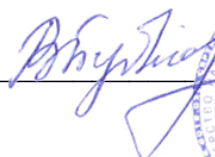


Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Байкальский государственный университет»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
д.э.н., доцент Бубнов В. А.



22.06.2020 г.

Дата актуализации: 31.08.2020 г.

Рабочая программа

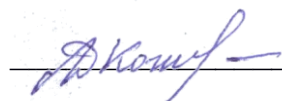
Профессиональный модуль 03 Организация обслуживания гостей в процессе
проживания
Специальность 43.02.11 Гостиничный сервис
Базовая подготовка

Иркутск-2020

Рабочая программа профессионального модуля Организация обслуживания гостей в процессе проживания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.11 Гостиничный сервис базовой подготовки.

Согласовано:

Методист

 А.Д. Кожевникова

Разработали преподаватели Е.В. Макарова, Е.В. Кузнецова

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ ГОСТЕЙ В ПРОЦЕССЕ ПРОЖИВАНИЯ»

1.1. Область применения рабочей программы

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

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.

1.2. 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:

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

уметь:

1. организовывать и контролировать уборку номеров, служебных помещений и помещений общего пользования;
2. оформлять документы по приемке номеров и переводу гостей из одного номера в другой;
3. организовывать оказание персональных и дополнительных услуг по стирке и чистке одежды, питанию в номерах, предоставлению бизнес-услуг, SPA-услуг, туристическо-экскурсионного обслуживания, транспортного обслуживания, обеспечивать хранение ценностей, проживающих;
4. контролировать соблюдение персоналом требований к стандартам и качеству обслуживания гостей;
5. комплектовать сервировочную тележку room-service, производить сервировку столов;
6. осуществлять различные приемы подачи блюд и напитков, собирать использованную посуду, составлять счет за обслуживание;

7. проводить инвентаризацию сохранности оборудования гостиницы и заполнять инвентаризационные ведомости;
8. составлять акты на списание инвентаря и оборудование и обеспечивать соблюдение техники безопасности и охраны труда при работе с ним;
9. предоставлять услуги хранения ценных вещей (камеры хранения, сейфы и депозитные ячейки) для обеспечения безопасности проживающих;

знать:

1. порядок организации уборки номеров и требования к качеству проведения уборочных работ;
2. 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;
3. виды «комплиментов», персональных и дополнительных услуг и порядок их оказания;
4. порядок и процедуру отправки одежды в стирку и чистку, и получения готовых заказов;
5. принципы и технологии организации досуга и отдыха;
6. порядок возмещения ущерба при порче личных вещей проживающих;
7. правила проверки наличия и активирования утерянной или испорченной гостиничной собственности;
8. правила сервировки столов, приемы подачи блюд и напитков;
9. особенности обслуживания room-service;
10. правила безопасной работы оборудования для доставки и раздачи готовых блюд;
11. правила заполнения актов на проживающего при порче или утере имущества гостиницы;
12. правила поведения сотрудников на жилых этажах в экстремальных ситуациях;
13. правила обращения с магнитными ключами;
14. правила организации хранения ценностей, проживающих;
15. правила заполнения документации на хранение личных вещей, проживающих в гостинице;
16. правила заполнения актов при возмещении ущерба и порче личных вещей гостей.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 252 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 170 часа;
самостоятельной работы обучающегося – 82 часов,
учебной практики – 72 часа.

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины (заочное обучение)

максимальной учебной нагрузки обучающегося 252 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;
самостоятельной работы обучающегося 216 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ ГОСТЕЙ В ПРОЦЕССЕ ПРОЖИВАНИЯ»

Результатом освоения профессионального модуля **Организация обслуживания гостей в процессе проживания** является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, 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 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.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03

3.1. Тематический план ПМ.03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практика)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося, часов			Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная часов
			Всего	Лекции	Практические занятия		
ПК 3.1- 3.4	МДК 03.01 Организация обслуживания гостей в процессе проживания	162	102	68	34	60	
ПК 3.1- 3.4	МДК 03.02 Организация питания гостей	90	68	34	34	22	
ПК 3.1- 3.4	ПП.03 Учебная практика	72					
	Всего:	324	170	102	68	82	72

3.2. Содержание профессионально модуля ПМ.03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания

Наименование разделов ПМ, МДК и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций
МДК 03.01 Организация обслуживания гостей в процессе проживания		208	
Тема 1. Роль хозяйственной службы в гостиничном хозяйстве	Современные гостиничные предприятия. Организационная структура гостиницы.	2	ОК1-9
	Основные службы гостиницы, их взаимодействие. СУНФ как одна из важнейших служб гостиницы, ее состав.	2	ПК3.1- 3,2 3.4
	Хозяйственная служба как одна из составляющих СУНФ. Цели, задачи и состав службы АХС, ее взаимодействие с другими службами.	2	
	Помещения гостиницы, их назначения. Классификация гостиничных номеров и их характеристика.	2	
	Профессиональные требования к руководителю административно-хозяйственной службы отеля		ОК1-9 ПК3.1- 3,2 3.4
	Практическое занятие № 1 «Определение категории гостиничных номеров»	2	ОК1-9 ПК3.1- 3,2 3.4
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с литературой и составление тестовых заданий по теме «Административно-хозяйственная служба гостиницы».	4	ОК1-9 ПК3.1- 3,2 3.4
Тема 2. Структура и функции хозяйственной службы	Структура хозяйственной службы, ее роль в общей структуре гостиницы. Планирование работы хозяйственной службы.	2	
	Горничные и уборщики как важный элемент в работе гостиницы. Должностные обязанности сотрудников АХС	2	ОК1-9 ПК3.1- 3,2 3.4
	Основные технологические документы хозяйственной службы гостиницы.	2	
	Должностные обязанности работников административно-хозяйственной службы гостиницы первого и второго квалифицированного уровня.	2	
	Практическое занятие № 2 «Составление графиков работы сотрудников АХС»	2	ОК1-9 ПК3.1- 3,2 3.4

	Самостоятельная работа обучающихся Составление схемы хозяйственной службы различных видов гостиниц и плана работы хозяйственной службы на месяц. Подготовка рефератов по теме «Структура и функции хозяйственной службы современной гостиницы».	4 6	ОК1-9 ПК3.1- 3,2 3.4
3.Технология вы-полнения различных видов уборочных работ	Организации уборочных работ. Виды уборочных работ. Статус номеров, принцип и последовательность уборки.	2	ОК1-9 ПК3.1- 3,2 3.4
	Технология выполнения различных видов уборки.	2	
	Уборка гостиничных и вспомогательных помещений, мест общего пользования.	2	
	Подготовка номеров к заселению, распределение персонала, составление графиков.		
	Роль старшей горничной в организации уборочных работ	2	
	Различные виды уборок гостевых номеров, отработка навыков.	2	
	Стандарты качества уборки в различных гостиницах.	2	
	Уборочная техника, ее использование в отеле	2	
	Практическое занятие № 3 «Составление схемы подготовки горничной к работе. Комплектация тележки горничной».	2	ОК1-9 ПК3.1- 3,2 3.4
	Практическое занятие № 4 «Горничная, ее роль в работе гостиницы. Производительность труда горничной, хронометраж рабочего времени».	2	
Самостоятельная работа обучающихся Составление схемы распределения горничных по номерам. Составление схемы подготовки горничной к работе. Составление схемы уборки однокомнатного и многокомнатного номера Подготовка сообщений о тележке горничной. Составление таблицы сравнения стандартов уборки в различных гостиницах.	2 2 2 2 2	ОК1-9 ПК3.1- 3,2 3.4	
Тема 4.Материально - технические запасы в хозяйственной службе	Типы белья в гостинице, его комплектация. Инвентарный контроль над бельем, методы инвентаризации. Замена белья. Униформа. Инвентарный контроль.	2	ОК1-9 ПК3.1- 3,2 3.4
	Уборочныматериалы, инвентарь, техника.	2	
	Продукция индивидуального пользования (ПИПы). Информационная папка для гостей.	2	
	Дезинфекция, дезинсекция и дератизация в гостинице.Значимость и типы чистящих, моющих и дезинфицирующих средств.	2	
	Инвентарный контроль и выдача чистящих, моющих и дезинфицирующих средств.	2	
	Инвентарный контроль и работа с техническими средствами в хозяйственной службе.	2	
	Закупка и хранение чистящих, моющих и дезинфицирующих средств.	2	
	Проведение инвентаризации АХС гостиницы	2	

	Инвентарный контроль и работа с гостевыми принадлежностями в хозяйственной службе.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка докладов и презентаций «Технические средства, используемые в гостиницах»	4	ОК1-9 ПК3.1- 3,2
	Подготовка сообщений о комплектовании гостиницы бельем	2	3.4
	Подготовка сообщений о гостевых комплектах в зарубежных гостиницах.	2	
Тема 5. Технология и эксплуатации стеновых и потолочных покрытий	Стеновые покрытия, их типы и характеристики.	2	ОК1-9
	Потолочные покрытия, их типы и характеристики.	2	ПК3.1- 3,2 3.4
	Практическое занятие № 7 Особенности ухода за стеновыми и потолочными покрытиями.	2	ОК1-9 ПК3.1- 3,2 3.4
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщений о видах стеновых покрытий. Составление сравнительной таблицы характеристики видов потолочных покрытий.	2 2	ОК1-9 ПК3.1- 3,2 3.4
Тема 6. Работа с мебелью, мебельными тканями и поверхностями	Мебель в гостинице, ее виды и назначение. Дифференциация мебели по ее назначению и функциям.	2	ОК1-9 ПК3.1- 3,2
	Выбор мебельной ткани и поверхности мебели в зависимости от назначения мебели.	2	3.4
	Практическое занятие № 8 Технология и правила эксплуатации мебели.	2	ОК1-9 ПК3.1- 3,2 3.4
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка докладов и презентаций по теме «Особенности фирменного стиля и дизайна в современных гостиничных предприятиях».	4	ОК1-9 ПК3.1- 3,2 3.4
Тема 7. Работа с напольными покрытиями	Напольные покрытия в гостинице, их назначения и виды. Основные виды ковров и ковровых покрытий, их характеристики.	2	ОК1-9 ПК3.1- 3,2
	Моющие и чистящие средства в уходе за твердыми покрытиями.	2	3.4
	Практическое занятие № 9 Ковры и ковровые покрытия различных назначений, особенности ухода за ними.	2	ОК1-9 ПК3.1- 3,2 3.4
	Практическое занятие № 10 Выбор вида напольного покрытия для различных помещений гостиницы.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщений о видах ковров.	2	ОК1-9 ПК3.1- 3,2 3.4
	Прачечная в гостинице, ее важность и значимость в обслуживании гостей.	2	
	Химическая чистка как важная дополнительная услуга гостиницы, бланк заказа.	2	

Тема 8. Организация и технология работы прачечной-химчистки в гостинице	Практическое занятие № 11 Технология выполнения гостевых заказов на услуги прачечной-химчистки.	2	ОК1-9 ПК3.1- 3,2 3.4
	Самостоятельная работа обучающихся Составление сравнительной таблицы достоинств и недостатков собственной прачечной.	2	ОК1-9 ПК3.1- 3,2 3.4
Тема 9. Безопасность в гостинице	Безопасность в гостинице, виды безопасности. Ключевое хозяйство в гостинице. Методы предотвращения краж.	2	ОК1-9 ПК3.1- 3,2 3.4
	Обеспечение безопасности имущества гостей.	2	
	Организация хранения ценных вещей в АХС.	2	
	Охрана труда и техника безопасности. Химические и биологические факторы риска в гостинице.	2	
	Химические и биологические факторы риска в гостинице.	2	
	Противопожарная безопасность в гостинице	2	
	Практическое занятие № 12 Охрана труда, производственная санитария и гигиена в гостинице.	2	ОК1-9 ПК3.1- 3,2 3.4
	Практическое занятие № 13 Пожарная безопасность в гостинице и правила ее соблюдения.	2	3.4
Самостоятельная работа обучающихся Составление конспекта по теме «Производственный травматизм и его профилактика» Подготовка докладов и презентаций «Противопожарной безопасности в гостинице» Работа с литературой и составление тестовых заданий по теме «Обеспечение безопасности гостиничного предприятия».	2	ОК1-9 ПК3.1- 3,2 3.4	
	4		
	4		
Тема 10. Организация и технология предоставления дополнительных услуг в гостинице	Роль дополнительных услуг в гостинице. Классификация дополнительных услуг.	2	ОК1-9 ПК3.1- 3,2 3.4
	Организация анимационной деятельности в гостиницах.	2	
	Анимационно-досуговая деятельность курортных отелей	2	
	Экскурсионные услуги гостиницы.	2	
	Организация и технология работы бизнес-центра, сервис-бюро.	2	
	Организация SPA-центра в отеле.	2	
	Этапы обслуживания гостей в SPA-центре. Обслуживающий персонал SPA-центра отеля.	2	
	Услуги по бронированию билетов и услуги «встречи-проводы»		
	Практическое занятие № 14 «Организация работы по предоставлению транспортных услуг в гостинице».	2	ОК1-9 ПК3.1- 3,2 3.4
Практическое занятие № 15 «Организация обслуживания гостей по предоставлению дополнительных услуг с учетом правил и норм международного сервиса, современных технологий, форм и методов».	2		

	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка докладов и презентаций на тему «Роль дополнительных услуг в гостинице в привлечении потенциальных гостей»	4	ОК1-9 ПК3.1- 3,2 3.4
	Подготовка докладов и презентаций на тему «Экскурсионная деятельность гостиничных предприятий»	4	
	Работа с литературой и составление тестовых заданий по теме «Дополнительные услуги гостиничного предприятия»	4	
Тема 11. Аудит качества услуг в АХС	Виды стандартов качества. Формирование внутрифирменных стандартов качества	2	ОК1-9 ПК3.1- 3,2 3.4
	Обучение персонала АХС	2	
	Мотивация персонала	2	
	Оценка качества услуг в АХС	2	
	Виды и методы аудита качества услуг в АХС	2	ОК1-9 ПК3.1- 3,2 3.4
	Практическое занятие № 16 «Аудит первой стороной (самоаудит) качества услуг» Практическое занятие № 17 «Внешний аудит качества гостиничных услуг»	2 2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка докладов и презентаций на тему «Система оценки удовлетворенности гостей. Аудит качества обслуживания». Разработка анкеты для выявления степени удовлетворенности гостей отеля	4 2	ОК1-9 ПК3.1- 3,2 3.4
МДК 03.02 Организация питания гостей		72	
Тема 1. Общая характеристика предприятий общественного питания	1. Общественное питание, термины и определения.	2	ОК1-9 ПК3.1- 3.3
	2. Структура управления предприятий общественного питания Требования к персоналу предприятий общественного питания		ОК1-9 ПК3.1- 3.3
	3. Классификация предприятий общественного питания по типу, классу, циклам производства	2	ОК1-9 ПК3.1- 3.3
	4. Практическая работа № 1 Изучение ГОСТ «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»	2	ОК1-9 ПК3.1- 3.3
	5. Структура предприятий общественного питания. Виды торговых помещений	2	ОК1-9 ПК3.1- 3.3
	6. Практическая работа № 2 Экскурсия на предприятие общественного питания.	2	ОК1-9 ПК3.1- 3.3
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение и анализ: ГОСТ «Услуги общественного питания. Общие требования» Подготовить презентацию на тему «Современное оборудование торговых залов ресторана»	6	ОК1-9 ПК3.1- 3.3

Тема 2. Организация и технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах	7. Организация питания в гостиничных комплексах. Режим питания	2	ОК1-9 ПК3.1- 3.3
	8. Специальные формы обслуживания в гостиничных комплексах.	2	ОК1-9 ПК3.1- 3.3
	9. Разновидности питания в гостиничных комплексах. Виды завтраков	2	ОК1-9 ПК3.1- 3.3
Тема 3. Столовая посуда и приборы. Столовое белье	10. Практическая работа № 3 Столовая посуда: виды, назначение, характеристика	2	ОК1-9 ПК3.1- 3.3
	11. Практическая работа № 4 Столовые приборы: виды, назначение, характеристика	2	ОК1-9 ПК3.1- 3.3
	12. Практическая работа № 5 Столовое белье: виды, назначение, характеристика.	2	ОК1-9 ПК3.1- 3.3
	13. Практическая работа №6 Составление акта на бой, лом, утрату посуды и приборов	2	ОК1-9 ПК3.1- 3.3
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить презентацию на тему: Презентация «Столовая посуда из современных материалов» Презентация на тему Столовое белье из современных материалов» Презентация «Столовые приборы из современных материалов»	8	ОК1-9 ПК3.1- 3.3
Тема 4. Средства информации	14. Меню, карта вин. Назначение, характеристика. Виды меню.	2	ОК1-9 ПК3.1- 3.3
	15. Принципы составления меню	2	ОК1-9 ПК3.1- 3.3
	16. Порядок расположения блюд в меню	2	ОК1-9 ПК3.1- 3.3
	17. Меню завтраков, карта заказа на завтрак	2	ОК1-9 ПК3.1- 3.3
	18. Практическая работа № 7 Составление меню завтраков	2	ОК1-9 ПК3.1- 3.3
	Самостоятельная работа. Составить таблицу:«Виды меню ресторанов г. Иркутска».	2	ОК1-9 ПК3.1- 3.3
Тема 5. Этапы организации обслуживания	19. Практическая работа № 8 Подготовка к обслуживанию потребителей. Подготовка торгового зала. Предварительная сервировка столов.	2	ОК1-9 ПК3.1- 3.3
	20. Практическая работа № 9 Подготовка персонала к обслуживанию. Проведение инструктажа	2	ОК1-9 ПК3.1- 3.3

	21. Основные элементы обслуживания в ресторанах. Последовательность подачи блюд и напитков. Способы подачи блюд и закусок.	2	ОК1-9 ПК3.1- 3.3
	22. Правила подачи блюд. Рекомендации напитков к закускам и блюдам.	2	ОК1-9 ПК3.1- 3.3
	23. Практическая работа № 10 Отработка приемов накрытия столов скатертями и их замена. Складывание салфеток.	2	ОК1-9 ПК3.1- 3.3
	24. Практическая работа № 11 Подбор и подготовка посуды, освоение приемов сервировки столов для завтрака, бизнес-ланча.	2	ОК1-9 ПК3.1- 3.3
	25. Практическая работа № 12 Подбор и подготовка посуды, освоение приемов сервировки столов для обеда по меню заказных блюд.	2	ОК1-9 ПК3.1- 3.3
	26. Практическая работа № 13 Подбор и подготовка посуды, освоение приемов сервировки столов для обеда по меню торжественного ужина.	2	ОК1-9 ПК3.1- 3.3
	27. Регламент процесса «Организация питания гостей в гостинице»	2	ОК1-9 ПК3.1- 3.3
Тема 6. Банкеты и приемы	28. Виды банкетов и приёмов	2	ОК1-9 ПК3.1- 3.3
	29. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств.	2	ОК1-9 ПК3.1- 3.3
	30. Практическая работа 14 Составление заказ-счёта	2	ОК1-9 ПК3.1- 3.3
	Самостоятельная работа подготовить реферат Мировые свадебные традиции Подготовить презентацию на тему: Проведение банкета «Моя будущая свадьба»	4	ОК1-9 ПК3.1- 3.3
Тема 7. Обслуживание в гостиничных номерах	Служба ROOM- SERVIS. Специальные правила обслуживания гостей в номерах.	2	ОК1-9 ПК3.1- 3.3 ПК 3.4
	31. Практическая работа №15 Регламент процесса «Организация обслуживания гостей в гостиничных номерах»	2	ОК1-9 ПК3.1- 3.3 ПК 3.4
	32. Практическая работа № 16 Должностная инструкция работников ROOM- SERVIS.	2	ОК1-9 ПК3.1- 3.3 ПК 3.4
	Самостоятельная работа. Составить таблицу: «Принципы работы службы ROOM- SERVIS»	2	ОК1-9 ПК3.1- 3.3 ПК 3.4

Тема 8. Услуги по организации питания иностранных туристов	33. Особенности питания иностранных туристов	2	ОК1-9 ПК3.1- 3.3
	34. Практическая работа № 17 Составить меню для иностранных туристов	3	ОК1-9 ПК3.1- 3.3
	Самостоятельная работа Написание реферата по теме: «Развитие туризма в России»	2	ОК1-9 ПК3.1- 3.3
ВСЕГО		90	

Учебная практика по модулю ПМ.03			
Виды работ по МДК 03.01 Организация обслуживания гостей в процессе проживания			ОК1-9 ПК3.1- 3,2 3.4
<p>1. Ознакомление с порядком оказания услуги размещения и дополнительных услуг по стирке и чистке одежды, предоставлению услуг бизнес-центра, SPA-услуг, туристическо-экскурсионного и транспортного обслуживания.</p> <p>2. Ознакомление с порядком уборки номеров, служебных помещений и помещений общего пользования.</p> <p>3. Ознакомление с порядком оформления документов по приемке номеров и переводу гостей из одного номера в другой.</p> <p>4. Ознакомление с порядком проведения инвентаризации сохранности оборудования гостиницы и заполнения инвентаризационных ведомостей, составления актов на списание инвентаря и оборудования.</p> <p>5. Ознакомление с порядком соблюдения техники безопасности и охраны труда на предприятии.</p> <p>6. Ознакомление с порядком предоставления услуги хранения ценных вещей (камеры хранения, сейфы и депозитные ячейки) для обеспечения безопасности проживающих.</p>			
Виды работ по МДК 03.02 Организация питания гостей			ОК1-9 ПК3.1- 3.3
<p>1. Ознакомление с порядком предоставления услуги питания в номерах (room-service), комплектования сервировочной тележки, сервировки столов.</p> <p>2. Составление вариантов меню для банкетов и приемов, специальных форм обслуживания с учетом характера мероприятия, времени его проведения, состава гостей, их количества, наличия продуктов, пожеланий заказчика, установленной суммы на 1 гостя; составление счета за обслуживание.</p> <p>3. Ознакомление с должностной инструкцией метрдотеля (администратора зала), требованиями к этой должности.</p> <p>4. Ознакомление с порядком проведения инструктажа персонала перед открытием торгового зала: проверка метрдотелем готовности зала, бара и персонала к обслуживанию.</p> <p>5. Ознакомление с книгой учета заказов; порядком приема и оформления заказов на организацию и обслуживание банкетов; подготовкой и проведением банкетов, торжеств, различных видов кейтеринга (при наличии на базах).</p> <p>6. Ознакомление с организацией обслуживания специальных мероприятий: по типу «шведский стол», выездных, при проведении конференций, семинаров, культурно-массовых мероприятий.</p>			

Содержание профессионально модуля ПМ.03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания (заочное обучение)

МДК 03.02 Организация питания гостей		101	
Тема 1. Общая характеристика предприятий общественного питания	1. Общественное питание, термины и определения. Структура управления предприятий общественного питания Требования к персоналу предприятий общественного питания Классификация предприятий общественного питания по типу, классу, циклам производства Структура предприятий общественного питания. Виды торговых помещений	2	ОК1-9 ПК3.1- 3.3
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение и анализ: ГОСТ «Услуги общественного питания. Общие требования» Подготовить презентацию на тему «Современное оборудование торговых залов ресторана»	10	ОК1-9 ПК3.1- 3.3
Тема 2. Организация и технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах	2. Организация питания в гостиничных комплексах. Режим питания. Специальные формы обслуживания в гостиничных комплексах. Разновидности питания в гостиничных комплексах. Виды завтраков	2	ОК1-9 ПК3.1- 3.3
Тема 3. Столовая посуда и приборы. Столовое белье	3. Столовая посуда: виды, назначение, характеристика Столовые приборы: виды, назначение, характеристика Столовое белье: виды, назначение, характеристика. акта на бой, лом, утрату посуды и приборов	2	ОК1-9 ПК3.1- 3.3
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить презентацию на тему: Презентация «Столовая посуда из современных материалов» Презентация на тему Столовое белье из современных материалов» Презентация «Столовые приборы из современных материалов»	40	ОК1-9 ПК3.1- 3.3
Тема 4. Средства информации	4. Меню, карта вин. Назначение, характеристика. Виды меню. Принципы составления меню Порядок расположения блюд в меню Меню завтраков, карта заказа на завтрак	2	ОК1-9 ПК3.1- 3.3
	Самостоятельная работа. Составить таблицу: «Виды меню ресторанов г. Иркутска». Изучение лекционного материала	10 20	ОК1-9 ПК3.1- 3.3

Тема 5. Этапы организации обслуживания Обслуживание в гостиничных номерах	5. Служба ROOM- SERVIS. Специальные правила обслуживания гостей в номерах. Последовательность подачи блюд и напитков. Способы подачи блюд и закусок. Правила подачи блюд. Рекомендации напитков к закускам и блюдам.	2	ОК1-9 ПК3.1- 3.3 ПК 3.4
--	---	---	-------------------------------

Учебная практика по модулю ПМ.03		72	
Виды работ по МДК 03.01 Организация обслуживания гостей в процессе проживания 7. Ознакомление с порядком оказания услуги размещения и дополнительных услуг по стирке и чистке одежды, предоставлению услуг бизнес-центра, SPA-услуг, туристическо-экскурсионного и транспортного обслуживания. 8. Ознакомление с порядком уборки номеров, служебных помещений и помещений общего пользования. 9. Ознакомление с порядком оформления документов по приемке номеров и переводу гостей из одного номера в другой. 10. Ознакомление с порядком проведения инвентаризации сохранности оборудования гостиницы и заполнения инвентаризационных ведомостей, составления актов на списание инвентаря и оборудования. 11. Ознакомление с порядком соблюдения техники безопасности и охраны труда на предприятии. 12. Ознакомление с порядком предоставления услуги хранения ценных вещей (камеры хранения, сейфы и депозитные ячейки) для обеспечения безопасности проживающих.			ОК1-9 ПК3.1- 3,2 3.4
Виды работ по МДК 03.02 Организация питания гостей 1. Ознакомление с порядком предоставления услуги питания в номерах (room-service), комплектования сервировочной тележки, сервировки столов. 2. Составление вариантов меню для банкетов и приемов, специальных форм обслуживания с учетом характера мероприятия, времени его проведения, состава гостей, их количества, наличия продуктов, пожеланий заказчика, установленной суммы на 1 гостя; составление счета за обслуживание. 3. Ознакомление с должностной инструкцией метрдотеля (администратора зала), требованиями к этой должности. 4. Ознакомление с порядком проведения инструктажа персонала перед открытием торгового зала: проверка метрдотелем готовности зала, бара и персонала к обслуживанию. 5. Ознакомление с книгой учета заказов; порядком приема и оформления заказов на организацию и обслуживание банкетов; подготовкой и проведением банкетов, торжеств, различных видов кейтеринга (при наличии на базах). 6. Ознакомление с организацией обслуживания специальных мероприятий: по типу «шведский стол», выездных, при проведении конференций, семинаров, культурно-массовых мероприятий.			ОК1-9 ПК3.1- 3.4

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля обеспечена наличием учебного кабинета: организации деятельности службы приёма, размещения и выписки гостей, лаборатории и тренингового кабинета - гостиничный номер, учебной аудиторией дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, лабораторных и практических занятий

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинета: учебная мебель (ученическая парта - 25 шт, стол преподавателя - 1 шт, стул преподавателя - 1 шт), магнитно-маркерная доска, мультимедийная система (переносная): ноутбук, мультимедийный проектор;
Учебная аудитория дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, лабораторных и практических занятий: учебная мебель (ученическая парта - 12 шт, стол преподавателя - 1 шт, стул преподавателя - 1 шт), магнитно-маркерная доска; мультимедийная система (переносная): ноутбук, мультимедийный проектор.; сервант 2 шт. сервировочный стол-1 шт. столовые приборы основные и вспомогательные 20 шт, посуда стеклянная 20 шт, посуда столовая 10 шт. посуда металлическая 5 шт.

Тренинговый кабинет Гостиничный номер кровать-2 шт., стол письменный-1 шт., тумбочка прикроватная – 2шт., стул – 2 шт., шкаф плат. – 1 шт., комплект постельного белья – 2 шт., подушка – 2 шт., матрас – 2 шт., на матрасники – 2 шт., одеяло – 2 шт.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику по профилю специальности в действующих предприятиях. Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест при прохождении практики по профилю специальности должно отвечать требованиям, установленным для предприятий сферы туризма. С предприятиями-базами практики заключаются договоры на проведение практики студентов.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Учебно-методическая документация:

1. Учебно-методические комплексы по профессиональному модулю.
3. Методические рекомендации для самостоятельной работы студентов по профессиональному модулю.
2. Сборник тестовых заданий по разделам модуля.
3. Сборник ситуационных задач по разделам модуля.
4. Материалы для промежуточной аттестации студентов по профессиональному модулю.
5. Учебно-методические пособия управляющего типа (рабочие тетради для практических заданий, инструкционные карты, методические рекомендации для выполнения практических работ, рефератов, курсовых работ и др.)

6. Дневник-отчет по практике по профилю специальности по профессиональному модулю.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные источники:

Федеральные законы и нормативные документы:

1. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 (в редакции Федерального закона от 09.01.1996 № 2-ФЗ) (с изм. на 03.07.2016) "О защите прав потребителей":
2. Федеральный закон от 30.03.1999 №52-ФЗ (с изм. на 03.07.2016)
3. (редакция, действующая 04.07.2016) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения":
4. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (с изм. на 13.07.2015) "О качестве и безопасности пищевых продуктов"
5. Федеральный закон №184-ФЗ от 27.12.2002 (с изм. на 05.04.2016)
6. (редакция, действующая с 01.07.2016) "О техническом регулировании":
7. Федеральный закон от 23.02.2013 № 15-ФЗ (с изм. на 26.04.2016) "Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака"
8. Правила оказания услуг общественного питания (утв. Постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 №1036) (ред. от 04.10.2012):
9. Нормы оснащения предприятий общественного питания посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарем (утв. Приказом Министерства торговли РСФСР от 01.09.1986 № 0152)
10. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции <http://protrts.ru/reglamenty-tr-ts/tr-ts-021-2011/>
11. Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.1.2.1199-03 (в ред. Изменения N 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 25.04.2007 N 18);
12. Приказ Министерства культуры Российской Федерации «Порядок классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи, осуществляемой аккредитованными организациями» № 1215 от 11 июля 2014 года.
13. Российская Федерация. Постановление Правительства РФ от 25.04.1997 № 490 (ред. от 06.10.2011). Об утверждении правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации, <http://www.consultant.ru/>
14. ГОСТ 51185-2008. Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования.
15. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.1.2.2645-10
16. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования

- 17.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
- 18.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
- 19.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
- 20.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
- 21.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
- 22.ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания:
23. ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание
- 24.ГОСТ Р 56766-2015 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации
- 25.САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРАВИЛА СП

Основные источники:

1. Радченко, ЛА Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебникрек. ФГАУ ФИРО" Л.А.Радченко.- М. : Кнорус, 2016.321с
 2. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник [Электронный ресурс]. / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. - М. : Дашков и Ко, 2016. – режим доступа : [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230055](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230055)
 6. Ёхина, М. А. Организация обслуживания в гостиницах: учебное пособие для студентов СПО / М.А. Ёхина, - М: Академия ИЦ, 2017. - 435с.
 7. Джум, Т.А. Организация гостиничного хозяйства: учеб. пособие / Т.А. Джум, Н.И. Денисова, - М. : Магистр : ИНФРА –М, 2016. – 400 с.
 8. Кибанов, А. Я. Управление персоналом: учеб. пособие для СПО: допущено Минобрнауки России / 4-е изд., стер. /А.Я. Кибанов, - М. : Кнорус, 2016. - 201 с.
 9. Сорокина,А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: учеб. пособие / А.В. Сорокина, М.:Альфа-М Изд. Дом, 2016.-326с
- Дополнительные источники:**
- 10.Арбузова, Н. Ю. Технология и организация гостиничных услуг: учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений / Н. Ю. Арбузова - М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 224 с.
 - 11.Брашнов, Д. Г.Гостиничный сервис и туризм: учеб. пособие / Д.Г. Брашнов-Альфа-М Издательский Дом, 2016. – 348 с

12. Гаврилова, А.Е. Деятельность административно-хозяйственной службы: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / А.Е. Гаврилова. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 256 с.
13. Зайцева, Т. В. Управление персоналом : учебник для СПО /Т.В. Зайцева, - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2016. - 335 с.
14. Журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес», «Ресторанные ведомости», «Отель», «Управление персоналом».

Интернет-ресурсы:

1. <http://eLibrary.ru/> - Научная электронная библиотека.
2. <http://www.edu.ru/> - Российское образование.
3. <http://www.pro-personal.ru/> - Журнал по управлению персоналом
4. <http://lib-catalog.isea.ru> – Научная библиотека БГУ
5. <http://www.frontdesk.ru/> - Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса
6. <http://www.hotelmagazine.ru/> - Журнал гостиничного бизнеса
1. <http://www.tvplaneta.ru/> - Официальный сайт журнала «Планета 5 звезд»
2. <http://www.rostourunion.ru/> - Российский Союз Туриндустрии.
3. <http://www.ratanews.ru/> - Газета Российского Союза Туриндустрии.
4. <http://tourbus.ru/> - Туристический бизнес для профессионалов
5. <http://paradeofhotels.ru/> - Журнал «Парад отелей»
6. <http://www.new-hotel.ru/> - Журнал про гостиницы, отели.

Информационно-методическое обеспечение:

- график проведения промежуточного и контрольного тестирования;
- график отработок пропущенных занятий;
- виды самостоятельной внеаудиторной работы студентов;
- перечень тем для самостоятельной внеаудиторной работы студентов;
- перечень тем курсовых работ;
- график консультаций;
- инструкция по технике безопасности;
- инструкция по пожарной безопасности;
- список обязательной и дополнительной литературы и др.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Программа профессионального модуля ПМ.03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания реализуется в течение 4 семестра 2 курса обучения.

Освоению данного модуля должны предшествовать дисциплины из профессионального цикла и профессиональных модулей, такие как: «Менеджмент», «Экономика организации», «Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей», «Этика и психология общения в ситуациях гостеприимства».

В процессе обучения студентов основными формами являются: аудиторные занятия, включающие лекции и практические занятия, а также самостоятельная работа обучающегося. Тематика лекций и практических занятий соответствует содержанию программы профессионального модуля.

Для успешного освоения профессионального модуля «Организация обслуживания гостей в процессе проживания» каждый студент обеспечивается учебно-методическими материалами (тематическими планами семинаров и практических занятий, учебно-методической литературой, типовыми тестовыми заданиями, ситуационными задачами, заданиями и рекомендациями по самостоятельной работе и курсовой работе).

Лекции формируют у студентов системное представление об изучаемых разделах профессионального модуля, обеспечивают усвоение ими основных дидактических единиц, готовность к восприятию профессиональных технологий и инноваций, а также способствуют развитию интеллектуальных способностей.

Практические занятия обеспечивают приобретение и закрепление необходимых навыков и умений, формирование профессиональных компетенций, готовность к самостоятельной и индивидуальной работе, принятию ответственных решений в рамках профессиональной компетенции.

Самостоятельная работа студентов проводится во внеаудиторное время и составляет 1/3 от общей трудоемкости междисциплинарного комплекса. Самостоятельная работа включает в себя работу с литературой, подготовку докладов, рефератов, выполнение таблиц, схем по выбранной теме, отработку практических умений, и способствует развитию познавательной активности, творческого мышления обучающихся, прививает навыки самостоятельного поиска информации, а также формирует способность и готовность к самосовершенствованию, самореализации и творческой адаптации, формированию общих компетенций.

Оценка теоретических и практических знаний студентов осуществляется с помощью тестового контроля, решения ситуационных задач, оценки практических работ. В конце изучения профессионального модуля проводится квалификационный экзамен.

Производственная практика (по профилю специальности) проводится как итоговая (концентрированная) практика по завершению модуля. Базами производственной практики являются гостиницы, с которыми колледж заключает договор о взаимном сотрудничестве. Основными условиями прохождения производственной практики являются наличие квалифицированного персонала и оснащенность современным оборудованием.

Практика проводится под руководством преподавателей и специалистов предприятия-базы практики. Руководитель от колледжа назначается из числа преподавателей специальных дисциплин. Руководители практики от предприятия-базы практик назначаются приказом руководителя предприятия до начала практики, из числа специалистов, имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля.

4.4.Перечень занятий, проводимых в активных и интерактивных формах

МДК 03.02 Организация питания гостей		
Общее количество аудиторных часов – 68 часов		
Занятия в активных и интерактивных формах – 12 часов (18%)		
Тема занятия	часы	Форма проведения
Изучение ГОСТ30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования	2	Работа в малых группах (технология сотрудничества)
Виды торговых помещений	2	Презентации с использованием различных вспомогательных средств
Составление акта на бой, лом, утрату посуды и приборов	2	Мини-лекция
Подготовка к обслуживанию потребителей. Подготовка торгового зала. Предварительная сервировка столов.	2	Работа в малых группах (технология сотрудничества)
Служба ROOM- SERVIS. Специальные правила обслуживания гостей в номерах.	2	Презентации с использованием различных вспомогательных средств
Подготовка персонала к обслуживанию. Проведение инструктажа	2	Работа в малых группах (технология сотрудничества)
МДК 03.01 Организация обслуживания гостей в процессе проживания		
Общее количество аудиторных часов – 136 часов		
Занятия в активных и интерактивных формах – 34 часа (25%)		
Работа с мебелью, мебельными тканями и поверхностями	2	Презентации с использованием различных вспомогательных средств
Роль дополнительных услуг в гостинице. Классификация дополнительных услуг.	2	Презентации с использованием различных вспомогательных средств
Оценка качества услуг в АХС	2	Работа в малых группах (технология сотрудничества)
Выбор вида напольного покрытия для различных помещений гостиницы	2	Работа в малых группах (технология сотрудничества)
Составление схемы подготовки горничной к работе. Комплектация тележки горничной.	2	Работа в малых группах (технология сотрудничества)
Мотивация персонала АХС	2	Деловая игра
Внешний аудит качества гостиничных услуг	2	Деловая игра
Безопасность в гостинице	2	Интерактивная лекция
Обучение персонала АХС	2	Презентации с использованием различных вспомогательных средств
Экскурсионные услуги гостиницы	2	Презентации с использованием различных вспомогательных средств
Аудит первой стороной (самоаудит) качества услуг	2	Работа в малых группах (технология сотрудничества)
Составление графиков работы сотрудников АХС	2	Работа в малых группах (технология сотрудничества)

Горничная, ее роль в работе гостиницы. Производительность труда горничной, хронометраж рабочего времени.	2	Работа в малых группах (технология сотрудничества)
Противопожарная безопасность в гостинице	2	Презентации с использованием различных вспомогательных средств
Технология выполнения различных видов уборки	2	Работа в малых группах (технология сотрудничества)
Организация работы по предоставлению транспортных услуг в гостинице	2	Работа в малых группах (технология сотрудничества)
Помещения гостиницы, их назначения. Классификация гостиничных номеров и их характеристика.	2	Презентации с использованием различных вспомогательных средств

4.5 Кадровое обеспечение образовательного процесса Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования 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, эти преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года

Руководство практикой должны осуществлять преподаватели междисциплинарных курсов профессионального модуля.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Мдк 03.02 Организация питания гостей

№	Содержание	Основные показатели оценки результата	Методы оценки
У3	Организовывать оказание персональных и дополнительных услуг по стирке и чистке одежды, питанию в номерах, предоставлению бизнес-услуг, SPA-услуг, туристическо экскурсионного обслуживания, транспортного обслуживания, обеспечивать хранение ценностей, проживающих;	Умение организовывать оказание услуг по питанию в номерах, обеспечивать хранение ценностей проживающих;	Оценка правильности демонстрации умений. Оценка правильности выполнения практических заданий. Экспертное наблюдение. Промежуточная аттестация в форме устного экзамена, квалификационного экзамена.
У4	Контролировать соблюдение персоналом требований к стандартам и качеству обслуживания гостей	Демонстрация умения контролировать соблюдение персоналом требований к стандартам и качеству обслуживания гостей	Оценка правильности демонстрации умений. Оценка правильности выполнения практических заданий. Экспертное наблюдение. Промежуточная аттестация в форме устного экзамена, квалификационного экзамена.
У5	Комплектовать сервировочную тележку room-service, производить сервировку столов	Умение комплектовать сервировочную тележку room-service, производить сервировку столов	Оценка правильности демонстрации умений. Оценка правильности выполнения практических заданий. Экспертное наблюдение. Промежуточная аттестация в форме устного экзамена,

			квалификационного экзамена.
У6	Осуществлять различные приемы подачи блюд и напитков, собирать использованную посуду, составлять счет за обслуживание	Применение различных приемов подачи блюд и напитков, Умение быстро собирать использованную посуду Умение составлять счет за обслуживание	Оценка правильности демонстрации умений. Оценка правильности выполнения практических заданий. Экспертное наблюдение. Промежуточная аттестация в форме устного экзамена, квалификационного экзамена.
У8	Составлять акты на списание инвентаря и оборудование и обеспечивать соблюдение техники безопасности и охраны труда при работе с ним	Умение составлять акты на списание инвентаря и оборудование и обеспечивать соблюдение техники безопасности и охраны труда при работе с ним	Оценка правильности демонстрации умений. Оценка правильности выполнения практических заданий. Экспертное наблюдение. Промежуточная аттестация в форме устного экзамена, квалификационного экзамена.
32	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;	Применение 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	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме устного экзамена, квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях;
35	Принципы и технологии организации досуга и отдыха;	Знание принципов и соблюдение технологии организации досуга и отдыха;	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме устного экзамена, квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных

			презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях;
38	Правила сервировки столов, приемы подачи блюд и напитков;	Соблюдение правила сервировки столов, приемы подачи блюд и напитков	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме устного экзамена, квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях;
39	Особенности обслуживания room-service;	Знание особенности обслуживания room-service;	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме устного экзамена, квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях;
310	Правила безопасной работы оборудования для доставки и раздачи готовых блюд;	Соблюдение правила безопасной работы оборудования для доставки и раздачи готовых блюд;	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме устного экзамена, квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях;

312	Правила поведения сотрудников на жилых этажах в экстремальных ситуациях;	Соблюдение правила поведения сотрудников на жилых этажах в экстремальных ситуациях	Устный опрос, письменный опрос, промежуточная аттестация в форме устного экзамена, квалификационного экзамена, экспертное наблюдение Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся (сообщения, выполнение мультимедийных презентаций), решение проблемно-ситуационных задач на практических занятиях;
ПК 3.1.	Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений.	соблюдение порядка выполнения работ в соответствии с планами работы подразделения, должностными инструкциями; - точность определения состава и количества необходимых ресурсов для выполнения работы исполнителями; - правильность применения различных методов контроля работы исполнителей.	устный и письменный опрос; решение ситуационных задач; отчеты по практическим работам; тестирование по темам МДК; контрольные работы по темам МДК; промежуточная аттестация в форме устного экзамена, квалификационного экзамена
ПК 3.2.	Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах (room-service).	-соблюдение последовательности этапов обслуживания услуги питания в номерах (room-service).	устный и письменный опрос; решение ситуационных задач; тестирование по темам МДК; выполнение рефератов, докладов; оценка выполнения заданий для самостоятельной работы; отчеты по практическим работам; контрольная работа по МДК. промежуточная аттестация в форме устного экзамена, квалификационного экзамена
ПК 3.3.	Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.	правильность оформления учетно-отчетной	устный и письменный опрос;

		документации согласно принятой учетной политике организации.	решение ситуационных задач; тестирование по темам МДК; выполнение рефератов, докладов; оценка выполнения заданий для самостоятельной работы; отчеты по практическим работам; контрольная работа по МДК. промежуточная аттестация в форме устного экзамена, квалификационного экзамена
ПК 3.4.	Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих.	- соблюдение условий для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих.	устный и письменный опрос; решение ситуационных задач; тестирование по темам МДК; выполнение рефератов, докладов; оценка выполнения заданий для самостоятельной работы; отчеты по практическим работам; контрольная работа по МДК. промежуточная аттестация в форме устного экзамена, квалификационного экзамена
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	– объяснение социальной значимости профессии то-вароведа-эксперта; – проявление точности, аккуратности, внимательности; – стремление к освоению профессиональных компетенций, знаний и умений (участие в предметных конкурсах, олимпиадах и др.);	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения программы профессионального модуля через: активное участие в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения	– организация собственной деятельности в соответствии с поставленной целью	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в

	профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	– определение и выбор способов (технологии) решения задачи в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами;	области коммерческой деятельности, их обоснованность. Адекватность оценки эффективности и качества выполнения заданий
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	– определение и выбор способа разрешения проблемы в соответствии с заданными критериями; – проведение анализа ситуации по заданным критериям и определение рисков; – оценивание последствий принятых решений;	Решение стандартных и нестандартных профессиональных ситуаций по видам профессиональной деятельности
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	– поиск и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;	Демонстрация умения осуществлять поиск необходимой информации с использованием различных источников. Адекватность оценки полученной информации с позиции ее своевременности и достаточности для эффективного выполнения задач
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	– корректное использование информационных источников для анализа, оценки и извлечения информации, необходимой для решения профессиональных задач; – владение приемами работы с компьютером, электронной почтой, Интернетом, активное применение информационно-коммуникационных технологий в учебной деятельности.	Демонстрация умения осуществлять поиск необходимой информации с использованием информационно-коммуникационных технологий. Адекватность оценки полученной информации с позиции ее своевременности и достаточности для эффективного выполнения задач профессионального и личностного развития
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- эффективное взаимодействие и общение с коллегами и руководством; - положительные отзывы с производственной практики.	Демонстрация способности эффективно общаться с преподавателями и студентами

			Проявление ответственности за результаты выполнения заданий каждым членом команды.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- ответственное отношение к результатам выполнения профессиональных обязанностей членами команды; - проведение самоанализа и коррекции результатов собственной работы;	Проявление способности оказать и принять взаимную помощь.
ОК 8	ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	– владение механизмом целеполагания, планирования, организации, анализа, рефлексии, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции ее результатов.	Демонстрация стремления к профессионализму и личностному росту. Проявление способности осознанно планировать и самостоятельно проводить повышение своей квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Демонстрация умения осваивать новые правила учета средств предприятия и заполнения первичных учетных документов.