

**Аннотация рабочих учебных программ дисциплин, профессиональных
модулей программы подготовки специалистов среднего звена
43.02.11 Гостиничный сервис**

**Дисциплина
Основы философии**

Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Основы философии» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.11 Гостиничный сервис**, входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения 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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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, окружающей среды
- о социальных и этнических проблемах, связанных с развитием и использованием науки, техники и технологии

В процессе освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1-9.

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	68
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
практические занятия	24
контрольные работы	3
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
в том числе:	
подготовка рефератов, докладов	9
работа с конспектами, дополнительной литературой	3
подготовка эссе	8
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

Содержание дисциплины

Раздел 1. Зарождение философии как науки

Тема 1.1. Основные понятия философии. Предпосылки зарождения философии.

Раздел 2. История развития философии

Тема 2.1. Античная философия.

Тема 2.2. Философия Средних веков.

Тема 2.3. Философия эпохи Возрождения.

Тема 2.4. Философия эпохи Нового времени и. Просвещения.

Тема 2.5. Немецкая классическая философия.

Тема 2.6. Марксистская философия.

Тема 2.7. Русская философия.

Тема 2.8. Современная западно-европейская философия.

Дисциплина

История

Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Основы философии» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.11 Гостиничный сервис, входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

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

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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен 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.

В процессе освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК 1-9.

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
практические занятия	24
контрольные работы	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
в том числе:	
работа с конспектами, учебной и специальной технической литературой, электронными ресурсами	4
подготовка к практическим работам, составление отчетов по практическим работам и подготовка к их защите	4
выполнение рефератов	12
Промежуточная аттестация в форме зачета	

Содержание дисциплины

Раздел 1. Послевоенное мирное урегулирование. Начало «холодной войны».

Тема 1.1. Послевоенное мирное урегулирование в Европе.

Тема 1.2. Первые конфликты и кризисы «холодной войны».

Тема 1.3. Страны «третьего мира»: крах колониализма и борьба против отсталости.

Раздел 2. Основные социально-экономические и политические тенденции развития стран мира последней четверти XX века.

Тема 2.1. Ведущие капиталистические страны.

Тема 2.2. Ведущие страны Западной и Восточной Европы.

Тема 2.3. СССР: в период «застоя».

Тема 2.4. Советская концепция «нового политического мышления».

Тема 2.5. Россия в конце XX – начале XXI вв.

Тема 2.6. Международные отношения в последней четверти XX века. От двухполюсной системы к новой политической модели.

Раздел 3. Новая эпоха в развитии науки, культуры. Духовное развитие во второй половине XX–начале XXI вв.

Тема 3.1. Научно – техническая революция и культура.

Раздел 4. Мир в начале XXI века. Глобальные проблемы человечества.

Тема 4.1. Глобализация и глобальные вызовы человеческой цивилизации, мировая политика.

Тема 4.2. Международные отношения в области национальной, региональной и глобальной безопасности.

Тема 4.3. Международное сотрудничество в области противодействия

международному терроризму и идеологическому экстремизму.

Дисциплина
Иностранный язык

Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.11 Гостиничный сервис, входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить (со словарём) иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

В процессе освоения дисциплины формируются следующие компетенции:
ОК 1-9, ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.6, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4.

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	266
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	208
в том числе:	
практические занятия	208
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	58
в том числе:	
Систематическая проработка конспектов занятий.	10
Заучивание лексики и грамматики.	10
Выполнение лексико-грамматических упражнений.	10
Перевод текстов.	20
Составление диалогов.	8
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта.</i>	

Содержание дисциплины

Раздел 1. Деловой иностранный язык

Тема 1.1. Путешествия

Тема 1.2. Общение с клиентами.

Тема 1.3. Предоставление и получение информации.

Тема 1.4. Гостиничный сервис.

Дисциплина

Физическая культура

Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.11 Гостиничный сервис, входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни.

В процессе освоения дисциплины формируются следующие компетенции:
ОК 2, 3, 6.

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>216</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>108</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>108</i>
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	

Содержание дисциплины

Раздел 1. Легкая атлетика

Тема 1.1. Входное тестирование

Тема 1. 2. Стартовый разгон

Тема 1.3 Специальные беговые упражнения

Тема 1.4. Передача эстафетной палочки

Тема 1.5. Спринтерский бег.

Тема 1.6. Прыжок в длину.

Тема 1.7. Развитие общей выносливости.

Тема 1.8. Развитие силы.

Тема 1.9. Эстафетный бег

Тема 1.10. Метание гранаты
Тема 1.11. Развитие взрывной силы.

Раздел 2. Гимнастика

Тема 2.1. Совершенствования строевых упражнений.
Тема 2.2. Акробатика.
Тема 2.3. Опорный прыжок.
Тема 2.4. Упражнения на брусьях.
Тема 2.5. Упражнения на бревне.
Тема 2.6. Упражнения на перекладине /юн./ Упражнения на р/в брусьях/дев/.
Тема 2.7. Ритмическая гимнастика/дев./ Атлетическая гимнастика /юн./

Раздел 3. Лыжная подготовка

Тема 3.1. Совершенствование перестроений.
Тема 3.2. Совершенствование техники лыжных ходов.
Тема 3.3. Катание с горы.
Тема 3.4. Лыжные гонки.
Тема 3.5. Развитие общей выносливости.
Тема 3.6. Катание с горы.
Тема 3.7. Лыжная эстафета.

Раздел 4. Спортивные игры

Тема 4.1. Спортивные игры /баскетбол/
Тема 4.1.1 Совершенствование техники владения мячом.
Тема 4.1.2. Техника нападения.
Темы 4.1.3. Техника защиты.
Тема 4.1.4. Бросок в кольцо.
Тема 4.1.5. Взаимодействие игроков.
Тема 4.1.6. Специальная физическая подготовка баскетболиста.
Тема 4.1.7. Двусторонняя учебная игра.
Тема 4.1.8. Урок-соревнование по баскетболу.
Тема 4.2. Спортивные игры /волейбол/
Тема 4.2.1. Совершенствование техники владения мячом.
Тема 4.2.2. Развитие ловкости.
Тема 4.2.3. Техника нападения.
Тема 4.2.4. Техника защиты.
Тема 4.2.5. Тактические действия игроков.
Тема 4.2.6. Специальная физическая подготовка волейболиста.
Тема 4.2.7. Учебная игра.

Раздел 5. Профессионально-прикладная физическая подготовка.

Тема 5.1. Место ППФП в системе физвоспитания студентов.
Тема 5.2. Профессионально значимые качества будущего специалиста.
Тема 5.3. Производственная гимнастика.
Тема 5.4. Профилактика профзаболеваний средствами ФК

- Тема 5.5. Профилактика травматизма.
 Тема 5.6. Развитие физических качеств.
 Тема 5.7. Гигиенические требования к занятиям ФК

Раздел 6. Физическая культура студента.

- Тема 6.1. ФК в общекультурной и профессиональной подготовке студента.
 Тема 6.2. Социально-биологические основы физкультуры и спорта.
 Тема 6.3. Основы здорового образа жизни.

Дисциплина

Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.11 Гостиничный сервис, входит в математический и общий естественнонаучный цикл

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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.

В процессе освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1-9, ПК 1.1 - 1.3, 2.3 - 2.5, 3.3.

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	138

Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	92
в том числе:	
практические занятия	92
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	46
в том числе:	
подготовка к практическим работам, составление отчетов по практическим работам и подготовка к их защите	31
выполнение рефератов	15
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

Содержание дисциплины

Раздел 1. ИКТ в профессиональной деятельности

Тема 1.1. ИКТ в профессиональной деятельности

Тема 1.2. Организация деятельности с использованием АРМ

Раздел 2. Информационная безопасность

Тема 2.1. Обеспечение информационной безопасности

Дисциплина

Менеджмент

Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.11 Гостиничный сервис, входит в общепрофессиональный цикл.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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.

В процессе освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОК 1-9, ПК 1.1 - 1.3, 2.2 - 2.6, 3.1 - 3.3.

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	180
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	120
в том числе:	
практические занятия	50
контрольные работы	12
курсовая работа (проект)	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	60
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	40
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, Интернет-ресурсов; подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ и подготовка к их защите.	20
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена.</i>	

Содержание дисциплины

Раздел 1. Современный менеджмент: сущность и характерные черты.

Тема 1.1. Понятие управления и менеджмента

Тема 1.2. Основные функции менеджмента.

Тема 1.3. Этика делового общения

Раздел 2. Управление персоналом.

Тема 2.1. Управление персоналом на разных стадиях жизненного цикла организации.

Тема 2.2. Принципы и эффективность принятия решений.

Дисциплина

Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности

Область применения программы

является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.11 Гостиничный сервис, входит в общепрофессиональный цикл.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения 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;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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.

В процессе освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1-9, ПК 1.1, 1.2, 2.3, 2.4,3.3, 3.4.

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	162
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	108
в том числе:	
практические занятия	54
контрольные работы	6
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	54
в том числе:	
систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, Интернет-ресурсов; подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ и подготовка к их защите.	54
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

Содержание дисциплины

Раздел 1. Документационное обеспечение профессиональной деятельности

Тема 1.1. Роль и место информационно-документационного обеспечения в работе аппарата управления.

Тема 1.2. Правила оформления документов

Тема 1.3. Технологии работы с документами

Тема 1.4. Локальные нормативные акты

Тема 1.5. Управление документацией

Раздел 2. Права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности

Тема 2.1. Трудовое право как отрасль права

Тема 2.2. Правовое регулирование занятости и трудоустройства.

Тема 2.3. Трудовой договор.

Тема 2.4. Трудовая дисциплина.

Дисциплина

Экономика организации

Область применения программы

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

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения 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;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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.

В процессе освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1-9, ПК 1.2, 2.1, 2.3, 2.4, 2.6, 3.2, 3.3, 4.1

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	84

Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	56
в том числе:	
практические занятия	28
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	28
в том числе:	
- систематическая проработка конспектов занятий	13
- выполнение рефератов	15
<i>Промежуточная аттестация в форме зачета</i>	

Содержание дисциплины

Раздел 1. Организация, отрасль в условиях рынка.

Тема 1.1. Отраслевые особенности организации в рыночной экономике.

Тема 1.2. Организационно – правовые формы организаций.

Раздел 2. Материально-техническая база организации.

Тема 2.1. Основной капитал и его роль в производстве.

Тема 2.2. Оборотный капитал.

Тема 2.3. Капитальные вложения и их эффективность.

Тема 2.4. Аренда, лизинг, нематериальные активы.

Раздел 3. Кадры и оплата труда в организации.

Тема 3.1. Кадры организации и производительность труда.

Тема 3.2. Формы и системы оплаты труда.

Раздел 4. Себестоимость, цена, прибыль и рентабельность – основные показатели деятельности организации.

Тема 4.1. Издержки производства и реализации продукции.

Тема 4.2. Ценообразование.

Тема 4.3. Прибыль и рентабельность.

Раздел 5. Планирование деятельности организации.

Тема 5.1. Основные показатели деятельности организации.

Дисциплина

Бухгалтерский учет

Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.11 Гостиничный сервис, **входит в общепрофессиональный цикл.**

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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.

В процессе освоения дисциплины формируются следующие компетенции:
ОК 1-9, ПК 1.2, 2.1, 2.3, 2.4, 2.6, 3.2, 3.3, 4.1.

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	180
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	120
в том числе:	
практические занятия	60
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	60
в том числе:	
- систематическая проработка конспектов занятий	12
- выполнение рефератов	15
- оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите;	13
- изучение нормативно-правовых документов и применение на практике;	20
	20
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

Содержание дисциплины

Раздел 1. Общая характеристика бухгалтерского учета

Тема 1.1 Введение

Тема 1.2. Сущность и значение бухгалтерского учета

Тема 1.3. Нормативные основы бухгалтерского учета

Раздел 2. Предмет и метод бухгалтерского учета

Тема 2.1. Классификация имущества предприятия

Тема 2.2. Метод бухгалтерского учета

Раздел 3. Бухгалтерский баланс, бухгалтерские счета и двойная запись

Тема 3.1. Бухгалтерский баланс и его виды.

Тема 3.2. Изменения в балансе под влиянием хозяйственных операций

Тема 3.3. Бухгалтерские счета и двойная запись.

Раздел 4. Принципы учета основных хозяйственных процессов.

Тема 4.1. Учет процесса снабжения.

Тема 4.2. Учет процесса производства.

Тема 4.3. Учет процесса продажи.

Раздел 5. Документация, регистры, формы бухгалтерского учета.

Тема 5.1. Документация как элемент метода бухгалтерского учета.

Тема 5.2. Учетные регистры, их сущность и значение.

Тема 5.3. Формы бухгалтерского учета.

Тема 5.4. Бухгалтерская отчетность.

Раздел 6. Международные стандарты финансового учета и отчетности.

Тема 6.1. Международные стандарты финансовой отчетности.

Дисциплина

Здания и инженерные системы гостиниц

Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.11 Гостиничный сервис, входит в общепрофессиональный цикл.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения 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 дисциплины обучающийся должен знать:

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

В процессе освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1-9, ПК 3.1 - 3.4.

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	84

Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	56
в том числе:	
практические занятия	28
контрольные работы	9
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	28
в том числе:	
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы, Интернет-ресурсов Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.	20
Выполнение рефератов	8
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

Содержание дисциплины

Раздел 1. Основы конструктивных решений и технической эксплуатации гостиниц и туристских комплексов.

Тема 1.1. Основные принципы проектирования гостиничных предприятий.

Тема 1.2. Объемно-планировочное решение гостиниц и туристских комплексов.

Тема 1.3. Техническая эксплуатация гостиничных предприятий.

Раздел 2. Инженерно-техническое оснащение гостиниц и туркомплексов.

Тема 2.1. Инженерное оборудование гостиниц.

Тема 2.2. Телекоммуникационные системы гостиниц.

Тема 2.3. Профессиональное технологическое оборудование.

Раздел 3. Оформление жилых и общественных помещений гостиниц.

Тема 3.1. Интерьер и его влияние на качество обслуживания.

Дисциплина

Культура речи

Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Культура речи» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.11 Гостиничный сервис, входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- пользоваться орфоэпическими словарями, словарями русского языка;
- определять лексическое значение слова;
- использовать словообразовательные средства в изобразительных целях;

- пользоваться багажом синтаксических средств при создании собственных текстов;
- различать тексты по их принадлежности к стилям; анализировать речь с точки зрения ее нормативности, уместности и целесообразности;
- применять полученные знания в практике устной и письменной речи, учитывая три основных аспекта: нормативный, коммуникативный, этический.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- систему современного русского языка (уровни языка и соответствующие единицы);
- систему грамматических, этических и коммуникативных норм современного русского языка;
- основные аспектные и энциклопедические словари, справочные пособия

В процессе освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОК 1-9.

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>153</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>102</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>52</i>
контрольные работы	<i>6</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>51</i>
в том числе:	
работа с конспектами, дополнительной литературой	<i>21</i>
подготовка к практическим работам	<i>30</i>
<i>Промежуточная аттестация в форме зачета</i>	

Содержание дисциплины

Раздел 1. Культура речи как особый раздел лингвистики

Тема 1.1. Общение. Речь.

Тема 1.2. Речь.

Раздел 2. Морфологическая система современного русского языка

Тема 2.1. Имя существительное.

Тема 2.2. Имя прилагательное

Тема 2.3. Имя числительное

Тема 2.4. Местоимение

Тема 2.5. Глагол

Раздел 3. Синтаксис и пунктуация

Тема 3.1. Синтаксические нормы

Раздел 4. Лексика

Тема 4.1. Образность речи

Раздел 5. Фонетика и орфоэпия. Акцентология. Орфография

Тема 5.1. Благозвучие и красота звучания речи.

Дисциплина

Безопасность жизнедеятельности

Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.11 Гостиничный сервис, входит в общепрофессиональный цикл.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

- В результате освоения 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 профессии;
 - применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;
 - владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
 - оказывать первую помощь пострадавшим;

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

В процессе освоения дисциплины формируются следующие компетенции:
ОК 1-9, ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.6, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4.

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
практические занятия	34
контрольные работы	6
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	34
в том числе:	
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:	
- систематическая проработка конспектов занятий	14
- подготовка к практическим работам	20
- оформление практических работ	
- подготовка отчетов практических работ	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

Содержание дисциплины

Раздел 1. Основы безопасности жизнедеятельности

Тема 1.1. Защита человека на производстве от опасности технических систем

Тема 1.2. Обеспечение безопасности человека на производстве и в окружающей среде.

Тема 1.3. Защита населения и территорий в чрезвычайных ситуациях

- Тема 1.4. Основы пожарной профилактики и профилактики терроризма.
Тема 1.5. Оказание первой помощи при несчастных случаях на производстве

Профессиональный модуль

ПМ 1. Бронирование гостиничных услуг

Область применения программы

Программа профессионального 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) **Бронирование гостиничных услуг** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Принимать заказ от потребителей и оформлять его.

ПК 1.2. Бронировать и вести документацию.

ПК 1.3. Информировать потребителя о бронировании.

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:

- приема заказов на бронирование от потребителей;
- выполнения бронирования и введения 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, турагентства 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.

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	132
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в т.ч.	88
Практические занятия	44
Самостоятельная работа обучающегося	44
Учебная и производственная практика	72

Содержание обучения по профессиональному модулю

Раздел 1. Технология бронирования гостиничных услуг.

Тема 1.1. Технология бронирования мест и номеров в гостинице.

Тема 1.2. Культура общения и разрешение конфликтов.

Профессиональный модуль

ПМ 2. Прием, размещение и выписка гостей

Область применения программы

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 профессиональных компетенций (ПК):

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.

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:

- приема, регистрации и размещения гостей;
- предоставления информации гостям об услугах в гостинице;
- участия в заключении договоров об оказании гостиничных услуг;
- контроля оказания перечня услуг, предоставляемых в гостиницах (по договору);
- подготовки счетов и организации 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, регламентирующую деятельность гостиниц при приеме, регистрации и размещении гостей;
- организацию службы приема и размещения;
- стандарты качества обслуживания при приеме и выписке гостей;
- 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.

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	180
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в т.ч.	120
Практические занятия	59
Самостоятельная работа обучающегося	60
Учебная и производственная практика	72

Содержание обучения по профессиональному модулю

Раздел 1. Технология приема, размещения и выписки гостей.

Тема 1.1. Технология приема, размещения и выписки гостей.

Тема 1.2. Стандарты обслуживания при приеме и выписке гостей.

Тема 1.3. Психодиагностика в социально-культурном сервисе и туризме.

Профессиональный модуль

ПМ 3. Организация обслуживания гостей в процессе проживания

Область применения программы

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) 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-serve).

ПК 3.3. Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.

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

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, туристическо-экскурсионного обслуживания, транспортного обслуживания, обеспечивать хранение ценностей проживающих;
- контролировать соблюдение персоналом требований к стандартам и качеству обслуживания гостей;
- комплектовать сервировочную тележку room-service, производить сервировку столов;
- осуществлять различные приемы подачи блюд и напитков, собирать использованную посуду, составлять счет за обслуживание;
- проводить инвентаризацию сохранности оборудования гостиницы и заполнять инвентаризационные ведомости;
- составлять акты на списание инвентаря и оборудование 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.

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	240
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в т.ч.	160
Практические занятия	80
Самостоятельная работа обучающегося	80
Учебная и производственная практика	72

Содержание обучения по профессиональному модулю

Раздел 1. Обслуживание гостей в процессе проживания.

Тема 1.1. Организация предоставления дополнительных услуг в гостинице.

Тема 1.2. Организация уборочных работ в гостинице

Тема 1.3. Организация предоставления услуг питания гостям.

Тема 1.4. Организация предоставления санаторно-курортных услуг.

Профессиональный модуль

ПМ 4. Продажи гостиничного продукта

Область применения программы

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 профессиональных компетенций (ПК):

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.

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, подбора соответствующего им гостиничного продукта;
- разработки практических рекомендаций по формированию спроса и стимулированию сбыта гостиничного продукта для различных целевых сегментов;
- выявления конкурентоспособности гостиничного продукта и организации;
- участия 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 позиционирования 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, систему скидок и надбавок;
- специфику рекламы услуг гостиниц и гостиничного продукта

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	234
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в т.ч.	158
Практические занятия	69
Курсовая работа	20
Самостоятельная работа обучающегося	76
Учебная и производственная практика	108

Содержание обучения по профессиональному модулю

Раздел 1. Технология продаж гостиничного продукта.

Тема 1.1. Маркетинг.

Тема 1.2. Организация рекламной деятельности.

Профессиональный модуль

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

Область применения программы

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) **бронирование гостиничных услуг, прием, размещение и выписка гостей** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Бронировать и вести документацию.

ПК 5.2. Принимать, регистрировать и размещать гостей.

ПК 5.3. Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах.

ПК 5.4. Производить расчеты с гостями, организовывать отъезд и проводы гостей.

ПК 5.5. Координировать процесс ночного аудита и передачи дел по окончании смены.

ПК 5.6. Выполнять работы, связанные с оборотом постельного белья.

ПК 5.7. Выполнять различные виды уборочных работ в жилых помещениях и помещениях общего пользования.

ПК 5.8. Соблюдать технику безопасности при использовании оборудования и инвентаря во время проведения уборочных работ в гостинице.

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:

- бронирования и ведения документации;
- приема, регистрации и размещения гостей;
- предоставления информации гостям об услугах в гостинице;
- подготовки счетов и организации отъезда гостей; проведения ночного аудита и передачи дел по окончанию смены;
- выполнение работ по хранению и смене постельного белья;
- выполнения различных видов уборочных работ в жилых помещениях и помещениях общего пользования;
- комплектование тележки горничной;
- соблюдения техники безопасности при использовании оборудования и инвентаря во время проведения уборочных работ гостинице.

уметь:

- организовывать рабочее место службы приема и размещения;
- бронировать и вести документацию;
- регистрировать гостей;
- информировать потребителя о видах услуг и правилах безопасности во время проживания в гостинице;
- 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;
- проводить уборку номеров, служебных помещений и помещений общего пользования;
- соблюдать требования к стандартам и качеству проведения уборочных работ;
- комплектовать тележку горничной;
- выполнять работы по хранению и смене постельного белья;
- следить за сохранностью оборудования гостиницы;
- обеспечивать соблюдение техники безопасности и охраны труда при работе с инвентарем и оборудованием;
- производить уборку санузлов в номерах и общего пользования;

знать:

- нормативную документацию, регламентирующую деятельность гостиниц при приеме, регистрации и размещении гостей;
- организацию службы приема и размещения;
- стандарты качества обслуживания при приеме и выписке гостей;
- правила приема, регистрации и поселения гостей;

- основные дополнительные услуги, предоставляемые гостиницей;
- 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;
- правила работы с информационной базой данных гостиницы.
- порядок 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;
- правила проверки наличия и активирования утерянной или испорченной гостиничной собственности;
- правила поведения сотрудников на жилых этажах в экстремальных ситуациях;
- правила обращения с магнитными ключами; правила организации хранения ценностей проживающих;
- правила проведения оборота постельного белья и его хранения в гостинице.

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	132
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в т.ч.	88
Практические занятия	44
Самостоятельная работа обучающегося	44
Учебная и производственная практика	144

Содержание обучения по профессиональному модулю

Раздел 1. Основы профессии «Администратор гостиницы».

Тема 1.1. Технология бронирования, приема, размещения и выписки гостей.

Раздел 2. Основы профессии «Горничная».

Тема 2.1. Организация уборочных работ в гостинице.

Профессиональный модуль

ПМ 6. Организация туристской деятельности

Область применения программы

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 туристской деятельности и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Выявлять спрос на туристские услуги.

ПК 6.2. Информировать потребителя о туристских продуктах.

ПК 6.3. Формировать туристский продукт.

ПК 6.4 Взаимодействовать с туроператорами и турагентами по реализации и продвижению туристского продукта

ПК 6.5. Обеспечивать безопасность туристов на маршруте.

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 заказчиков, подбора оптимального туристского продукта;
- взаимодействия с туроператорами и турагентами по реализации и продвижению турпродукта с использованием современной офисной техники;
- проведения инструктажа туристов;
- организации досуга туристов;
- планирования программ турпоездов и определение цены турпродукта.

уметь:

- работать со справочными и информационными материалами по страноведению, географии туристских ресурсов и регионоведению;
- профессионально пользоваться основными терминами и понятиями, относящимися к туристской деятельности;
- использовать потенциал туристских регионов при формировании турпродукта;
- взаимодействовать с потребителями и туроператорами с соблюдением делового этикета;
- представлять туристский продукт на ярмарках, выставках;
- оперировать актуальными данными о туристских услугах, входящих в турпродукт, и рассчитывать различные его варианты;
- организации досуга туристов;
- составлять программы туров для клиентов;
- рассчитывать стоимость проживания, питания, транспортного и экскурсионного обслуживания;
- рассчитывать комиссионное вознаграждение для агентов;
- пользоваться законодательными актами и нормативными документами по правовому регулированию туристской деятельности;

знать:

- основы туристского районирования;

- правила пересечения границ зарубежных государств гражданами РФ;
- основные термины и понятия, принятые в туристской деятельности;
- законодательные акты и нормативные документы по правовому регулированию туристской деятельности, страхованию в туризме, по вопросам регулирования туристских формальностей;
- осуществлять поиск актуальной информации о туристских ресурсах из разных источников;
- взаимодействовать с потребителями и туроператорами с соблюдением делового этикета;
- представлять туристский продукт на ярмарках, выставках;
- оперировать актуальными данными о туристских услугах, входящих в турпродукт, и рассчитывать различные его варианты;
- методику расчетов стоимости проживания, питания, транспортного и экскурсионного обслуживания;
- методику расчетов комиссионного вознаграждения для агентов.

Виды учебной работы и объем учебных часов

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	297
Обязательная аудиторная учебная нагрузка, в т.ч.	196
Практические занятия	97
Самостоятельная работа обучающегося	101
Учебная и производственная практика	72

Содержание обучения по профессиональному модулю

Раздел 1. Технология организации туристской деятельности.

Тема 1.1. История туризма и гостеприимства

Тема 1.2. Туроператорская и турагентская деятельность в туризме.

Тема 1.3. Туристские формальности и безопасность в туризме.