**АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ**

**учебных дисциплин и профессиональных модулей**

**программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки по специальности среднего профессионального образования**

**43.02.11 Гостиничный сервис**

**Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл**

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.01. Основы философии является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис и может быть использована в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании.

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

 Дисциплина ОГСЭ.01. Основы философии входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

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

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

ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни, как основы 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 этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося- 64 часа,

в том числе:

обязательная аудиторная нагрузка - 48 часов,

самостоятельная работа - 16 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 64 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)  | 48 |
| в том числе: практические занятия | 6 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | 16 |
| Итоговая аттестация в форме зачета  |

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ**

**1.1 Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.02. История является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 07 мая 2014 г. N 475.

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.02. История может быть использованав профессиональном образовании и дополнительном профессиональном обучении.

**1.2 Место учебной дисциплины в структуре (ППССЗ):** дисциплина ОГСЭ.02. История входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

**1.3 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-XXI вв);

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

- 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 результате освоения программы дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 64 часа,

в том числе:

обязательная аудиторная нагрузка - 48 часов,

самостоятельная работа - 24 часа

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем** **часов** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | 64 |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | 48 |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 18 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | 16 |
| Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета  |

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОГСЭ.03 АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 Английский язык предназначена для подготовки студентов специальности 43.02.11 Гостиничный сервис. Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис утвержденным приказом Министерства образования и науки от 07 мая 2014 г. № 475.

Рабочая программа может быть использована в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ): дисциплина Английский язык входит в *общий гуманитарный и социально-экономический цикл.***

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

 В результате освоения учебной 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.

**знать:**

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

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

 максимальной учебной нагрузки обучающегося - 116 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 108 часов, из них - 102 часа – практических;

самостоятельной работы обучающегося - 8 часов.

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | *116* |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | *108* |
| в том числе: |  |
|  практические занятия  | *102* |
|  контрольные работы | *6* |
|  курсовая работа (проект) – *не предусмотрено* | *0* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | *8* |
| в том числе: |  |
| -реферат, проект, домашняя работа и т.п. | *8* |
| *Итоговая аттестация в форме* ***дифференцированного зачёта*** |

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины Физическая культура предназначена для подготовки студентов второго курса специальности 43.02.11 Гостиничный сервис. Программа составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 14 мая 2014 г. № 525.

Рабочая программа может быть использована в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ): дисциплина ОГСЭ.04 Физическая культура входит в *общий гуманитарный и социально-экономический цикл.***

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

 **уметь**:

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

**знать**:

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

основы здорового образа жизни.

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 232 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 116 часов,

 из них 112 часов – практические работы;

самостоятельная работа обучающегося 116 часа.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

 **ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

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

| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| --- | --- |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | ***232*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | ***116*** |
| в том числе: |  |
|  лабораторные работы | ***-*** |
|  практические занятия | ***112*** |
|  аудиторные самостоятельные работы | ***-*** |
|  теория | ***4*** |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | ***116*** |
| в том числе: |  |
|  Внеаудиторная самостоятельная работа | **116** |
| Итоговая аттестация в форме (указать): 3 семестр – зачёт, 4 семестр – дифференциальный зачёт; 5 семестр – зачёт, 6 семестр – дифференциальный зачёт.  |

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи**

**Математический и общий естественнонаучный учебный цикл**

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ЕН.01. ИНФОРМАТИКА И ИНФОРМАЦИОННО -КОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины Информатика и информационно-коммуникационные технологии в про­фессиональной деятельности предназначена для подготовки студентов 2 курса специальности 43.02.11 Гостиничный сервис. Она составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденным приказом Министерства образования и науки приказ от 07 мая 2014 г. № 475.

Рабочая программа может быть использована в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена*: математический и общий естественнонауч­ный цикл.***

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

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

**уметь**:

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

**знать**:

* состав, функции и возможности использования информационных и те­лекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
* организацию деятельности с использованием автоматизированных ра­бочих мест (АРМ), локальных и отраслевых сетей;
* прикладное программное обеспечение и информационные ресурсы в гостиничном сервисе;
* основные методы и приемы обеспечения информационной безопасно­сти
* функции менеджмента в рыночной экономике: организацию, планирование, мотивацию и контроль деятельности экономического субъекта;
* систему методов управления;
* методику принятия решений;
* стили управления, коммуникации, принципы делового общения.

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 162 часа,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 108 часов;

в т. ч. лекций 30 часов,

в т. ч. практических работ - 78 часов,

самостоятельной работы обучающегося - 54часа.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы  | Объем часов  |
| Максимальная учебная нагрузка (всего)  | 162 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)  | 108 |
| в том числе:  |
| практические занятия  | 78 |
| контрольная работа  | -  |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего)  | 54 |
| в том числе:  |
| внеаудиторная самостоятельная работа  | 54 |
| Итоговая аттестация в форме ***экзамен*** |

**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ УЧЕБНЫЙ ЦИКЛ**

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОП. 01 МЕНЕДЖМЕНТ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Менеджмент предназначена для подготовки студентов 2 курса специальности 43.02.11 Гостиничный сервис. Она составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденным приказом Министерства образования и науки приказ от 7 мая 2014 г. № 475.

Рабочая программа может быть использованав профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена*: профессиональный цикл, общепрофессиональная дисциплина.***

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

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

* применять знания менеджмента при изучении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности;
* делового и управленческого общения;
* планировать и организовывать работу подразделения;
* формировать организационные структуры управления;
* учитывать особенности менеджмента в профессиональной деятельности

В результате освоения учебной 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;

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 108 часов,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 72 часов;

в т. ч. практических работ - 36 часов,

самостоятельной работы обучающегося – 36 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы  | Объем часов  |
| Максимальная учебная нагрузка (всего)  | 108 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)  | 72 |
| в том числе:  |
| практические занятия  | 36  |
| контрольная работа  | -  |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего)  | 36 |
| в том числе:  |
| внеаудиторная самостоятельная работа  | 36 |
| **Итоговая аттестация в форме *экзамена*** |

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОП.02 ПРАВОВОЕ И ДОКУМЕНТАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**1.1. Область применения программы**

 Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 02. Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности предназначена для подготовки студентов специальности 43.02.11 Гостиничный сервис. Она составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, утверждённым приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 7 мая 2014 г. N 475

Рабочая программа может быть использована в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: профессиональный цикл, общепрофессиональная дисциплина.**

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**уметь**:

- защищать свои права в соответствии с трудовым законодательством;

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

- оформлять документацию в соответствии с требованиями документационного обеспечения управления;

**знать:**

- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;

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

- законодательные акты и нормативные документы, регламентирующие предпринимательскую деятельность;

- стандарты, нормы и правила ведения документации;

- систему документационного обеспечения управления;

 **1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:** Максимальной учебной нагрузки обучающегося 162 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 108 часов, из них часов 30 практических;

самостоятельной работы обучающегося 54 часа.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | *162* |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | *108* |
| в том числе: |  |
|  практические занятия  | *30* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | *54* |
| в том числе: |  |
| самостоятельная работа по созданию документов по ситуациям | *-* |
| Итоговая аттестация в формеэкзамена |  |

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОП. 03. Экономика организации**

**1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03. Экономика организации предназначена для подготовки студентов специальности 43.02.11 Гостиничный сервис. Она составлена в соответствии с Федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 07 мая 2014 г. № 475.

 Рабочая программа может быть использованав профессиональной подготовке и дополнительном образовании.

**1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: *профессиональный цикл, общепрофессиональные дисциплины.***

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

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен:

**уметь:**

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

**знать:**

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

**1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

 максимальной учебной нагрузки обучающегося 81 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 54 часа,

из них 30 часов – практических;

самостоятельной работы обучающегося 27 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | *81* |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | *54* |
| в том числе: |  |
|  лабораторные работы | *-* |
|  практические занятия (семинары) | *30* |
|  контрольные работы | *-* |
|  курсовая работа (проект)  | *-* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | *27* |
| в том числе: |  |
|  - самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)  | *-* |
|  *-* внеаудиторноесамостоятельное конспектирование выделенных дидактических единиц;- работа по определению типа ценовой политики конкретных предприятий- решение задач; | *8**3**16* |
| *Итоговая аттестация в форме* ***экзамена*** |

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОП. 04 Бухгалтерский учет**

**1.1. Область применения программы**

 Программа учебной дисциплины ОП.04 Бухгалтерский учет является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 07 мая 2014 г. N 475.

Рабочая программа может быть использована в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: *профессиональный цикл, общепрофессиональные дисциплины.***

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен :

**уметь:**

- использовать данные бухгалтерского учета для планирования и контроля результатов коммерческой деятельности;

- участвовать в инвентаризации имущества и обязательств организации;

**знать:**

- нормативное регулирование бухгалтерского учета и отчетности;

- методологические основы бухгалтерского учета, его счета и двойную запись;

- план счетов, объекты бухгалтерского учета;

- бухгалтерскую отчетность;

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 108 часов,

в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 72 часов,

из них 40 часов – практических;

самостоятельная работа обучающегося - 36 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | *108* |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | *72* |
| в том числе: |  |
|  практические занятия | *40* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | *36* |
| *Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета* |

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**оп.05 ЗДАНИЯ И ИНЖЕНЕРНЫЕ СИСТЕМЫ ГОСТИНИЦ**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Здания и инженерные системы гостиниц» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

Рабочая программа дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области Гостиничного сервиса.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина.

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

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

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

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

* основные требования к зданиям гостиниц и 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.

**Освоение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общих компетенций, включающих в себя сп**особность:

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

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

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

**Освоение учебной дисциплины направлено на овладение обучающимися следующими профессиональными компетенциями:**

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.

**1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка -111 часов, в том числе;

обязательная аудиторная учебная нагрузка - 72 часов;

самостоятельная работа - 39 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Количество часов |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **111** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **72** |
| в том числе: |  |
| практические занятия | 30 |
| контрольные работы | - |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **39** |
| Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета |

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОП.06 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 Безопасность жизнедеятельности предназначена для подготовки студентов всех специальностей. Она составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 07 мая 2014 г. N 475.

Рабочая программа может быть использована в профессиональной подготовке и дополнительном образовании.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: *профессиональный цикл, общепрофессиональная дисциплина.***

**1.3. 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, самостоятельно определять среди них родственные специальности;
* применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
* владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
* оказывать первую помощь пострадавшим.

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

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

**1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 102 часа,

в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 68 часов;

самостоятельная работа обучающегося - 34 часа.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **102** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | **68** |
| в том числе: |  |
|  лабораторные занятия | **-** |
|  практические занятия | **48** |
|  контрольные работы | **-** |
|  курсовая работа (проект) (*если предусмотрено)* | **-** |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **34** |
| в том числе: |  |
|  самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) *(если предусмотрено)* | **-** |
| **Итоговая аттестация** в форме ***дифференцированного зачета*** |

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОП.07 Психология и этика профессиональной деятельности**

**1.1. Область применения программы**

 Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 Психология и этика профессиональной деятельности предназначена для подготовки студентов специальности 43.02.11 Гостиничный сервис. Она составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 07 мая 2014 г. N 475.

 Рабочая программа может быть использована в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: *профессиональный цикл общепрофессиональная дисциплина.***

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

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

* *Принимать рациональное управленческое решение;*
* *Применять приемы делового общения в профессиональной деятельности;*
* *Регулировать конфликтные ситуации в организации.*

**знать:**

* *Психологические свойства личности;*
* *Психологию труда в профессиональной деятельности;*
* *Психологию коллектива и руководства;*
* *Психологические аспекты управления персоналом;*
* *Деловой этикет;*

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 81 час,

 в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 54 часа,

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

| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| --- | --- |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | 81 |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | 54 |
| в том числе: |  |
|  лабораторные работы | 0 |
|  практические занятия  | 26 |
|  контрольные работы | 0 |
|  курсовая работа (проект) – *не предусмотрено* | 0 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | 27 |
| в том числе: |  |
|  *-* внеаудиторное самостоятельное конспектирование выделенных дидактических единиц; подготовка выступлений по самостоятельно изученным дидактическим единицам; | 0 |
| *Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета* |

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОП. 08 *Сервисная деятельность***

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 08 Сервисная деятельность предназначена для подготовки студентов 2 курса специальности 43.02.11 Гостиничный сервис. Она составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 7 мая 2014г. №475.

Рабочая программа может быть использованав дополнительном образовании и профессиональной подготовке.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: *общепрофессиональный цикл, профессиональная дисциплина***

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

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

*-*правильно выстраивать отношения (в конкретной зоне) с потреблением услуги;

-проанализировать процесс оказания услуги;

-оценивать и использовать прогрессивные формы обслуживания;

-способствовать удовлетворению многообразных потребностей и различных индивидуальных запросов.

**знать:**

**-**содержание ключевых понятий сервисной деятельности;

-классификацию услуг;

-основные характеристики услуг;

-факторы, влияющие на формирование услуг;

-способы и методы выявления и формирования потребностей человека в индивидуальных услугах.

**1.4.Количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:**

 максимальная учебная нагрузка обучающегося – 108 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 72 часа, из них лекции - 72 часа;

практических занятий – 22 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 36 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | *108* |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | *72* |
| в том числе: |  |
|  Лекции | *72* |
|  Практические занятия  | *22* |
|  курсовая работа (проект) – *не предусмотрено* | *0* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | *36* |
| в том числе: |  |
|  *-*работа со специализированным ПО;**-** изучение дополнительной и справочной литературы**-** проектирование |  *12* *12* *12* |
| *Итоговая аттестация в форме* ***экзамена*** |

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОП.10 *Организация гостиничного бизнеса***

* 1. **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины Организация гостиничного бизнеса предназначена для подготовки студентов 2 курса специальности 43.02.11 Гостиничный сервис. Она составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 07 мая 2014г. №475.

Рабочая программа может быть использованав дополнительном образовании и профессиональной подготовке.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: *дисциплина «Организация гостиничного бизнеса» относиться к общепрофессиональному циклу (вариативная часть).***

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

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

* организовывать высокоэффективное обслуживание потребителей услуг;
* участвовать в решении организационно-стратегических задач;
* создавать комфортные условия пребывания в гостиницах и туристских комплексах;
* консультировать потребителей по вопросам оказываемых услуг;
* осуществлять контроль качества предоставляемых услуг;
* осуществлять контроль за размещением потребителей;
* управлять конфликтами и стрессами в профессиональной деятельности;
* рассматривать претензии и принимать меры по их предотвращению;
* осуществлять контроль за работой персонала, за обеспечением чистоты и порядка в помещениях гостиниц и туристских комплексов, за выполнением правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены;
* пользоваться современными средствами связи и оргтехникой;
* использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

**знать:**

* законодательные акты и нормативные документы по организации обслуживания в гостиницах и туристских комплексах;
* основы сервисной деятельности;
* правила и методы организации обслуживания потребителей услуг;
* экономику отрасли;
* сущность и принципы менеджмента;
* принципы организации труда и управления персоналом;
* этику делового общения;
* управленческую психологию;
* - документационное обеспечение управления;
* основы маркетинга и предпринимательской деятельности в сфере сервиса;
* сущность денежно-кредитной и инвестиционной политики;
* основные показатели эффективности услуг, предоставляемых гостиницами и туристскими комплексами;
* конъюнктуру рынка услуг гостиничного и туристского сервиса;
* основы гостиничного дела;
* технологию приема и размещения потребителей услуг;
* виды оказываемых услуг;
* основы информационных технологий и их применение в профессиональной деятельности;
* правила внутреннего трудового распорядка;
* нормы и правила охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной безопасности.

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

максимальная учебная нагрузка обучающегося 81час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 54 часа, из них лекции 34 часа;

практических занятий 20 часов;

самостоятельной работы обучающегося 27 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | *81* |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | *54* |
| в том числе: |  |
|  лекции | *34* |
|  Практические занятия  | *20* |
|  курсовая работа (проект) – *не предусмотрено* | *0* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | *27* |
| в том числе: |  |
|  *-*работа со специализированным ПО;**-** изучение дополнительной и справочной литературы**-** проэктирование | *9* *9* *9* |
| ***Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета*** |

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

**ОП.11 ОСНОВЫ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**1.1. Область применения программы**

 Рабочая программа учебной дисциплины Основы исследовательской деятельности предназначена для подготовки студентов специальности 43.02.11 Гостиничный сервис. Она составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 07 мая 2014 г. N 475.

Рабочая программа может быть использована в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ): дисциплина входит в *профессиональный цикл; общепрофессиональная дисциплина.***

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**уметь**:

-*выбирать тему исследования;*

*- определять объект исследования;*

*- формулировать цели и задачи исследования;*

*- составлять план выполнения исследования;*

*- осуществлять сбор, изучение и обработку информации;*

*-анализировать и обрабатывать результаты исследования;*

*- формулировать выводы и делать обобщение;*

*- вести библиографический поиск, накопление и обработку научной информации;*

*- оформлять результаты исследовательской деятельности в различных формах;*

*- работать с компьютерными программами при обработке и оформлению результатов исследования;*

*- работать с сервисными программами.*

*- работать с прикладным программным обеспечением (ППО):*

*- создавать и редактировать текстов;*

*- создавать и производить табличные расчеты;*

*- работать с графическим редактором;*

*- работать с мультимедийными программами.*

**знать:**

- *сущность и принципы исследовательской деятельности;*

*- методику выполнения исследовательских работ;*

*- основные источники научной информации;*

*- способы поиска и накопления необходимой научной информации её обработки и оформления результатов;*

*- требования к стилю и языку научных работ;*

*- структуру и технику оформления научного документа;*

*- правила технической эксплуатации ЭВМ,*

*- периферийные внешние устройства, применяемые в ЭВМ,*

*-функциональные узлы, их назначение,*

*- виды и причины отказов в работе ЭВМ,*

*- нормы и правила труда и пожарной безопасности.*

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 54 час,

 в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 36 часа,

из них 18 часов – практических;

самостоятельная работа обучающегося - 18 часов.

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | 54 |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | 36 |
| в том числе: |  |
|  практические занятия  | 18 |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | 18 |
| Итоговая аттестация в форме рубежного контроля |

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля**

**пм.01 бронирование гостиничных услуг**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис» в части освоения основного вида профессиональной деятельности: «Бронирование гостиничных услуг». Она составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 7 мая 2014г. № 475.

Она является частью подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) и предназначена для подготовки студентов специальности 43.02.11 Гостиничный сервис в части освоения вида профессиональной деятельности соответствующих профессиональных компетенций(ПК).

ПК1.1. Принимать заказ от потребителей и оформлять его

ПК 1.2 Бронировать и вести документацию

ПК 1.3 Информировать потребителя о бронировании

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

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

 **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 про-граммы 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 индивидуалов, компаний, турагентств и операторов;

-особенности и методы гарантированного и негарантированного бронирования;

-правила аннулирования бронирования;

-правила ведения телефонных переговоров и поведения в конфликтных ситуациях с потребителями при бронировании;

-состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для обеспечения процесса бронирования.

**1.3 Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

 Всего 144 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 216 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 144 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 90 часа;

учебной и производственной практики – 36 часа

# **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 1.1 | Принимать заказ от потребителей и оформлять его. |
| ПК 1.2 | Бронировать и вести документацию. |
| ПК 1.3 | Информировать потребителя о бронировании. |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3 | Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях. |
| ОК 4 | Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности. |
| ОК 6 | Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7 | Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий. |
| ОК 8 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9 | Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности. |

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля**

**пм.02 Прием, размещение и выписка гостей**

1.1. Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.11 Гостиничный сервис (базовой) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

1.2. Прием, размещение и выписка гостей и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Принимать, регистрировать и размещать гостей.
2. Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах.
3. Принимать участие в заключении договоров об оказании услуг.
4. Обеспечивать выполнение договоров об оказании услуг.
5. Производить расчеты с гостями, организовывать отъезд и проводы гостей.
6. Координировать процесс ночного аудита и передачи дел по окончании смены.

Рабочая программа профессионального модуля может использоваться при разработке программы по дополнительному профессиональному образованию и профессиональной подготовке работников в области гостиничного сервиса. Опыт работы не требуется.

1.3. 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;
* предоставление информации гостям об услугах в гостинице;
* контроля оказания перечня услуг, предоставляемых в гостиницах (по договору);
* подготовки счетов и организации отъездов гостей;
* проведения ночного аудита и передачи дел по окончании смены.

В результате освоения профессионального модуля студент должен **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 турагенствами, 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, состоянию номеров, начислению на счета гостей за дополнительные услуги);
* выполнять обязанности ночного портье.

В результате освоения профессионального модуля студент должен **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 аудита;
* принципы взаимодействия службы приема и размещения с другими отделами гостиницы;
* правила работы с информационной базой данных гостиницы.

В результате освоения профессионального модуля студент должен **овладевать**:

*общими компетенциями, включающими в себя способность*

* ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
* ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
* ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
* ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
* ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
* ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
* ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
* ОК 8. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
* ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
* ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

*профессиональными компетенциями, соответствующие основным видам профессиональной деятельности*

* ПК 2.1. Принимать, регистрировать и размещать гостей
* ПК 2.2. Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах.
* ПК 2.3. Принимать участие в 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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего – 353 часов, в том числе:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 245 час, включая;

Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 165 часа;

Самостоятельной работы обучающегося – 80 часов;

Учебной и производственной практики – 108 часа.

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля**

**ПМ.03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания**

* 1. **Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 03Организация обслуживания гостей в процессе проживания составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис утвержденным приказом Министерства образования и науки от 7 мая 2014 г. №475.

 Она является частью подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) и предназначена для подготовки студентов специальности 43.02.11 Гостиничный сервис в части освоения 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.

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

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

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

**иметь практический опыт:**

-анализа ассортиментной политики торговой организации;

-выявления потребности в товаре (спроса);

-участия в работе с поставщиками и потребителями;

-приемки товаров по количеству и качеству;

-размещения товаров;

-контроля условий и сроков транспортировки и хранения товаров;

-обеспечения товародвижения в складах и магазинах;

-эксплуатации основных видов торгово-технологического оборудования;

-участия в проведении инвентаризации товаров;

**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 актирования утерянной или испорченной гостиничной собственности;

-правила сервировки столов, приемы подачи блюд и напитков;

-особенности обслуживания room-service;

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

-правила заполнения актов на проживающего при порче или утере имущества гостиницы;

-правила поведения сотрудников на жилых этажах в экстремальных ситуациях;

-правила обращения с магнитными ключами;

-правила организации хранения ценностей проживающих;

-правила заполнения документации на хранение личных вещей проживающих в гостинице;

-правила заполнения актов при возмещении ущерба и порче личных вещей гостей.

**1.3.Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

 Всего -270 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 270 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 180 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 90 часов;

учебной и производственной практики – 36 часа

**2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ПМ 03 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания» в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 3.1 | Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений. |
| ПК 3.2 |  Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах (room-service). |
| ПК 3.3  |  Вести учёт оборудования и инвентаря гостиницы |
| ПК 3.4 | Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3. | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |
| ОК 10. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля**

**ПМ.04 Продажи гостиничного продукта**

**Аннотация рабочей программы профессионального модуля**

**ПМ.05 Выполнение работ по профессии "Администратор гостиницы"**