовательный цикл учебного плана как общеобразовательная базовая дисциплина.

## **1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

### **иметь представление:**

- о российской гражданской идентичности, поликультурности, толерантности, приверженности ценностям, закрепленным Конституцией Российской Федерации;
- о роли России в многообразном, быстро меняющемся глобальном мире;
- о целостном спектре природных, экономических, социальных реалий;
- об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире;
- о методах познания социальных явлений и процессов;
- об экономической сфере в жизни общества как пространстве, в котором осуществляется экономическая деятельность индивидов, семей, отдельных предприятий и государства;

### **знать:**

- законы развития общества как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов;
- базовый понятийный аппарат социальных наук;
- ориентироваться в текущих экономических событиях в России и в мире

### **уметь:**

- критически мыслить, анализировать, оценивать и сопоставлять методы исследования, характерные для общественных наук;
- обобщать, анализировать и оценивать информацию: теории, концепции, факты, имеющие отношение к общественному развитию и роли личности в нем, с целью проверки гипотез и интерпретации данных различных источников;
- выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;
- искать информацию в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития.
- ориентироваться в текущих экономических событиях в России и в мире

## **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки **117** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **78** часов

самостоятельной работы обучающегося **39** часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	117
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	78
В том числе:	
контрольные работы	-
практические работы	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	39
В том числе:	
индивидуальные творческие задания (рефераты)	
Анализ программного материала	
<b>Итоговая аттестация</b> в форме зачета, дифференцированного зачёта	

## ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД. 09

### Экономика

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО **43.02.11 Гостиничный сервис**.

Рабочая программа учебной дисциплины «Экономика» предназначена для изучения экономики в учреждении среднего профессионального образования – Колледже гостиничного сервиса МФ РМАТ, реализующего образовательную программу среднего общего образования при подготовке специалистов среднего звена социально-экономического профиля.

Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным стандартом среднего общего образования в части «Экономика» (Приказ Минобрнауки РФ № 413 от 17 мая 2012 г. в ред. Приказа Минобрнауки России № 1645 от 29.12.2014 г.) и рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (ФИРО. 17.03.2015 г.).

## **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина входит в общеобразовательный цикл учебного плана по специальности **43.02.11 Гостиничный сервис** как общеобразовательная профильная дисциплина.

## **1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

*иметь представление:*

- об экономической сфере в жизни общества как пространстве, в котором осуществляется экономическая деятельность индивидов, семей, отдельных предприятий и государства;

- о значении этических норм и нравственных ценностей в экономической деятельности отдельных людей и общества;

- об уважительном отношении к чужой собственности;

- о месте и роли России в современной мировой экономике

*знать:*

сущность экономических институтов, их роль в социально-экономическом развитии общества; понимать значения этических норм и нравственных ценностей в экономической деятельности отдельных людей и общества;

особенности современного рынка труда, этику трудовых отношений;

*уметь:*

- принимать рациональные решения в условиях относительной ограниченности доступных ресурсов, оценивать и принимать ответственность за их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом;

- разрабатывать и реализовывать проекты экономической и междисциплинарной направленности на основе базовых экономических знаний и ценностных ориентиров;

- применять полученные знания и сформированные навыки для эффективного исполнения основных социально-экономических ролей (потребителя, производителя, покупателя, продавца, заемщика, акционера, наемного работника, работодателя, налогоплательщика);

- ориентироваться в текущих экономических событиях в России и в мире.

- владеть навыками поиска актуальной экономической информации в различных источниках, включая Интернет;
- различать факты, аргументы и оценочные суждения; анализировать, преобразовывать и использовать экономическую информацию для решения практических задач в учебной деятельности и реальной жизни;
- быть готовым к личностному самоопределению и самореализации в экономической деятельности, в том числе в области предпринимательства;

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **116 часов,**

в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **77 часов;**
- самостоятельной работы обучающегося **39 часов.**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>116</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>77</b>
в том числе:	
практические занятия	8
контрольная работа	2
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>39</b>
в том числе:	
исследовательская работа в сети Интернет	4
Итоговая аттестация по дисциплине в форме зачета, дифференцированного зачета	

# ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОУД.10 ПРАВО

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО **43.02.11 Гостиничный сервис**.

Рабочая программа учебной дисциплины «Право» предназначена для изучения права в учреждении среднего профессионального образования – Колледже гостиничного сервиса МФ РМАТ, реализующего образовательную программу среднего общего образования при подготовке специалистов среднего звена социально-экономического профиля.

Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным стандартом среднего общего образования в части «Право» (Приказ Минобрнауки РФ № 413 от 17 мая 2012 г. в ред. Приказа Минобрнауки России № 1645 от 29.12.2014 г.) и рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (ФИРО. 17.03.2015 г.).

### 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина входит в общеобразовательный цикл учебного плана по специальности **43.02.11 Гостиничный сервис** как общеобразовательная профильная дисциплина.

#### 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **иметь представление:**

- о понятии государства, его функциях, механизме и формах;
- о Конституции Российской Федерации как основном законе государства, владение знаниями об основах правового статуса личности в Российской Федерации;
- о разных видах судопроизводства, правилах применения права, разрешения конфликтов правовыми способами;
- об основах правового мышления;

- о юридической деятельности;  
применять правовые знания для оценивания конкретных правовых норм с точки зрения их соответствия законодательству Российской Федерации;  
навыков самостоятельного поиска правовой информации, умений использовать результаты в конкретных жизненных ситуациях.

**знать:**

- понятия права, источники и нормы права, законности, правоотношений;
- понятия правонарушений и юридической ответственности
- основы административного, гражданского, трудового, уголовного права;

**уметь:**

- применять правовые знания для оценивания конкретных правовых норм с точки зрения их соответствия законодательству Российской Федерации;
- самостоятельно искать правовую информацию, использовать результаты в конкретных жизненных ситуациях.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **150** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -**100** часов,

самостоятельной работы обучающегося -**50** часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>150</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>100</b>
в том числе:	-
лабораторные занятия	-
практические занятия	-
экскурсия	<b>6</b>
контрольные работы	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>50</b>
в том числе:	
работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу	
<b>Итоговая аттестация в форме:</b> экзамена, зачета	

# ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОУД.11

## Естествознание

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО **43.02.11 Гостиничный сервис**.

Рабочая программа учебной дисциплины «Естествознание» предназначена для изучения естествознания в учреждении среднего профессионального образования – Колледже гостиничного сервиса МФ РМАТ, реализующего образовательную программу среднего общего образования при подготовке специалистов среднего звена социально-экономического профиля.

Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным стандартом среднего общего образования в части «Естествознание» (Приказ Минобрнауки РФ № 413 от 17 мая 2012 г. в ред. Приказа Минобрнауки России № 1645 от 29.12.2014 г.) и рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (ФИРО. 17.03.2015 г.).

### 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина входит в общеобразовательный цикл учебного плана по специальности **43.02.11 Гостиничный сервис** как общеобразовательная базовая дисциплина.

### 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**иметь представление:**

- о целостной современной естественнонаучной картине мира, о природе как единой целостной системе, о взаимосвязи человека, природы и общества; о пространственно-временных масштабах Вселенной;

- о научном методе познания природы и средствах изучения мегамира, макромира и микромира;

**уметь:**

- применять естественнонаучные знания для объяснения окружающих явлений, сохранения здоровья, обеспечения безопасности жизнедеятельности, бережного отношения к природе, рационального природопользования, а также выполнения роли грамотного потребителя;

- приемами естественнонаучных наблюдений, опытов исследований и оценки достоверности полученных результатов;

- понятийным аппаратом естественных наук, позволяющим познавать мир, участвовать в дискуссиях по естественнонаучным вопросам, использовать различные источники информации для подготовки собственных работ, критически относиться к сообщениям СМИ, содержащим научную информацию;

- понимать значимость естественнонаучного знания для каждого человека, независимо от его профессиональной деятельности, различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей.

**знать:**

- о наиболее важных открытиях и достижениях в области естествознания, повлиявших на эволюцию представлений о природе, на развитие техники и технологий;

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **175** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **117** часов,

самостоятельной работы обучающегося - **58** часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>175</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>117</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	<b>20</b>
практические занятия	<b>8</b>
контрольные работы	<b>2</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>58</b>
в том числе:	
работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу	<b>58</b>
<b>Итоговая аттестация в форме: зачёта, контрольной работы</b>	

# ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОГСЭ.01

### Основы философии

#### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО: **43.02.11 Гостиничный сервис.**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ профессиональной подготовки и переподготовки работников гостиничного сервиса.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина «Основы философии» относится к общему циклу ОГСЭ (Общий гуманитарный и социально-экономический цикл) ППССЗ.

#### 1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен *уметь*:

- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста;

*знать*:

- основные категории и понятия философии;
- роль философии в жизни человека и общества;
- основы философского учения о бытии;
- сущность процесса познания;
- основы научной, философской и религиозной картин мира;
- об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры и окружающей среды;
- о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

Программа направлена на формирование следующих общих 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 работу членов команды (подчиненных), 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.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося- 57 часов; в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося- 9 часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Количество часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>57</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	
контрольные работы	2
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>9</b>
в том числе:	
работа с учебником, работа с текстами, составление таблиц	9
<b>Итоговая аттестация в форме зачета</b>	

# ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОГСЭ.02

### История

#### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО: **43.02.11 Гостиничный сервис.**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ:

- дополнительного профессионального образования и профессиональной подготовки и переподготовки работников гостиничного сервиса.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина «История» относится к общему циклу ОГСЭ (Общий гуманитарный и социально-экономический цикл) ППССЗ.

#### 1.2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

- **воспитание гражданственности, национальной идентичности**, развитие мировоззренческих убеждений учащихся на основе осмысления ими исторически сложившихся культурных, религиозных, этнонациональных традиций, нравственных и социальных установок, идеологических доктрин;
- **развитие способности** понимать историческую обусловленность явлений и процессов современного мира, определять собственную позицию по отношению к окружающей реальности, соотносить свои взгляды и принципы с исторически возникшими мировоззренческими системами;
- **овладение** умениями и навыками поиска, систематизации и комплексного анализа исторической информации;
- **формирование** исторического мышления – способности рассматривать события и явления с точки зрения их исторической обусловленности, сопоставлять различные версии и оценки исторических событий и личностей, определять собственное отношение к дискуссионным проблемам прошлого и современности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;

- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;

**знать:** - основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);

- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI в.;

- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;

- назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;

- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;

- содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

Программа направлена на формирование следующих общих 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), 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.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося-

57 часов;

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося- 9 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>57</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	
контрольные работы	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>9</b>
в том числе:	
индивидуальное проектное задание	-
тематика внеаудиторной самостоятельной работы	
<b>Итоговая аттестация в форме зачета</b>	

## ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.03

Иностранный язык

### 1.3. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО: **43.02.11 Гостиничный сервис**.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ:

- дополнительного профессионального образования по профессиям рабочих «Горничная», «Администратор»;

- профессиональной подготовки и переподготовки работников ресторанного и гостиничного сервиса.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина «Английский язык» относится к общему циклу ОГСЭ (Общий гуманитарный и социально-экономический цикл) ППСЗ.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

**уметь:**

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;

- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;

- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:**

- лексический минимум (1200-1400 лексических единиц), грамматический минимум для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.

Программа направлена на формирование следующих общих и профессиональных 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), 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 1.1. Принимать заказ от потребителей и оформлять его.

ПК 1.2. Бронировать и вести документацию.

ПК 1.3. Информировать потребителя о бронировании.

ПК 2.1. Принимать, регистрировать и размещать гостей.

ПК 2.2. Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах.

ПК 2.3. Принимать участие в заключении договоров об оказании гостиничных услуг.

ПК 2.4. Обеспечивать выполнение договоров об оказании гостиничных услуг.

ПК 2.5. Производить расчеты с гостями, организовывать отъезд и проводы гостей.

ПК 2.6. Координировать процесс ночного аудита и передачи дел по окончании смены.

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.

ПК 4.1. Выявлять спрос на гостиничные услуги.

ПК 4.2. Формировать спрос и стимулировать сбыт.

ПК 4.3. Оценивать конкурентоспособность оказываемых гостиничных услуг.

ПК 4.4. Принимать участие в разработке комплекса маркетинга.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося- 138 часов;

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 108 часов;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>138</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>108</b>
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	108
контрольные работы	1
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>30</b>
в том числе:	
подготовка к практическим занятиям, к зачету по конкретному раздаточному материалу, предложенному преподавателем (домашняя работа).	30
<i>Итоговая аттестация в форме зачета (4 семестр), дифференцированного зачета (6 семестр)</i>	

## ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОГСЭ.04

#### Физическая культура

#### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована всеми образовательными учреждениями, реализующими основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования.

## **1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу, который является обязательной частью ППСЗ.

## **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В соответствии с Положением о Всероссийском физкультурно-спортивном комплексе «Готов к труду и обороне» (ГТО), утвержденным постановлением Правительства Российской Федерации от 11 июня 2014 г. № 540 в результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

### ***уметь:***

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

### ***знать:***

- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

- основы здорового образа жизни.

- основы методики самостоятельных занятий;

- основы истории развития физической культуры и спорта;

Программа направлена на формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

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 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

## **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося - 216 часов, в том числе:**

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 108 часов;

самостоятельной работы обучающегося - 108 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>216</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>108</b>
в том числе:	
теоретическая часть	<b>2</b>
практические занятия	<b>106</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>108</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ составление и выполнение комплексов упражнений, повышающих работоспособность в избранной профессиональной деятельности в течение дня, в свободное время;</li><li>▪ совершенствование техники и тактики спортивных игр в процессе самостоятельных занятий;</li><li>▪ выполнение различных комплексов физических упражнений в процессе самостоятельных занятий;</li><li>▪ закрепление и совершенствование техники изучаемых двигательных действий в процессе самостоятельных занятий;</li><li>▪ изучение оздоровительных систем физической культуры;</li><li>▪ составление и выполнение комплексов производственной гимнастики с учетом своей профессиональной деятельности;</li><li>▪ изучение учебной литературы;</li><li>▪ написание рефератов;</li><li>▪ составление презентаций;</li><li>▪ контроль за индивидуальным физическим развитием и физической подготовленностью, физической работоспособностью, осанкой.</li></ul>	
Итоговая аттестация в форме <b>зачетов</b>	

## ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОГСЭ.05

#### Русский язык и культура речи

#### 1.4. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Русский язык и культура речи» является частью программы подготовки специалистов среднего звена ФГОС по специальности СПО: 43.02.11 Гостиничный сервис.

Рабочая программа учебной дисциплины «Русский язык и культура речи» может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования для формирования речевой культуры как неотъемлемой части общей культуры специалиста индустрии гостеприимства.

**1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл *вариативной части* ОПОП, направлена на формирование общих компетенций:

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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

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

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

**Дополнительные профессиональные умения:**

- осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- анализировать, составлять, преобразовывать тексты на разные темы;
- продуктивно участвовать в процессе общения;
- систематизировать языковые средства в соответствии с тем, в какой ситуации, в каком функциональном стиле или жанре они используются;
- совершенствовать свои орфографические и пунктуационные навыки;
- редактировать и устранять типичные ошибки в языке деловых бумаг.

знать:

- содержание понятий: культура речи, литературный язык, языковая норма;
- назначение и формулы речевого этикета;
- функциональные стили литературного языка;
- принципы русской орфографии и пунктуации;
- основные требования к деловому разговору.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося-	135 часов;
в том числе:	
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося-	90 часов;
самостоятельной работы обучающегося-	45 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>135</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>90</b>
в том числе:	
практические занятия	30
контрольные работы	2
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего):</b> в том числе работа над рефератами, устными сообщениями для семинарских занятий, презентационными материалами	<b>45</b>
<i><b>Итоговая аттестация:</b> накопительная система оценки, контрольная работа</i>	

## ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ЕН.01

#### Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

##### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.11 Гостиничный сервис**.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, в программах повышения квалификации и переподготовки работников гостиничной индустрии.

##### 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина входит в цикл математических и естественнонаучных дисциплин и направлена на формирование следующих общих и профессиональных 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), 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 1.1. Принимать заказ от потребителей и оформлять его.

ПК 1.2. Бронировать и вести документацию.

ПК 1.3. Информировать потребителя о бронировании

ПК 2.3. Принимать участие в заключении договоров об оказании гостиничных услуг

ПК 2.4. Обеспечивать выполнение договоров об оказании гостиничных услуг

ПК 2.5. Производить расчеты с гостями, организовывать отъезд и проводы гостей

ПК 3.3. Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы

### **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- пользоваться современными средствами связи и оргтехникой;
- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в т.ч. специального;
- применять телекоммуникационные средства;
- обеспечивать информационную безопасность;
- осуществлять поиск необходимой информации.

знать:

- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- организацию деятельности с использованием автоматизированных рабочих мест (АРМ), локальных и отраслевых сетей;
- прикладное программное обеспечение и информационные ресурсы в гостиничном сервисе;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося **138** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **92** часа

из них практических работ **70** часов;

самостоятельной работы обучающегося - **46** часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>138</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	92
в том числе:	
практические занятия	70
контрольная работа	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	46
в том числе:	
Подготовка к практическим занятиям	26
Подготовка рефератов	10
Поиск необходимой информации в Интернете	10
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена, зачета</i>	

# ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.01 Менеджмент

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.11 «Гостиничный сервис».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, при повышении квалификации и профессионально переподготовке работников гостиничной индустрии.

### 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу базовой части ФГОС СПО по специальности «Гостиничный сервис», направлена на формирование общих и профессиональных 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), 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 1.1. Принимать заказ от потребителей и оформлять его.

ПК 1.2. Бронировать и вести документацию.

ПК 1.3. Информировать потребителя о бронировании.

ПК 2.2. Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах.

ПК 2.3. Принимать участие в заключении договоров об оказании гостиничных услуг.

ПК 2.4. Обеспечивать выполнение договоров об оказании гостиничных услуг.

ПК 2.5. Производить расчеты с гостями, организовывать отъезд и проводы гостей.

ПК 2.6. Координировать процесс ночного аудита и передачи дел по окончании смены.

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.

### **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

*уметь:*

- применять знания менеджмента при изучении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности;

*знать:*

- функции, сущность и характерные черты современного менеджмента;
- процесс принятия и реализации управленческих решений;
- сущность стратегического менеджмента: основные понятия, функции и принципы;
- способы управления конфликтами;
- функции стратегического планирования и методы реализации стратегического плана;
- этапы, виды и правила контроля;
- этику делового общения.

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 128 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 85 часов;

самостоятельной работы обучающегося 43 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	128
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	85
в том числе:	
практические занятия	32
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	43
в том числе:	
подготовка докладов, рефератов	4
разработка схем, планов	12
подготовка к семинарским занятиям	27
Итоговая аттестация в форме	экзамена

## ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.02

#### Правое и документационное обеспечение профессиональной деятельности

##### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО: **101101 Гостиничный сервис**.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ:

- дополнительного профессионального образования по профессиям рабочих
- профессиональной подготовки или переподготовки работников гостиничного сервиса при наличии среднего или высшего профессионального образования.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре ПССЗ:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл и направлена на формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Принимать заказ от потребителей и оформлять его.

ПК 1.2. Бронировать и вести документацию.

ПК 2.3. Принимать участие в заключении договоров об оказании гостиничных услуг.

ПК 2.4. Обеспечивать выполнение договоров об оказании гостиничных услуг.

ПК 3.3. Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.

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

### **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

#### **уметь:**

защищать свои права в соответствии с трудовым законодательством;

организовывать оформление гостиничной документации, составление, учет и хранение отчетных данных;

оформлять документацию в соответствии с требованиями документационного обеспечения управления;

**знать:**

права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;

основные законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;

законодательные акты и нормативные документы, регламентирующие предпринимательскую деятельность;

стандарты, нормы и правила ведения документации;

систему документационного обеспечения управления.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося- 84 часа;

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 56 часов;

самостоятельной работы обучающегося- 28 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ****2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Количество часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>84</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>56</b>
в том числе:	
лабораторные работы	
практические занятия	<b>10</b>
контрольные работы	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	
в том числе:	
тематика внеаудиторной самостоятельной работы	
<b>Итоговая аттестация в форме итогового тестирования</b>	

# ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.03

### Экономика организации

#### 1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.11 «Гостиничный сервис».

#### 1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл. Данная программа направлена на формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.2. Бронировать и вести документацию.

ПК 2.1. Принимать, регистрировать и размещать гостей.

ПК 2.3. Принимать участие в заключении договоров об оказании гостиничных услуг.

ПК 2.4. Обеспечивать выполнение договоров об оказании гостиничных услуг.

ПК 2.6. Координировать процесс ночного аудита и передачи дел по окончании смены.

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 4.1. Выявлять спрос на гостиничные услуги.

### **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен

#### **уметь:**

- находить и использовать необходимую экономическую информацию;
- определять организационно-правовые формы организаций;
- определять состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации;
- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности гостиницы;
- организовывать оформление гостиничной документации: составление, учет и хранение отчетных данных;

#### **знать:**

- организацию производственного и технологического процессов в гостинице;
- материально-технические, трудовые и финансовые ресурсы гостиничной отрасли и организации, показатели их эффективного использования;
- способы экономии ресурсов, основные энерго- и материалосберегающие технологии;
- механизмы ценообразования на услуги;
- формы оплаты труда в современных условиях;
- технико-экономические показатели деятельности гостиницы

### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 76 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 51 час;

самостоятельной работы обучающегося 26 часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Количество часов</b>
---------------------------	-------------------------

<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>76</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>51</b>
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	13
контрольные работы	1
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>25</b>
в том числе:	
Выполнение домашних заданий по темам	7
Подготовка к практическим занятиям	4
Подготовка сообщений, докладов, рефератов.	12
<b>Итоговая аттестация</b> в форме контрольной работы	

# ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.04

### Бухгалтерский учет

#### 1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.11 «Гостиничный сервис».

#### 1.2. Место учебной дисциплины в структуре ПССЗ:

1.3. дисциплина входит в общепрофессиональный цикл ФГОС. Данная программа направлена на формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования 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. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.2. Бронировать и вести документацию.

ПК 2.1. Принимать, регистрировать и размещать гостей.

ПК 2.3. Принимать участие в заключении договоров об оказании гостиничных услуг.

ПК 2.4. Обеспечивать выполнение договоров об оказании гостиничных услуг.

ПК 2.6. Координировать процесс ночного аудита и передачи дел по окончании смены.

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 4.1. Выявлять спрос на гостиничные услуги.

### 1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения обязательной части цикла

обучающийся по должен уметь:

- использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности;

знать:

- основы бухгалтерского учета, структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций, бухгалтерскую отчетность;
- особенности ценообразования в гостиничном сервисе;
- учет и порядок ведения кассовых операций;
- формы безналичных расчетов;
- бухгалтерские документы и требования к их составлению;
- нормативно-правовую базу бухгалтерского учета

### 1.3. Использование часов вариативной части ППССЗ:

№ п/п	Дополнительные знания и умения.	№, наименование тем	Количество часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	Различать разные формы расчетов и специальные счета	Тема 2.1. <b>Учет денежных средств</b>	2	Расширение общих и профессиональных компетенций
2	Уметь составить первичные документы по учету рабочего времени, расчетно-платежную ведомость	Тема 2.2. <b>Учет труда и его оплаты</b>	4	Расширение общих и профессиональных компетенций
3	Уметь составить отчет буфетчика	Тема 2.6. <b>Учет реализации ГТК</b>	2	Расширение общих и профессиональных компетенций

4	Уметь использовать отчетность по налогам	Тема 2.8. <b>Содержание отчетности</b>	6	Расширение общих и профессиональных компетенций
	<b>знания</b>			
5	Формы бухгалтерского учета	Тема 1.2 Предмет и метод бухгалтерского учета	2	Расширение общих и профессиональных компетенций
6	. Учет денежных средств на специальных счетах.	Тема 2.1. <b>Учет денежных средств</b>	2	Расширение общих и профессиональных компетенций
7	Документы по учету личного состава. Документы по учету труда и его оплаты. Синтетический учет расчетов по оплате труда	Тема 2.2. <b>Учет труда и его оплаты</b>	6	Расширение общих и профессиональных компетенций
8	Учет реализации готовой продукции в организациях общественного питания гостиницы(ресторанах, буфетах	Тема 2.6. <b>Учет реализации ГТК</b>	2	Расширение общих и профессиональных компетенций
9	Учет уставного капитала. Учет резервного капитала. Учет добавочного капитала	Тема 2.8. <b>Учет собственного капитала</b>	4	Расширение общих и профессиональных компетенций

10	Налоговая отчетность	Тема 2.8. <b>Содержание отчетности</b>	4	Расширение общих и профессиональных компетенций
----	----------------------	--	---	---

#### 1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 84 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 56 часов;

самостоятельной работы обучающегося 28 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>84</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>56</b>
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	14
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>28</b>
в том числе:	
Выполнение домашних заданий по темам	10
Подготовка к практическим занятиям	4
Подготовка сообщений, докладов, рефератов.	14
<b>Итоговая аттестация</b> в форме дифференцированного зачета	

## ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.05

#### Здания и инженерные системы гостиниц

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы *подготовки специалистов среднего звена* в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.11 «Гостиничный сервис».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке специалистов гостиничной индустрии.

### 1.2. Место учебной дисциплины в структуре ПССЗ:

Учебная дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин и направлена на формирование 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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

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

### **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

**В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:**

- использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности;
- использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих;
- осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены.

**В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен**

**знать:**

- основные требования к зданиям гостиниц и туристских комплексов;
- архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристских комплексов;
- принципы оформления интерьеров гостиничных зданий;
- требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов;
- особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда на предприятии.

### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 99 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 66 часов;

самостоятельной работы обучающегося 33 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	99
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	66
В том числе:	
практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	33
В том числе:	
подготовка презентаций, докладов, рефератов	10
выполнение индивидуальных заданий	13
Изучение нормативно-правовой документации, аналитические индивидуальные работы	10
Итоговая аттестация в форме зачета	

## ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.06

#### Безопасность жизнедеятельности

##### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО: **43.02.11 Гостиничный сервис.**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ: профессиональной подготовки и переподготовки работников гостиничного сервиса и общественного питания.

##### 1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:

учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» относится к циклу общепрофессиональных дисциплин.

### **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;

- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Программа направлена на формирование следующих общих 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 работу членов команды (подчиненных), 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 1.1. Принимать заказ от потребителей и оформлять его.

ПК 1.2. Бронировать и вести документацию.

ПК 1.3. Информировать потребителя о бронировании.

ПК 2.1 Принимать, регистрировать и размещать гостей.

ПК 2.2 Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах

ПК 2.3. Принимать участие в заключении договоров об оказании гостиничных услуг.

ПК 2.4. Обеспечивать выполнение договоров об оказании гостиничных услуг.

ПК 2.5 Производить расчеты с гостями, организовывать отъезд и проводы гостей.

ПК 2.6. Координировать процесс ночного аудита и передачи дел по окончании смены.

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.

ПК 4.1 Выявлять спрос на гостиничные услуги.

ПК 4.2. Формировать спрос и стимулировать сбыт.

ПК 4.3. Оценивать конкурентоспособность оказываемых гостиничных услуг.

ПК 4.4. Принимать участие в разработке комплекса маркетинга.

#### 1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов;

самостоятельной работы обучающегося 34 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	102
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	68
в том числе:	
лабораторные работы	–
практические занятия	48
контрольные работы	2
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	–
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	34
в том числе:	
реферативная работа	4
работа с информационными источниками	10
подготовка презентационных материалов	10
внеаудиторная самостоятельная работа	10
<i>Итоговая аттестация в форме зачета</i>	

## ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07

## **Введение в специальность**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.11 Гостиничный сервис.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации программ повышения квалификации и переподготовки менеджеров гостиничной индустрии.

### **1.2. Место дисциплины в структуре ППССЗ:**

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл вариативной части ФГОС и направлена на формирование следующих 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 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 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 2.2. Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах.

### **1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

**иметь представление:**

- о современном состоянии гостиничной индустрии в России и за рубежом;

**знать:**

- историю развития индустрии гостеприимства в России и за рубежом;

- основные секторы в индустрии гостеприимства;

- классификацию гостиниц; - рейтинг гостиниц;

- виды туристских предприятий;
- классы обслуживания в индустрии гостеприимства;
- организационную структуру гостиничных предприятий; основные службы гостиниц;
- особенности организации питания в гостиничном сервисе;

**уметь:**

- определять типы и виды гостиничных и туристских предприятий;
- определять классификацию номеров и гостиниц, типы и виды гостиничных и туристских предприятий;

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося -60 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -40 часа;

самостоятельной работы обучающегося -20 час.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	60
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	40
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	18
контрольные работы	
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	20
работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов, подготовка сообщений, докладов, рефератов.	20
Итоговая аттестация в форме зачета	

## ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.08 Иностранный язык в сфере профессиональной деятельности

#### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО: **43.02.11 Гостиничный сервис**.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ повышения квалификации и переподготовки рабочих и служащих гостиничного хозяйства.

**1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Иностранный язык в сфере профессиональной деятельности» входит в общепрофессиональный цикл *вариативной* части ФГОС учебного плана и направлена на формирование общих компетенций:**

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Также данная дисциплина направлена на формирование следующих профессиональных компетенций:

ПК 1.1. Принимать заказ от потребителей и оформлять его.

ПК 1.2. Бронировать и вести документацию.

ПК 1.3. Информировать потребителя о бронировании.

ПК 2.1. Принимать, регистрировать и размещать гостей.

ПК 2.2. Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах.

ПК 2.5. Производить расчеты с гостями, организовывать отъезд и проводы гостей.

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

**Дополнительные профессиональные компетенции:** - расширение диапазона рецептивных видов речевой (аудирование и чтение) и компенсаторной деятельности в рамках профессиональной деятельности.

---

### **1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *уметь*:

- активно владеть диалогической речью на темы, связанные с работой будущих специалистов в гостинице на иностранном языке;
- работать с источниками профессиональной информации на иностранном языке;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *знать*:

- лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности)
- различные виды речевой деятельности и формы речи;
- источники профессиональной информации на иностранном языке.

### **1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 288 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 192 часа;

самостоятельной работы обучающегося 96 часов.

---

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>288</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>192</b>

в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	192
контрольные работы	1
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>96</b>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i>	-
Домашняя работа, ведение портфолио достижений	46
подготовка презентаций по заданной теме, разработка экскурсионных маршрутов, устных сообщений по теме <i>Указываются другие виды самостоятельной работы при их наличии (реферат, расчетно-графическая работа, домашняя работа и т.п.).</i>	50
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена и зачетов</i>	

## ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.09 Маркетинг

#### 1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.11 «Гостиничный сервис».

Рабочая программа учебной дисциплины «Маркетинг» может быть использована для формирования индивидуальных образовательных траекторий будущего специалиста индустрии гостеприимства.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл вариативной части ФГОС. Данная программа направлена на формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии,

проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

ПК 4.1. Способность выявлять спрос на гостиничные услуги

ПК 4.2. Способность формировать спрос и стимулировать сбыт

ПК 4.3. Способность оценивать конкурентоспособность оказываемых гостиничных услуг

ПК 4.4. Способность принимать участие в разработке комплекса маркетинга

Дополнительные профессиональные умения:

- оценивать поведение потребителей гостиничных услуг;
- учитывать особенности маркетинга в гостиничном сервисе.

### **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать основные категории маркетинга в профессиональной деятельности;
- выявлять сегменты рынка;
- проводить маркетинговые исследования, анализировать их результаты и принимать маркетинговые решения;
- проводить опрос потребителей;
- определять жизненный цикл товара и задачи маркетинга;
- изучать и анализировать факторы маркетинговой среды, принимать маркетинговые решения;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- концепции рыночной экономики и историю развития маркетинга;
- принципы и функции маркетинга;
- сущность стратегического планирования в маркетинге;
- этапы жизненного цикла продукции с особенностями маркетинга (по отраслям);
- методы маркетинговых исследований;

### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 45 часов в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 30 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 15 часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Количество часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>45</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>30</b>
в том числе:	
практические занятия	-
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>15</b>
в том числе:	
Выполнение домашних заданий по темам	
Подготовка к практическим занятиям	
Подготовка сообщений, докладов, рефератов.	15
<b>Итоговая аттестация в форме зачета</b>	

## **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОП.10 Психология управления**

#### **1.1. Область применения рабочей программы**

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.11 «Гостиничный сервис».

Рабочая программа учебной дисциплины «Психология управления» может быть использована для формирования индивидуальных образовательных траекторий будущего специалиста индустрии гостеприимства.

#### **1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:**

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл вариативной части ФГОС. Данная программа направлена на формирование следующих общих и профессиональных 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 нестандартных ситуациях, 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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственности 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 1.1. Принимать заказ от потребителей и оформлять его.

ПК 1.3. Информировать потребителя о бронировании.

ПК

2.1. Принимать, регистрировать и размещать гостей.

ПК.2.2 Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах.

ПК 2.5. Производить расчеты с гостями, организовывать отъезд и проводы гостей.

ПК 2.6. Координировать процесс ночного аудита и передачи дел по окончании смены.

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

### **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате изучения дисциплины обучающийся должен

**иметь представление:**

- об этике и эстетике в профессиональной деятельности;

**уметь:**

- создавать благоприятный психологический климат в коллективе, в общении с потребителями гостиничных услуг;
- управлять конфликтами и стрессами в процессе профессиональной деятельности;
- соблюдать профессиональную этику;
- проводить деловые совещания, беседы;
- использовать язык и невербальные средства общения с потребителями услуг

**знать:**

- основные методы и принципы психологии управления;
- психологические особенности сервисной деятельности;
- свойства личности; связь темперамента человека и характера трудовой деятельности;
- факторы, влияющие на морально-деловой климат в коллективе;
- роль корпоративной культуры в организации работы персонала гостиницы

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 87 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 58 часов;

самостоятельной работы обучающегося 29 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ****2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Количество часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>87</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>58</b>
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	20
контрольные работы	-

<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>29</b>
в том числе:	
Выполнение домашних заданий по темам	8
Подготовка к практическим занятиям	9
Подготовка сообщений, докладов, рефератов.	12
<b>Итоговая аттестация</b> в форме накопительной системы оценок	

## ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.12 Организация туризма

#### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.11 «Гостиничный сервис».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, при повышении квалификации и профессионально переподготовке работников гостиничной индустрии.

#### 1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина входит в цикл общеобразовательных дисциплин *вариативной* части ФГОС СПО по специальности «Гостиничный сервис» и направлена на формирование общих, профессиональных и дополнительных 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 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 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 2.1. Принимать, регистрировать и размещать гостей.

ПК 2.2. Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах.

ПК 4.1. Выявлять спрос на гостиничные услуги.

ПК 4.4. Принимать участие в разработке комплекса маркетинга.

### **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- организационные основы туризма (основные понятия, классификация туристских маршрутов, индустрию туризма);
- основы обслуживания туристов во время путешествия;
- основные составляющие информационно-технологической документации туристского продукта;
- рекреационное значение туризма.

**Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 84 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 56 часов;

самостоятельной работы обучающегося 28 час.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>84</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>56</b>
в том числе:	
практические занятия	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>28</b>
в том числе:	

подготовка докладов и рефератов	28
<i>Итоговая аттестация в форме контрольной работы</i>	

## ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.13 ТЕХНОЛОГИЯ УЧЕБНОГО ТРУДА

#### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Технология учебного труда» является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.11 «Гостиничный сервис» в соответствии с ФГОС.

Рабочая программа учебной дисциплины «Технология учебного труда» может быть использована для формирования индивидуальных образовательных траекторий будущего специалиста индустрии гостеприимства.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл вариативной части ППССЗ. Изучение программы направлено на формирование общих компетенций:

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

#### 1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- формулировать цели самостоятельной и учебной деятельности;
- определять пути реализации намеченной цели в образовательной деятельности;
- подбирать учебную литературу, работать с книгой (учебником, справочником, дополнительной литературой);
- выделять главное в устной речи и письменном тексте;
- конспектировать, реферировать, рецензировать;
- представлять информацию.

знать:

- содержание основных понятий и категорий самостоятельных учебных действий;
- требования к различным видам учебной работы студентов и их оформлению.

**1.4.Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**  
 максимальной учебной нагрузки обучающегося- 63 час;  
 в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 42 часа;  
 самостоятельной работы обучающегося- 21 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Количество часов</i>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>63</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>42</b>
в том числе:	
практические занятия	18
контрольные работы	2
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего):</b> в том числе работа над рефератами, устными сообщениями для семинарских занятий, презентационными материалами	<b>21</b>
Итоговая аттестация в форме	<b>контрольной работы</b>

## ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ.01 Бронирование гостиничных услуг

#### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности **43.02.11 Гостиничный сервис** (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) **Бронирование гостиничных услуг** и соответствующих общих (ОК) и профессиональных (ПК) 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 работу членов команды (подчиненных), 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.01 Принимать заказ от потребителей и оформлять его.

ПК.02 Бронировать и вести документацию.

ПК.03 Информировать потребителя о бронировании.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области гостиничного сервиса при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

## **1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля**

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

иметь практический опыт:

- приема заказов на бронирование от потребителей;
- выполнения бронирования и ведения его документационного обеспечения;
- информирования потребителя о бронировании;

уметь:

- организовывать рабочее место службы бронирования;
- оформлять и составлять различные виды заявок и бланков;
- вести учет и хранение отчетных данных;
- владеть технологией ведения телефонных переговоров;
- аннулировать бронирование;
- консультировать потребителей о применяемых способах бронирования;
- осуществлять гарантирование бронирования различными методами;
- использовать технические, телекоммуникационные средства и профессиональные программы для приема заказа и обеспечения бронирования;

знать:

- правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации;
- организацию службы бронирования;
- виды и способы бронирования;
- виды заявок по бронированию и действия по ним;
- последовательность и технологию резервирования мест в гостинице;
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для приема заказов;
- правила заполнения бланков бронирования для индивидуальных, компаний, турагентств и операторов;
- особенности и методы гарантированного и негарантированного бронирования;
- правила аннулирования бронирования;
- правила ведения телефонных переговоров и поведения в конфликтных ситуациях с потребителями при бронировании;
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для обеспечения процесса бронирования

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

максимальная учебная нагрузка обучающегося составляет – 186 часов,

включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 124 часа,

в том числе: практических занятий – 63 часа,

самостоятельной работы обучающегося – 62 часа;

учебной и производственной практики – 108 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Бронирование гостиничных услуг», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 1.1.	Принимать заказ от потребителей и оформлять его
ПК 1.2.	Бронировать и вести документацию
ПК 1.3.	Информировать потребителя о бронировании
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
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 работу членов команды (подчиненных), 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.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля «Бронирование гостиничных услуг»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 1-9 ПК 1	Раздел 1. Прием заказов на бронирование от потребителей	129	91	46	-	38	-	-	-
ОК 1-9 ПК 2	Раздел 2. Документационное обеспечение бронирования.	33	19	11		14			
ОК 1-9 ПК 3	Раздел 3. Информирование потребителей о бронировании	24	14	6		10			
ПК 1-3	Учебная практика	72						72	-
ПК 2 ПК 3	Производственная практика (по профилю специальности)	36						-	36
	<b>Всего:</b>	<b>294</b>	<b>124</b>	<b>63</b>		<b>62</b>		<b>72</b>	<b>36</b>

# ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ 02. Прием, размещение и выписки гостей

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.11 Гостиничный сервис в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Прием, размещение и выписка гостей** и соответствующих общих (ОК) и профессиональных (ПК) 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 2.1. Принимать, регистрировать и размещать гостей.

ПК 2.2. Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах.

ПК 2.3. Принимать участие в заключение договоров об оказании гостиничных услуг.

ПК 2.4. Обеспечивать выполнение договоров об оказании гостиничных услуг.

ПК 2.5. Производить расчеты с гостями, организовывать отъезд и проводы гостей.

ПК 2.6. Координировать процесс ночного аудита и передачи дел по окончании смены.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области гостиничного сервиса при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

## **1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

### **иметь практический опыт:**

- приёма, регистрации и размещения гостей;
- предоставления информации гостям об услугах в гостинице;
- участия в заключении договоров;
- контроля оказания перечня услуг, предоставляемых в гостиницах (по договору);
- подготовки счетов и организация отъезда гостей;
- проведения ночного аудита и передачи дел по окончании смены.

### **уметь:**

- организовывать рабочее место службы приема и размещения;
- регистрировать гостей (VIP-гостей, групп, корпоративных гостей, иностранных граждан);
- информировать потребителя о видах услуг и правилах безопасности во время проживания в гостинице;
- готовить проекты договоров в соответствии с принятыми соглашениями и заключать их с турагентствами, туроператорами и иными сторонними организациями;
- контролировать оказание перечня услуг, предоставляемых в гостиницах (по договору);
- оформлять и подготавливать счета гостей и производить расчеты с ними;
- поддерживать информационную базу данных о наличии занятых, свободных мест, о гостях (проживающих, выписавшихся, отъезжающих);
- составлять и обрабатывать необходимую документацию (по загрузке номеров, ожидаемому заезду, выезду, состоянию номеров, начислению на счета гостей за дополнительные услуги);

- выполнять обязанности ночного портье;

**знать:**

- нормативную документацию, регламентирующая деятельность гостиниц при приеме, регистрации и размещении гостей;

- организацию службы приема и размещения;

- правила приема, регистрации и поселения гостей, групп, корпоративных гостей;

- юридические аспекты и правила регистрации иностранных гостей;

- основные и дополнительные услуги, предоставляемые гостиницей;

- виды соглашений (договоров), правила их составления, порядок согласования и подписания;

- правила оформления счетов за проживание и дополнительные услуги;

- виды отчетной документации, порядок возврата денежных сумм гостям;

- основные функции службы ночного портье и правила выполнения ночного аудита;

- принципы взаимодействия службы приема и размещения с другими отделами гостиницы;

- правила работы с информационной базой данных гостиницы.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – 355 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 247 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 165 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 82 часа;

учебной и производственной практики – 108 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Прием, размещение и выписка гостей**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Принимать, регистрировать и размещать гостей.
ПК 2.2.	Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах.
ПК 2.3.	Принимать участие в заключение договоров об оказании гостиничных услуг.
ПК 2.4.	Обеспечивать выполнение договоров об оказании гостиничных услуг.
ПК 2.5.	Производить расчеты с гостями, организовывать отъезд и проводы гостей.
ПК 2.6.	Координировать процесс ночного аудита и передачи дел по окончании смены.
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, анализ и оценку 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

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля «Прием, размещения и выписка гостей»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса					Производственная (по профилю специальности), часов	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося			
			Всего, часов	в т.ч. лаб. работы и прак. занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект),	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа		
ОК 1-9 ПК 2.1. - 2.2.	Раздел 1. Организация приема, регистрации и размещения гостей	115	71	45			44		
ОК 1-9 ПК 2.3. – 2.4.	Раздел 2. Документационное и правовое обеспечение деятельности службы приема и размещения.	20	12	8			8		
ОК 1-9 ПК 2.5.	Раздел 3. Организация выезда гостей из гостиницы.	60	40	30			20		
ОК 1-9 ПК 2.6.	Раздел 4. Внешнее взаимодействие службы приема и размещения. Ночной аудит.	32	22	16			10		
	<b>Курсовая работа</b>	30	20	20					
	Учебная практика, часов	72							
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	36							36
	<b>Всего:</b>	<b>355</b>	<b>165</b>	99	20	<b>82</b>			<b>36</b>

# ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.11 Гостиничный сервис** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация обслуживания гостей в процессе проживания** и соответствующих общих (ОК) и профессиональных (ПК) 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.

ПК3.1. Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений.

ПК3.2. Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах (room-service).

ПК 3.3. Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.

ПК3.4. Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области гостиничного сервиса при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

## **1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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, предоставлению бизнес-услуг, SPA-услуг, туристско-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;
- проводить инвентаризацию сохранности оборудования гостиницы и заполнять инвентаризационные ведомости;
- составлять акты на списание инвентаря и оборудования и обеспечивать соблюдение техники безопасности и охраны 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;
- принципы и технологии организации досуга и отдыха;
- 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 заполнения актов на проживающего при порче или утере имущества гостиницы;
- 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.

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего –**399** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 291 час,

включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –194 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 97 часов;

учебной и производственной практики – 108 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация обслуживания гостей в процессе проживания**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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.
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.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

##### «Организация обслуживания гостей в процессе проживания»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
			Всего, часов	в т.ч. лаб. раб. и практич. занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ОК1-9 ПК 3.1.	Раздел 1. Организация хозяйственной работы службы при предоставлении услуги размещения.	108	86	50			22			
	Раздел 2. Предоставление	56	42	26			14			

ОК1-9 ПК 3.2.	услуг питания в номерах.								
ОК 1-9 ПК 3.3.	<b>Раздел 3.</b> Учет оборудования и инвентаря гостиницы.	<b>33</b>	<b>18</b>	<b>10</b>		<b>15</b>			
ОК 1-9 ПК 3.4.	<b>Раздел 4.</b> Обеспечение сохранности вещей и ценностей проживающих.	<b>94</b>	<b>48</b>	<b>13</b>	<b>20</b>	<b>46</b>	<b>30</b>		
	<b>Учебная практика</b>	<b>72</b>						<b>72</b>	
	<b>Производственная практика по профилю специальности), часов</b>	<b>36</b>							<b>36</b>
	<b>Всего:</b>	<b>399</b>	<b>194</b>	<b>99</b>	<b>20</b>	<b>97</b>	<b>30</b>	<b>72</b>	<b>36</b>

# ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.04 Продажи гостиничного продукта

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля— является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.11** Гостиничный сервис в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

**Продажи гостиничного продукта** и соответствующих общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

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 работу членов команды (подчиненных), 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 1. Выявлять спрос на гостиничные услуги.

ПК 2. Формировать спрос и стимулировать сбыт.

ПК 3. Оценивать конкурентоспособность оказываемых гостиничных услуг.

ПК 4. Принимать участие в разработке комплекса маркетинга.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области гостиничного сервиса при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

## **1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

### **иметь практический опыт:**

-изучения и анализа потребностей потребителей гостиничного продукта, подбор оптимального гостиничного продукта;

-разработки практических рекомендаций по формированию спроса и стимулированию сбыта гостиничного продукта для различных целевых сегментов;

-выявления конкурентоспособности гостиничного продукта и организации;

- участие в разработке комплекса маркетинга;

### **уметь:**

-выявлять, анализировать и формировать спрос на гостиничные услуги;

-проводить сегментацию рынка;

-разрабатывать гостиничный продукт в соответствии с запросами потребителей, определять его характеристики и оптимальную номенклатуру услуг;

-оценивать эффективность сбытовой политики;

-выбирать средства распространения рекламы и определять их эффективность;

-формулировать содержание рекламных материалов;

-собирать и анализировать информацию о ценах;

### **знать:**

-состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг;

-гостиничный продукт: характерные особенности, методы формирования;

-особенности жизненного цикла гостиничного продукта: этапы, маркетинговые мероприятия;

-потребности, удовлетворяемые гостиничным продуктом;

-методы изучения и анализа предпочтений потребителя;

-потребителей гостиничного продукта, особенности их поведения;

-последовательность маркетинговых мероприятий при освоении сегмента рынка и позиционировании гостиничного продукта;

-формирование и управление номенклатурой услуг в гостинице;

-особенности продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы;

-специфику ценовой политики гостиницы, факторы, влияющие на ее формирование, система скидок и надбавок;

-специфику рекламы услуг гостиниц и гостиничного продукта.

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего –317 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студента **209** часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента **139** часов, лабораторные и практические занятия – **75** час;

самостоятельной работы студента **70** час.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Продажи гостиничного продукта**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Выявлять спрос на гостиничные услуги.
ПК 4.2.	Формировать спрос и стимулировать сбыт.
ПК 4.3.	Оценивать конкурентоспособность оказываемых гостиничных услуг.
ПК 4.4.	Принимать участие в разработке комплекса маркетинга.
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, анализ и оценку 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

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**3.1. Тематический план профессионального модуля «Продажи гостиничного продукта»**

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1. – 4.2.	Раздел 1. Выявление, формирование и стимулирование спроса на гостиничные услуги.	111	81	50		30	-	-	
ПК 4.3.	Раздел 2. Выявление конкурентоспособности гостиничного продукта и предприятия	30	18	8		12	-	-	
ПК 4.4.	Раздел 3. Разработка комплекса маркетинга	68	40	17		28	-	-	
	Учебная практика	72						72	-
	Производственная практика	36						-	36
	Всего:	317	139	75	-	70	72	36	

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.05

**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессия Горничная)**

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.11 Гостиничный сервис** (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по профессии горничная** и соответствующих общих и профессиональных компетенций (ПК):

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.5.1 – Соблюдать внешний вид и культуру поведения;

ПК 5.2 – Осуществлять технологию обслуживания гостиничного фонда.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке работников в области гостиничного сервиса при наличии среднего общего образования, при освоении профессии рабочего или должности служащего:

11695	Горничная
11695	Администратор гостиницы
25627	Портье

Опыт работы не требуется.

### 1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ:

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

#### **иметь практический опыт:**

- в знаниях правил обслуживания гостей и внутреннего распорядка в гостиницах;

- во владении навыками правил поведения персонала гостиницы и этики делового общения в сфере гостиничного сервиса;
- работы по изучению правил эксплуатации современных уборочных механизмов;
- осуществления временных нормативов по видам уборочных мероприятий;
- по комплектации тележки горничной
- выполнения различных категорий уборочных работ;
- в осуществлении технологии выполнения различных видов уборочных работ;
- в организации последовательности выполнения различных видов уборочных работ;
- в работе, связанной с оборотом постельного белья;
- в использовании санитарно-гигиенических принадлежностей в гостиничном предприятии.
- в работе, связанной с обслуживанием VIP-гостей

**Уметь:**

- оказывать услуги по обслуживанию потребителей в рамках выбранной профессии;
- применять полученные знания в конкретных ситуациях
- рассматривать различные жизненные ситуации с точки зрения соответствия нормам культуры.

**Знать:**

- правила обслуживания и внутреннего распорядка в гостиницах;
- размеры площади каждого номера;
- систему работы коммуникаций;
- состояние оборудования;
- правила техники безопасности, противопожарной безопасности ;
- сроки проживания клиентов в номерах;
- рациональную организацию труда на рабочем месте;
- требования, предъявляемые к качеству выполняемых работ;
- ритм жизнедеятельности клиентов (отсутствие, время пребывания в номере, состав клиентов);
- нормы порядка, определяемого стилем гостиницы, законы чистоты и гигиены;
- правила и особенности применения чистящих и моющих средств;
- виды и последовательность уборочных операций;
- основные виды уборочных работ
- правила техники безопасности при проведении уборочных работ;
- основные понятия профессиональной этики, правила профессионального поведения;
- нормативные документы по обслуживанию населения
- правила оформления заказа на производство услуги;
- права и обязанности потребителей и производителей услуг.

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ:**

учебной практики – 108 часов.

## Объем и виды учебной работы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Вид учебной работы	Количество часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	-
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>108</b>
в том числе:	-
лабораторные занятия	-
практические занятия	-
контрольные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	-
в том числе:	-
тематика внеаудиторной самостоятельной работы	-
<b>Итоговая аттестация в форме экзамена</b>	

### 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Выполнение работ по профессии горничная**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК.5.1	Соблюдать внешний вид и культуру поведения
ПК 5.2	Осуществлять технологию обслуживания гостиничного фонда
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.

### 3. Структура и содержание профессионального модуля ПМ 05. Выполнение работ по профессии Горничная.

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности),* часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	9	10	
ПК 1	«Организация и контроль обслуживания технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуг размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений гостиничного фонда»	108	108		-			108	-
<b>Всего:</b>		<b>108</b>	<b>108</b>		-			<b>108</b>	