

# ОБЩИЙ ГУМАНИТАРНЫЙ И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЦИКЛ

## Аннотация

к рабочей программе по учебной дисциплине «**Основы философии**»

для специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

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

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

Рабочая программа по учебной дисциплине «Основы философии» разработана преподавателем Колледжа гостиничного сервиса Московского филиала РМАТ Ланцовой И.В, Отличником просвещения., одобрена Методическим советом колледжа (протокол № 4 от 24 мая 2018 г.), утверждена Проректором-директором Московского филиала РМАТ (20 июня 2018 г.).

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **57** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -**48** часов,

самостоятельной работы обучающегося -**9** часов.

### **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;

*знать:*

- основные категории и понятия философии;

- роль философии в жизни человека и общества;

- основы философского учения о бытии;

- сущность процесса познания;

- основы научной, философской и религиозной картин мира;

- об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры и окружающей среды;

- о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

Программа направлена на формирование следующих общих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **Информационное обеспечение обучения:**

ЭБС «Университетская библиотека» Онлайн

Сайт [www.alleng.org](http://www.alleng.org)

Учебники и учебные пособия Издательского Дома «Академия»

#### **Интернет-ресурсы:**

[hphilosophy.ru](http://hphilosophy.ru).

[www.alleg.ru/edu/philos1.htm](http://www.alleg.ru/edu/philos1.htm)

[wikipedia.org/wiki/Философия](http://wikipedia.org/wiki/Философия)

[www.diplom-inet.ru/resursfilos](http://www.diplom-inet.ru/resursfilos)

[gumer.info/](http://gumer.info/) Электронная библиотека Гумер. Философия.

[hphilosophy.ru](http://hphilosophy.ru). Библиотека философии и религии

**Используемые технологии:** В целях реализации компетентного подхода используются в образовательном процессе формы проведения занятий – проведение устных бесед, доклады студентов, а также выполнение обучающимися индивидуальных самостоятельных заданий.

**Требования к уровню подготовки обучающихся:** основное общее / среднее общее образование.

## **Методы и формы оценки результатов освоения.**

Экспертная оценка формирования представлений о роли философии в жизни современного человека; оценка места человека в социуме

Экспертная оценка формирования умений в виде формулирование собственного мнения о соотношении материальных и духовных ценностей в жизни человека; применение полученных знаний для формирования гражданской позиции и профессиональных навыков.

Экспертная оценка знаний при демонстрации изложения основных этапов мировой философской мысли, сравнения направлений философских школ древности и современности; изложения сущности процесса познания; объяснения различных точек зрения на процесс познания.

**Итоговая аттестация по дисциплине – зачет**

### **Аннотация**

к рабочей программе по учебной дисциплине **«История»**

для специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

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

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

Рабочая программа по учебной дисциплине «История» разработана преподавателем Колледжа гостиничного сервиса Московского филиала РМАТ Сафоновым И.А, к.и.н., одобрена Методическим советом колледжа (протокол № 4 от 24 мая 2018 г.), утверждена Проректором-директором Московского филиала РМАТ (20 июня 2018 г.).

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **57** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -**48** часов,

самостоятельной работы обучающегося -**9** часов.

Рабочая программа ориентирована на достижение следующих целей:

- **воспитание гражданственности, национальной идентичности, развитие мировоззренческих убеждений учащихся на основе осмысления ими исторически**

сложившихся культурных, религиозных, этнонациональных традиций, нравственных и социальных установок, идеологических доктрин;

- **развитие способности** понимать историческую обусловленность явлений и процессов современного мира, определять собственную позицию по отношению к окружающей реальности, соотносить свои взгляды и принципы с исторически возникшими мировоззренческими системами;

- **освоение** систематизированных знаний об истории человечества, формирование целостного представления о месте и роли России во всемирно-историческом процессе;

- **овладение** умениями и навыками поиска, систематизации и комплексного анализа исторической информации;

- **формирование** исторического мышления – способности рассматривать события и явления с точки зрения их исторической обусловленности, сопоставлять различные версии и оценки исторических событий и личностей, определять собственное отношение к дискуссионным проблемам прошлого и современности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

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

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

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

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

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

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

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

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

Программа направлена на формирование следующих общих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Информационное обеспечение обучения:**

ЭБС «Университетская библиотека» Онлайн

Сайт [www.alleng.org](http://www.alleng.org)

Учебники и учебные пособия Издательского Дома «Академия»

#### **Интернет-ресурсы (электронные издания)**

<http://www.hist.msu.ru/ER/Etext/index.html>

<http://www.fershal.narod.ru/>

<http://www.geocities.com>

<http://www.hronos.km.ru>

<http://www.machaon.ru/hist/>

<http://battleship.spb.ru/>

<http://rjw.narod.ru/>

**Используемые технологии:** В целях реализации компетентного подхода используются в образовательном процессе формы проведения занятий – заслушивание устных сообщений, проверка и защита рефератов, проверка выполнения домашней самостоятельной работы, проверка выполнения аудиторной самостоятельной работы.

**Требования к уровню подготовки обучающихся:** основное общее / среднее общее образование.

**Методы и формы оценки результатов освоения.**

Экспертная оценка формирования представлений о месте и роли России во всемирно-историческом процессе

Экспертная оценка формирования умений выделять причинно-следственные связи и закономерности исторического процесса

Экспертная оценка знаний при демонстрации изложения происходящих событий с точки зрения закономерностей развития всех направлений исторического процесса

**Итоговая аттестация по дисциплине – дифференцированный зачет**

### **Аннотация**

к рабочей программе по учебной дисциплине **«Иностранный язык»**

для специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

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

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

Рабочая программа по учебной дисциплине «Иностранный язык» разработана преподавателем Колледжа гостиничного сервиса Московского филиала РМАТ Панфиловой А.А., к.п.н., одобрена Методическим советом колледжа (протокол № 4 от 24 мая 2018 г.), утверждена Проректором-директором Московского филиала РМАТ (20 июня 2018 г.).

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

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

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **108** часов,

самостоятельной работы обучающегося - **30** часов.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

#### **уметь:**

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

- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;

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

**знать:**

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

Программа направлена на формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.1. Принимать заказ от потребителей и оформлять его.

ПК 1.2. Бронировать и вести документацию.

ПК 1.3. Информировать потребителя о бронировании.

ПК 2.1. Принимать, регистрировать и размещать гостей.

ПК 2.2. Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах.

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

ПК 2.4. Обеспечивать выполнение договоров об оказании гостиничных услуг.

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

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

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

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

ПК 3.3. Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.

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

ПК 4.1. Выявлять спрос на гостиничные услуги.

ПК 4.2. Формировать спрос и стимулировать сбыт.

ПК 4.3. Оценивать конкурентоспособность оказываемых гостиничных услуг.

ПК 4.4. Принимать участие в разработке комплекса маркетинга.

#### **Информационное обеспечение обучения:**

ЭБС «Университетская библиотека» Онлайн

Сайт [www.alleng.org](http://www.alleng.org)

Учебники и учебные пособия Издательского Дома «Академия»

#### **Интернет-ресурсы**

1. <http://lingvopro.abbyyonline.com/en>
2. [www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish](http://www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish)
3. [www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm](http://www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm)
4. [www.english-to-go.com](http://www.english-to-go.com)
5. [www.bbc.co.uk/videonation](http://www.bbc.co.uk/videonation)
6. [www.icons.org.uk](http://www.icons.org.uk)
7. [www.bbc.co.uk/iplayer](http://www.bbc.co.uk/iplayer)

**Используемые технологии:** В целях реализации компетентного подхода используются в образовательном процессе формы проведения занятий – тестирование, чтение и перевод текстов, проверка выполнения домашней самостоятельной работы, проверка выполнения аудиторной самостоятельной работы.

**Требования к уровню подготовки обучающихся:** основное общее / среднее общее образование.

**Методы и формы оценки результатов освоения.**

Экспертная оценка демонстрации умения вести диалог (диалог-расспрос, диалог-обмен мнениями/суждениями, диалог-побуждение к действию, этикетный диалог ) в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и учебно-трудовой сферах.

Экспертная оценка знаний языкового материала в устных и письменных видах речевой деятельности на английском языке

**Итоговая аттестация по дисциплине** – дифференцированный зачет

### **Аннотация**

к рабочей программе по учебной дисциплине «**Русский язык и культура речи**»

для специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

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

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

Рабочая программа по учебной дисциплине «Русский язык и культура речи» разработана преподавателем Колледжа гостиничного сервиса Московского филиала РМАТ Ланцовой И.В, Отличником просвещения., одобрена Методическим советом колледжа (протокол № 4 от 24 мая 2018 г.), утверждена Проректором-директором Московского филиала РМАТ (20 июня 2018 г.).

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **135** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -**90** часов,

самостоятельной работы обучающегося -**45** часов.

Дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл *вариативной части* ОПОП и направлена на формирование общих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач
- анализировать, составлять, преобразовывать тексты на разные темы;
- продуктивно участвовать в процессе общения;
- систематизировать языковые средства в соответствии с тем, в какой ситуации, в каком функциональном стиле или жанре они используются;
- совершенствовать свои орфографические и пунктуационные навыки;
- редактировать и устранять типичные ошибки в языке деловых бумаг.

знать:

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

**Информационное обеспечение обучения:**

ЭБС «Университетская библиотека» Онлайн

Сайт [www.alleng.org](http://www.alleng.org)

Учебники и учебные пособия Издательского Дома «Академия»

Интернет-ресурсы:

[www.gumer.info](http://www.gumer.info) - "Библиотека Гумер" - книги и статьи по гуманитарным наукам;  
[www.gramota.ru/](http://www.gramota.ru/)- Справочно-информационный портал – русский язык для всех.

**Используемые технологии:** В целях реализации компетентного подхода используются в образовательном процессе формы проведения занятий – тестирование, выполнение практических работ, проверка выполнения домашней самостоятельной работы, проверка выполнения аудиторной самостоятельной работы.

**Требования к уровню подготовки обучающихся:** основное общее / среднее общее образование.

**Методы и формы оценки результатов освоения.**

Экспертная оценка формирования умений в виде владения способами передачи информации в зависимости от языковой ситуации; соблюдение норм современного литературного русского языка

Экспертная оценка знаний при демонстрации основных лексических понятий и использования выразительных средств языка

**Итоговая аттестация по дисциплине – зачет**

**Аннотация**

к рабочей программе по учебной дисциплине «Технология учебного труда»

для специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

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

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

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **63** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -**42** часов,

самостоятельной работы обучающегося -**21** часа.

Рабочая программа по учебной дисциплине «Технология учебного труда» разработана преподавателем Колледжа гостиничного сервиса Московского филиала РМАТ доцентом Козловской Л.В., Заслуженным учителем РФ, к.п.н., одобрена Методическим советом колледжа (протокол № 4 от 24 мая 2018 г.), утверждена Проректором-директором Московского филиала РМАТ (20 июня 2018 г.).

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу базовой части ФГОС СПО по специальности «Гостиничный сервис», направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

*уметь:*

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

*знать:*

- содержание основных понятий и категорий самостоятельных учебных действий;

**Информационное обеспечение обучения:**

ЭБС «Университетская библиотека» Онлайн

Сайт [www.alleng.org](http://www.alleng.org)

Учебники и учебные пособия Издательского Дома «Академия»

**Используемые технологии:** В целях реализации компетентного подхода используются в образовательном процессе формы проведения занятий – заслушивание устных сообщений, проверка и защита рефератов, проверка выполнения практических работ, проверка выполнения домашней самостоятельной работы, проверка выполнения аудиторной самостоятельной работы.

**Требования к уровню подготовки обучающихся:** основное общее/ среднее общее образование.

**Методы и формы оценки результатов освоения.**

Экспертная оценка формирования умений в виде правильного выбора действий, способов, приемов, помогающих успешно овладевать и профессиональными знаниями и умениями.

Экспертная оценка знаний о логическом мышлении, познавательной деятельности, проявление стремления к самообразованию.

**Итоговая аттестация по дисциплине** – контрольная работа

**Аннотация**

к рабочей программе по учебной дисциплине «**Физическая культура**»

для специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

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

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **216** часов,

в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **108** часов, самостоятельной работы обучающегося - **108** часов

Рабочая программа по учебной дисциплине «Физическая культура» разработана преподавателем Колледжа гостиничного сервиса Московского филиала РМАТ Рыбкиной В.Н, Мастером спорта СССР., одобрена Методическим советом колледжа (протокол № 4 от 24 мая 2018 г.), утверждена Проректором-директором Московского филиала РМАТ (20 июня 2018 г.).

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**уметь:**

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**знать:**

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

Программа направлена на формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

**Реализация дисциплины требует наличия:**

**Стадиона широкого профиля с элементами полосы препятствий:** футбольное поле, беговые дорожки, яма для прыжков, элементы полосы препятствий, гранаты для метания, мячи для метания;

**Легкоатлетического манежа:** беговая дорожка, сектор для прыжков в длину, в высоту;

**Спортивного зала:** баскетбольная площадка, площадка для волейбола, баскетбольные щиты, баскетбольные и волейбольные мячи;

**Тренажерного зала:** скамья для прессы, мини-степпер, доска для степ-аэробики, тренажеры, стол для настольного тенниса, сетка, ракетки для настольного тенниса, мячи для настольного тенниса, гантели, штанга, скамейки гимнастические, ремень тяжелоатлетический, перекладина навесная, маты, мячи для метания.

### **Информационное обеспечение обучения:**

ЭБС «Университетская библиотека» Онлайн

Сайт [www.alleng.org](http://www.alleng.org)

Учебники и учебные пособия Издательского Дома «Академия»

### **Интернет ресурсы:**

1. Сайт Министерства спорта, туризма и молодёжной политики  
<http://sport.minstm.gov.ru>

2. Сайт Департамента физической культуры и спорта города Москвы  
<http://www.mossport.ru>

**Используемые технологии:** сдача контрольных нормативов в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития знаний и умений обучающихся.

**Требования к уровню подготовки обучающихся:** основное общее / среднее общее образование.

### **Методы и формы оценки результатов освоения.**

Экспертная оценка формирования представлений о правилах здорового образа жизни.

Экспертная оценка формирования умений в виде выбора и применения на практике адекватных своему возрасту и состоянию здоровья методов и средств физического воспитания и повышения адаптационных резервов организма

Экспертная оценка знаний оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек.

**Итоговая аттестация по дисциплине:** Сдача контрольных нормативов проводится после каждого пройденного раздела программы. Обучающиеся, отнесенные по состоянию здоровья к специальной медицинской группе, сдают только те виды зачета, которые не противопоказаны данному заболеванию

# МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ЦИКЛ

## Аннотация

к рабочей программе по учебной дисциплине «**Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности**»

для специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

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

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

Рабочая программа по учебной дисциплине «Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности» разработана преподавателем Колледжа гостиничного сервиса Московского филиала РМАТ Бархатовой Т.В., одобрена Методическим советом колледжа (протокол № 4 от 24 мая 2018 г.), утверждена Проректором-директором Московского филиала РМАТ (20 июня 2018 г.).

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

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

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -**92** часа,

самостоятельной работы обучающегося -**46** часов.

Дисциплина входит в цикл математических и естественнонаучных дисциплин и направлена на формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.1. Принимать заказ от потребителей и оформлять его.

ПК 1.2. Бронировать и вести документацию.

- ПК 1.3. Информировать потребителя о бронировании  
ПК 2.3. Принимать участие в заключении договоров об оказании гостиничных услуг  
ПК 2.4. Обеспечивать выполнение договоров об оказании гостиничных услуг  
ПК 2.5. Производить расчеты с гостями, организовывать отъезд и проводы гостей  
ПК 3.3. Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы

### **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.

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

### **Информационное обеспечение обучения:**

ЭБС «Университетская библиотека» Онлайн

Сайт [www.alleng.org](http://www.alleng.org)

Учебники и учебные пособия Издательского Дома «Академия»

### ***Интернет-ресурсы***

1. <http://www.junior.ru/wwwexam/> - Информатика и информационные технологии. Теория и тесты учащимся, студентам, преподавателям
2. <http://iit.metodist.ru> - Информатика - и информационные технологии: сайт лаборатории информатики МИОО
3. <http://www.intuit.ru> - Интернет-университет информационных технологий (ИНТУИТ.ру)
4. <http://www.iteach.ru> - Программа Intel «Обучение для будущего»
5. <http://www.rusedu.info> - Сайт RusEdu: информационные технологии в образовании
6. <http://www.osp.ru> - Открытые системы: издания по информационным технологиям
7. <http://www.npstoik.ru/vio> - Электронный альманах «Вопросы информатизации образования»

**Используемые технологии:** В целях реализации компетентного подхода используются в образовательном процессе формы проведения занятий – тестирование, защита практических работ, проверка выполнения домашней самостоятельной работы, проверка выполнения аудиторной самостоятельной работы.

**Требования к уровню подготовки обучающихся:** основное общее / среднее общее образование.

**Методы и формы оценки результатов освоения.**

Экспертная оценка владением приемами работы в сети «Интернет» для поиска и использования программно ориентированных пакетов прикладных программ в гостиничном сервисе

Экспертная оценка знаний организованной деятельности в среде АРМ «Фиделио», «Шелтер»

**Итоговая аттестация по дисциплине – экзамен**

## ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### Аннотация

к рабочей программе по учебной дисциплине «**Менеджмент**»

для специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

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

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

Рабочая программа по учебной дисциплине «Менеджмент» разработана преподавателем Колледжа гостиничного сервиса Московского филиала РМАТ доцентом Козловской Л.В., к.п.н., Заслуженным учителем РФ, одобрена Методическим советом колледжа (протокол № 4 от 24 мая 2018 г.), утверждена Проректором-директором Московского филиала РМАТ (20 июня 2018 г.).

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **128** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -**85** часов,

самостоятельной работы обучающегося -**43** часа.

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу базовой части ФГОС СПО по специальности «Гостиничный сервис», направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.1. Принимать заказ от потребителей и оформлять его.

ПК 1.2. Бронировать и вести документацию.

ПК 1.3. Информировать потребителя о бронировании.

ПК 2.2. Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах.

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

ПК 2.4. Обеспечивать выполнение договоров об оказании гостиничных услуг.

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

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

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

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

ПК 3.3. Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

*уметь:*

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

*знать:*

- функции, сущность и характерные черты современного менеджмента;
- процесс принятия и реализации управленческих решений;

- сущность стратегического менеджмента: основные понятия, функции и принципы;
- способы управления конфликтами;
- функции стратегического планирования и методы реализации стратегического плана;
- этапы, виды и правила контроля;
- этику делового общения.

### **Информационное обеспечение обучения:**

ЭБС «Университетская библиотека» Онлайн

Сайт [www.alleng.org](http://www.alleng.org)

Учебники и учебные пособия Издательского Дома «Академия»

### **Интернет-ресурсы**

1. <http://www.travelmole.com>
2. [www.hotelnews.ru](http://www.hotelnews.ru)
3. <http://www.stonef.ru/history.htm>
4. <http://all-hotels.ru>
5. <http://www.amadeus.ru/>
6. <http://www.gaomoskva.ru>
7. [www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish](http://www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish)
8. [www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm](http://www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm)

**Используемые технологии:** В целях реализации компетентностного подхода используются в образовательном процессе формы проведения занятий – тестирование, защита практических работ, проверка выполнения домашней самостоятельной работы, проверка выполнения аудиторной самостоятельной работы .

**Требования к уровню подготовки обучающихся:** основное общее/ среднее общее образование.

### **Методы и формы оценки результатов освоения.**

Экспертная оценка формирования умений в виде использования различных способов принятия управленческих решений в условиях конкуренции; оценка рисков при принятии управленческих решений

Экспертная оценка знаний основополагающих терминов и определений; изложение механизмов реализации и применения менеджмента в практической деятельности

**Итоговая аттестация по дисциплине – экзамен**

к рабочей программе по учебной дисциплине **«Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности»**

для специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

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

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

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **84** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **56** часов,

самостоятельной работы обучающегося - **28** часа.

Рабочая программа по учебной дисциплине «Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности» разработана преподавателем Колледжа гостиничного сервиса Московского филиала РМАТ Жмуровой С.С., одобрена Методическим советом колледжа (протокол № 4 от 24 мая 2018 г.), утверждена Проректором-директором Московского филиала РМАТ (20 июня 2018 г.).

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу базовой части ФГОС СПО по специальности «Гостиничный сервис», направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.1. Принимать заказ от потребителей и оформлять его.

ПК 1.2. Бронировать и вести документацию.

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

ПК 2.4. Обеспечивать выполнение договоров об оказании гостиничных услуг.

ПК 3.3. Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

*уметь:*

защищать свои права в соответствии с трудовым законодательством;

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

оформлять документацию в соответствии с требованиями документационного обеспечения управления;

*знать:*

права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;

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

законодательные акты и нормативные документы, регламентирующие предпринимательскую деятельность;

стандарты, нормы и правила ведения документации;

систему документационного обеспечения управления.

**Информационное обеспечение обучения:**

ЭБС «Университетская библиотека» Онлайн

Сайт [www.alleng.org](http://www.alleng.org)

Учебники и учебные пособия Издательского Дома «Академия»

**Ресурсы «Интернет»**

[www.pravo.gov.ru](http://www.pravo.gov.ru)

[www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)

[www.garant.ru](http://www.garant.ru)

[www.president.kremlin.ru](http://www.president.kremlin.ru)

[www.government.ru](http://www.government.ru)

[www.duma.gov.ru](http://www.duma.gov.ru)

[www.council.gov.ru](http://www.council.gov.ru)

[www.un.org/ru/](http://www.un.org/ru/)

[www.akdi.ru/pravo/akdi.php](http://www.akdi.ru/pravo/akdi.php)

[www.russiatourism.ru](http://www.russiatourism.ru)

[www.blank.ru](http://www.blank.ru)

**Используемые технологии:** В целях реализации компетентного подхода используются в образовательном процессе формы проведения занятий – тестирование, защита практических работ, решение ситуационных задач, проверка выполнения самостоятельной работы.

**Требования к уровню подготовки обучающихся:** основное общее/ среднее общее образование.

**Методы и формы оценки результатов освоения.**

Экспертная оценка формирования умений в виде выбора соответствующих закону форм поведения и действий в типичных жизненных ситуациях; определение способов реализации прав и свобод, а также защиты нарушенных прав; владения стандартами подготовки гостиничной документации.

Экспертная оценка знаний нормативно-правовых актов, регулирующих правоотношения в профессиональной деятельности; нормативно-правовых актов, регламентирующих состав организационных и распорядительных документов

**Итоговая аттестация по дисциплине** – дифференцированный зачет

### **Аннотация**

к рабочей программе по учебной дисциплине **«Экономика организации»**

для специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

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

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

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **76** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -**51** час,

самостоятельной работы обучающегося -**25** часов.

Рабочая программа по учебной дисциплине «Экономика организации» разработана преподавателем Колледжа гостиничного сервиса Московского филиала РМАТ Мельник Н.В., одобрена Методическим советом колледжа (протокол № 4 от 24 мая 2018 г.), утверждена Проректором-директором Московского филиала РМАТ (20 июня 2018 г.).

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу базовой части ФГОС СПО по специальности «Гостиничный сервис», направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.2. Бронировать и вести документацию.

ПК 2.1. Принимать, регистрировать и размещать гостей.

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

ПК 2.4. Обеспечивать выполнение договоров об оказании гостиничных услуг.

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

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

ПК 3.3. Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.

ПК 4.1. Выявлять спрос на гостиничные услуги.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

**уметь:**

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

**знать:**

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

**Информационное обеспечение обучения:**

ЭБС «Университетская библиотека» Онлайн

Сайт [www.alleng.org](http://www.alleng.org)

Учебники и учебные пособия Издательского Дома «Академия»

Интернет-ресурсы

1. <http://www.hotelmaster.ru>
2. <http://turgostinica.ru>
3. <http://tourlib.net>
4. <http://www.npark.ru>

**Используемые технологии:** В целях реализации компетентного подхода используются в образовательном процессе формы проведения занятий – тестирование, защита практических работ, проверка выполнения домашней самостоятельной работы, проверка выполнения аудиторной самостоятельной работы.

**Требования к уровню подготовки обучающихся:** основное общее/ среднее общее образование.

**Методы и формы оценки результатов освоения.**

Экспертная оценка формирования умений использования установленных методик по расчету технико-экономических показателей деятельности гостиницы  
Экспертная оценка знаний показателей эффективности использования факторов производства.

**Итоговая аттестация по дисциплине** – итоговое тестирование

## Аннотация

к рабочей программе по учебной дисциплине «Бухгалтерский учет»

для специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

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

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

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **84** часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **56** часов,

самостоятельной работы обучающегося - **28** часов.

Рабочая программа по учебной дисциплине «Бухгалтерский учет» разработана преподавателем Колледжа гостиничного сервиса Московского филиала РМАТ Табенкиной Т.М., одобрена Методическим советом колледжа (протокол № 4 от 24 мая 2018 г.), утверждена Проректором-директором Московского филиала РМАТ (20 июня 2018 г.).

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу базовой части ФГОС СПО по специальности «Гостиничный сервис», направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.2. Бронировать и вести документацию.

ПК 2.1. Принимать, регистрировать и размещать гостей.

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

ПК 2.4. Обеспечивать выполнение договоров об оказании гостиничных услуг.

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

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

ПК 3.3. Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.

ПК 4.1. Выявлять спрос на гостиничные услуги.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

**уметь:**

- использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности;

в т.ч. за счет часов вариативной части ФГОС:

- различать разные формы расчетов и специальные счета

- составить первичные документы по учету рабочего времени, расчетно-платежную ведомость

- составить отчет буфетчика

**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;

- нормативные правовые акты, регламентирующие отношения в сфере бухгалтерского учета;

в т.ч. за счет часов вариативной части ФГОС:

- формы бухгалтерского учета

- учет денежных средств на специальных счетах.
- документы по учету личного состава. Документы по учету труда и его оплаты. Синтетический учет расчетов по оплате труда
- учет реализации готовой продукции в организациях общественного питания гостиницы(ресторанах, буфетах
- учет уставного капитала. Учет резервного капитала. Учет добавочного капитала
- налоговая отчетность

### **Информационное обеспечение обучения:**

ЭБС «Университетская библиотека» Онлайн

Сайт [www.alleng.org](http://www.alleng.org)

Учебники и учебные пособия Издательского Дома «Академия»

Интернет-ресурсы

- 1.<http://www.hotelmaster.ru>
- 2.<http://turgostinica.ru>
- 3.<http://tourlib.net>
- 4.<http://www.npark.ru>

**Используемые технологии:** В целях реализации компетентного подхода используются в образовательном процессе формы проведения занятий – тестирование, защита практических работ, проверка выполнения домашней самостоятельной работы, проверка выполнения аудиторной самостоятельной работы

**Требования к уровню подготовки обучающихся:** основное общее/ среднее общее образование.

### **Методы и формы оценки результатов освоения.**

Экспертная оценка формирования умений точности отражения на счетах бухгалтерского учета хозяйственных операций по учету имущества и источников его образования.

Экспертная оценка знаний основных правил ведения бухгалтерского учета в области документирования хозяйственных операций в ГК

**Итоговая аттестация по дисциплине** – дифференцированный зачет

### **Аннотация**

к рабочей программе по учебной дисциплине «**Здания и инженерные системы гостиниц**»

для специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

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

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

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **99** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **66** часов,

самостоятельной работы обучающегося – **33** часа.

Рабочая программа по учебной дисциплине «Здания и инженерные системы гостиниц» разработана преподавателем Колледжа гостиничного сервиса Московского филиала РМАТ доцентом Сивченко С.В., к.т.н., одобрена Методическим советом колледжа (протокол № 4 от 24 мая 2018 г.), утверждена Проректором-директором Московского филиала РМАТ (20 июня 2018 г.).

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу базовой части ФГОС СПО по специальности «Гостиничный сервис», направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 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.

**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.

**знать:**

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

**Информационное обеспечение обучения:**

ЭБС «Университетская библиотека» Онлайн

Сайт [www.alleng.org](http://www.alleng.org)

Учебники и учебные пособия Издательского Дома «Академия»

**Интернет-ресурсы:**

1. <http://ratanews.ru/>
2. [www.rha.ru](http://www.rha.ru)
3. <http://trudohrana.ru>

**Используемые технологии:** В целях реализации компетентного подхода используются в образовательном процессе формы проведения занятий – тестирование, защита практических работ, проверка выполнения домашней самостоятельной работы, проверка выполнения аудиторной самостоятельной работы

**Требования к уровню подготовки обучающихся:** основное общее/ среднее общее образование.

**Методы и формы оценки результатов освоения.**

Экспертная оценка формирования умений выполнять требования технической эксплуатации инженерного оборудования и систем жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов;

Экспертная оценка знаний принципов функционирования систем теплоснабжения, водоснабжения, канализации, вентиляции и электрооборудования гостиниц и туристических комплексов для обеспечения комфорта проживающих

**Итоговая аттестация по дисциплине** – дифференцированный зачет

**Аннотация**

к рабочей программе по учебной дисциплине **«Введение в специальность»**

для специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

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

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

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **63** часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -**42** часа,

самостоятельной работы обучающегося -**21** час.

Рабочая программа по учебной дисциплине «Введение в специальность» разработана преподавателем Колледжа гостиничного сервиса Московского филиала РМАТ доцентом Сивченко С.В., к.т.н., одобрена Методическим советом колледжа (протокол № 4 от 24 мая 2018 г.), утверждена Проректором-директором Московского

филиала РМАТ (20 июня 2018 г.).

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу вариативной части ФГОС СПО по специальности «Гостиничный сервис», направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

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

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

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

ПК 2.2. Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

**иметь представление:**

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

**знать:**

- историю развития индустрии гостеприимства в России и за рубежом;

- основные секторы в индустрии гостеприимства;

- классификацию гостиниц;

- рейтинг гостиниц;

- виды туристских предприятий;

- классы обслуживания в индустрии гостеприимства;

- организационную структуру гостиничных предприятий;

- основные службы гостиниц;

- особенности организации питания в гостиничном сервисе;

**уметь:**

- определять типы и виды гостиничных и туристских предприятий;

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

### **Информационное обеспечение обучения:**

ЭБС «Университетская библиотека» Онлайн

Сайт [www.alleng.org](http://www.alleng.org)

Учебники и учебные пособия Издательского Дома «Академия»

### **Интернет-ресурсы:**

1. <http://www.travelmole.com>
2. [www.hotelnews.ru](http://www.hotelnews.ru)
3. <http://www.stonef.ru/history.htm>
4. <http://all-hotels.ru>
5. <http://www.amadeus.ru/>
6. <http://www.gaomoskva.ru>

**Используемые технологии:** В целях реализации компетентного подхода используются в образовательном процессе формы проведения занятий – тестирование, защита практических работ, проверка выполнения домашней самостоятельной работы, проверка выполнения аудиторной самостоятельной работы.

**Требования к уровню подготовки обучающихся:** основное общее/ среднее общее образование.

### **Методы и формы оценки результатов освоения.**

Экспертная оценка формирования умений исследования типов и видов номеров гостиничных предприятий.

Экспертная оценка знаний о принятой системе классификации средств размещения и международных стандартов обслуживания; о принципах функционирования и взаимодействия служб гостиничных предприятий.

**Итоговая аттестация по дисциплине – зачет**

### **Аннотация**

к рабочей программе по учебной дисциплине «**Иностранный язык в сфере профессиональной деятельности**»

для специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

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

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

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **288** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -**192** часа,

самостоятельной работы обучающегося -**96** часов.

Рабочая программа по учебной дисциплине «Иностранный язык в сфере профессиональной деятельности» разработана преподавателем Колледжа гостиничного сервиса Московского филиала РМАТ Соколовой Е.В., одобрена Методическим советом колледжа (протокол № 4 от 24 мая 2018 г.), утверждена Проректором-директором Московского филиала РМАТ (20 июня 2018 г.).

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу вариативной части ФГОС СПО по специальности «Гостиничный сервис», направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

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

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

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

ПК 1.1. Принимать заказ от потребителей и оформлять его.

ПК 1.2. Бронировать и вести документацию.

ПК 1.3. Информировать потребителя о бронировании.

ПК 2.1. Принимать, регистрировать и размещать гостей.

ПК 2.2. Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах.

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

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

*уметь:*

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

*знать:*

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

### **Информационное обеспечение обучения:**

ЭБС «Университетская библиотека» Онлайн

Сайт [www.alleng.org](http://www.alleng.org)

Учебники и учебные пособия Издательского Дома «Академия»

### **Интернет-ресурсы**

1. <http://lingvopro.abbyyonline.com/en>
2. [www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish](http://www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish)
3. [www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm](http://www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm)
4. [www.english-to-go.com](http://www.english-to-go.com)
5. [www.bbc.co.uk/videonation](http://www.bbc.co.uk/videonation)
6. [www.icons.org.uk](http://www.icons.org.uk)
7. [www.bbc.co.uk/iplayer](http://www.bbc.co.uk/iplayer)
8. [www.youtube.com](http://www.youtube.com)
9. [www.videojug.com](http://www.videojug.com)
10. [www.nationalgeographic.co.uk/video](http://www.nationalgeographic.co.uk/video)

**Используемые технологии:** В целях реализации компетентного подхода используются в образовательном процессе формы проведения занятий – тестирование, чтение и перевод текстов, проверка выполнения домашней и аудиторной самостоятельной работы

**Требования к уровню подготовки обучающихся:** основное общее/ среднее общее образование.

### **Методы и формы оценки результатов освоения.**

Экспертная оценка демонстрации умения вести диалог (диалог-расспрос, диалог-обмен мнениями/суждениями, диалог-побуждение к действию, этикетный диалог ) в ситуациях

официального общения в профессиональной; использование текстов разных стилей с полным и точным пониманием сфере

Экспертная оценка знаний и понимания основного содержания профессиональных текстов, относящихся к разным коммуникативным типам речи

**Итоговая аттестация по дисциплине – экзамен**

### **Аннотация**

к рабочей программе по учебной дисциплине **«Маркетинг»**

для специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

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

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

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **45** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -**30** часов,

самостоятельной работы обучающегося -**15** часов.

Рабочая программа по учебной дисциплине «Маркетинг» разработана преподавателем Колледжа гостиничного сервиса Московского филиала РМАТ Карпушиной Н.В., одобрена Методическим советом колледжа (протокол № 4 от 24 мая 2018 г.), утверждена Проректором-директором Московского филиала РМАТ (20 июня 2018 г.).

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу вариативной части ФГОС СПО по специальности «Гостиничный сервис», направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

ПК 4.1. Способность выявлять спрос на гостиничные услуги

ПК 4.2 Способность формировать спрос и стимулировать сбыт

ПК 4.3 Способность оценивать конкурентоспособность оказываемых гостиничных услуг

ПК 4.4 Способность принимать участие в разработке комплекса маркетинга

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

*уметь:*

- использовать основные категории маркетинга в профессиональной деятельности;
- выявлять сегменты рынка;
- проводить маркетинговые исследования, анализировать их результаты и принимать маркетинговые решения;
- проводить опрос потребителей;
- определять жизненный цикл товара и задачи маркетинга;
- изучать и анализировать факторы маркетинговой среды, принимать маркетинговые решения;
- оценивать поведение потребителей гостиничных услуг;
- учитывать особенности маркетинга в гостиничном сервисе.

*знать:*

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

**Информационное обеспечение обучения:**

ЭБС «Университетская библиотека» Онлайн

Сайт [www.alleng.org](http://www.alleng.org)

Учебники и учебные пособия Издательского Дома «Академия»

Интернет – ресурсы:

1. [www.biblioclub.ru](http://www.biblioclub.ru)
2. <http://www.marketolog.ru/>-маркетолог
3. <http://www.marketing.spb.ru/>-энциклопедия
4. <http://www.marketingandresearch.ru/>-журнал
5. <http://marketingmix.com.ua/>-маркетинг

**Используемые технологии:** В целях реализации компетентного подхода используются в образовательном процессе формы проведения занятий – тестирование, защита практических работ, проверка выполнения домашней самостоятельной работы, проверка выполнения аудиторной самостоятельной работы

**Требования к уровню подготовки обучающихся:** основное общее/ среднее общее образование.

**Методы и формы оценки результатов освоения.**

Экспертная оценка владения установленными методиками маркетинговых исследований; обобщение результатов

Экспертная оценка знаний специфики рыночного жизненного цикла продукции и услуг гостиничного сервиса

**Итоговая аттестация по дисциплине – зачет**

**Аннотация**

к рабочей программе по учебной дисциплине «**Психология управления**»

для специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

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

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

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **84** часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -**56** часов,

самостоятельной работы обучающегося -**28** часов.

Рабочая программа по учебной дисциплине «Психология управления» разработана преподавателем Колледжа гостиничного сервиса Московского филиала РМАТ Тобольской Е.В., одобрена Методическим советом колледжа (протокол № 4 от 24 мая 2018 г.), утверждена Проректором-директором Московского филиала РМАТ (20 июня 2018 г.).

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу вариативной части ФГОС. Данная программа направлена на формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.1. Принимать заказ от потребителей и оформлять его.

ПК 1.3. Информировать потребителя о бронировании.

ПК 2.1. Принимать, регистрировать и размещать гостей.

ПК 2.2. Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах.

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

ПК 2.4. Обеспечивать выполнение договоров об оказании гостиничных услуг.

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

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

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

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

**иметь представление:**

- об этике и эстетике в профессиональной деятельности;

**уметь:**

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

**знать:**

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

**Информационное обеспечение обучения:**

ЭБС «Университетская библиотека» Онлайн

Сайт [www.alleng.org](http://www.alleng.org)

Учебники и учебные пособия Издательского Дома «Академия»

Интернет-ресурсы

1. [www.psychology.ru](http://www.psychology.ru) — Psychology.ru. [www.psychol.ras.ru](http://www.psychol.ras.ru) Институт психологии РАН
2. [www.mozg.ru](http://www.mozg.ru) — сайт с задачами, тестами, экзаменами.
3. [www.ipd.ru](http://www.ipd.ru) — «Институт развития личности».
4. [www.chat.ru/~psydic1](http://www.chat.ru/~psydic1) — словарь Психофизиология профессиональной деятельности.
5. [www.chat.ru/~socium](http://www.chat.ru/~socium) — центр социальной адаптации "Социум" (тренинги личностного роста).
6. [bolizm.iherp.su/psy/](http://bolizm.iherp.su/psy/) — интересная информация по психологии.
7. [book.ft.inc.ru](http://book.ft.inc.ru) — магазин психологической литературы.
8. [bspu.secna.ru/glossaries/psihological/tituln.html](http://bspu.secna.ru/glossaries/psihological/tituln.html) — психолого-педагогический словарь.
9. [www.edu.nsu.ru/education/psicho](http://www.edu.nsu.ru/education/psicho) — психологическая служба управления.
10. [www.etel.ru/leader](http://www.etel.ru/leader) — газета «Лидер» - психология бизнеса.

**Используемые технологии:** В целях реализации компетентного подхода используются в образовательном процессе формы проведения занятий – тестирование, защита практических работ, проверка выполнения домашней самостоятельной работы, проверка выполнения аудиторной самостоятельной работы.

**Требования к уровню подготовки обучающихся:** основное общее/ среднее общее образование.

**Методы и формы оценки результатов освоения.**

Экспертная оценка понимание значения профессиональной этики

Экспертная оценка обоснованности выбора приемов делового общения; владение установленными методиками проведения деловых бесед; определения уровня развития коммуникативных качеств коллег, партнеров, потребителей услуг

Экспертная оценка знаний сущности и описания особенностей работы в гостиничном сервисе; распознавание психологических свойств личности и темперамента и установление связи с профессией

**Итоговая аттестация по дисциплине** – дифференцированный зачет

**Аннотация**

к рабочей программе по учебной дисциплине «**Охрана труда**»

для специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

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

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

**Количество часов на освоение программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **42** часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -**28** часов,

самостоятельной работы обучающегося -**14** часов.

Рабочая программа по учебной дисциплине «Охрана труда» разработана преподавателем Колледжа гостиничного сервиса Московского филиала РМАТ Молокоедовой Н.А., Почетным работником СПО, одобрена Методическим советом колледжа (протокол № 4 от 24 мая 2018 г.), утверждена Проректором-директором Московского филиала РМАТ (20 июня 2018 г.).

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина *вариативной* части ФГОС и направлена на формирование следующих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 3.3 Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

*уметь:*

-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;

- проводить анализ травмоопасных и вредных производственных факторов в сфере профессиональной деятельности

-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;

-проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;

-разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;

-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;

-вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.

**знать:**

- особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые нормативные и организационные основы охраны труда на предприятиях

-системы управления охраной труда в организации;

-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;

-обязанности работников в области охраны труда;

-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);

-порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);

-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

**Информационное обеспечение обучения:**

ЭБС «Университетская библиотека» Онлайн

Сайт [www.alleng.org](http://www.alleng.org)

Учебники и учебные пособия Издательского Дома «Академия»

**Интернет-ресурсы**

1.Справочно-правовая система «Гарант»

2.Справочно-правовая система «Консультант +»

**Используемые технологии:** В целях реализации компетентного подхода используются в образовательном процессе формы проведения занятий – тестирование, защита практических работ, проверка выполнения домашней самостоятельной работы, проверка выполнения аудиторной самостоятельной работы.

**Требования к уровню подготовки обучающихся:** основное общее/ среднее общее образование.

## **Методы и формы оценки результатов освоения.**

Экспертная оценка понимание значения профессиональной этики

Экспертная оценка обоснованности выполнения действий, направленных на соблюдение безопасности на производственном объекте.

Экспертная оценка обоснованного понимания последствий несоблюдения правил техники безопасности на производстве для собственной жизни и здоровья

**Итоговая аттестация по дисциплине** – контрольная работа.

## **Аннотация**

к рабочей программе по учебной дисциплине **«Организация туризма»**

для специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

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

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

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **84** часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -**56** часов,

самостоятельной работы обучающегося -**38** часов.

Рабочая программа по учебной дисциплине «Организация туризма» разработана преподавателем Колледжа гостиничного сервиса Московского филиала РМАТ Жмуровой С.С, одобрена Методическим советом колледжа (протокол № 4 от 24 мая 2018 г.), утверждена Проректором-директором Московского филиала РМАТ (20 июня 2018 г.).

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина *вариативной* части ФГОС и направлена на формирование следующих компетенций:

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

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

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

развития.

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

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

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

ПК 2.1. Принимать, регистрировать и размещать гостей.

ПК 2.2. Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах.

ПК 4.1. Выявлять спрос на гостиничные услуги.

ПК 4.4. Принимать участие в разработке комплекса маркетинга.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:  
знать:

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

### **Информационное обеспечение обучения:**

ЭБС «Университетская библиотека» Онлайн

Сайт [www.alleng.org](http://www.alleng.org)

Учебники и учебные пособия Издательского Дома «Академия»

### **Интернет-ресурсы**

1. <http://www.travelmole.com>
2. [www.hotelnews.ru](http://www.hotelnews.ru)
3. <http://www.stonef.ru/history.htm>
4. <http://all-hotels.ru>
5. <http://www.amadeus.ru/>
6. <http://www.gaomoskva.ru>

**Используемые технологии:** В целях реализации компетентностного подхода используются в образовательном процессе формы проведения занятий – тестирование, проверка выполнения домашней самостоятельной работы, проверка выполнения аудиторной самостоятельной работы.

**Требования к уровню подготовки обучающихся:** основное общее/ среднее общее образование.

**Методы и формы оценки результатов освоения.**

Экспертная оценка описания и воспроизведения сведений об исторических этапах развития туризма, основных понятиях в области туризма, классификации туристских маршрутов, индустрии туризма; понимание факторов, влияющих на организацию различных видов туризма; обоснованная оценка роли туризма в решении экономических, социальных, политических, гуманитарных проблем

**Итоговая аттестация по дисциплине** – контрольная работа.

### **Аннотация**

к рабочей программе по учебной дисциплине **«Безопасность жизнедеятельности»**

для специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

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

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

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **102** часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -**68** часов,

самостоятельной работы обучающегося -**34** часа.

Рабочая программа по учебной дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» разработана преподавателем Колледжа гостиничного сервиса Московского филиала РМАТ профессором Манько Н.П., д.э.н., одобрена Методическим советом колледжа (протокол № 4 от 24 мая 2018 г.), утверждена Проректором-директором Московского филиала РМАТ (20 июня 2018 г.).

Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу базовой части ФГОС СПО по специальности «Гостиничный сервис», направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

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

развития.

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

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

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

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

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

ПК 1.1. Принимать заказ от потребителей и оформлять его.

ПК 1.2. Бронировать и вести документацию.

ПК 1.3. . Информировать потребителя о бронировании.

ПК 2.1 Принимать, регистрировать и размещать гостей.

ПК 2.2 Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах

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

ПК 2.4. Обеспечивать выполнение договоров об оказании гостиничных услуг.

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

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

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

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

ПК 3.3. Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.

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

ПК 4.1 Выявлять спрос на гостиничные услуги.

ПК 4.2. Формировать спрос и стимулировать сбыт.

ПК 4.3. Оценивать конкурентоспособность оказываемых гостиничных услуг.

ПК 4.4. Принимать участие в разработке комплекса маркетинга.

**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.

**знать:**

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

### **Информационное обеспечение обучения:**

ЭБС «Университетская библиотека» Онлайн

Сайт [www.alleng.org](http://www.alleng.org)

Учебники и учебные пособия Издательского Дома «Академия»

### **Интернет-ресурсы:**

Гражданская защита (оборона) на предприятии на сайте для первичного звена сил ГО  
<http://go-oborona.narod.ru>.

Культура безопасности жизнедеятельности на сайте по формированию культуры безопасности среди населения РФ <http://www.kbzhd.ru>.

Официальный сайт МЧС России: <http://www.mchs.gov.ru>.

Портал Академии Гражданской защиты: <http://www.amchs.ru/portal>.

Портал Правительства России: <http://government.ru>.

Портал Президента России: <http://kremlin.ru>.

**Используемые технологии:** В целях реализации компетентного подхода используются в образовательном процессе формы проведения занятий – тестирование, выполнение практических работ, проверка выполнения домашней самостоятельной работы, проверка выполнения аудиторной самостоятельной работы.

**Требования к уровню подготовки обучающихся:** основное общее/ среднее общее образование.

### **Методы и формы оценки результатов освоения.**

Экспертная оценка владения правилами безопасного поведения при угрозе террористического акта, при захвате в качестве заложника; демонстрация мер безопасности населения, оказавшегося на территории военных действий; владение правовыми основами организации защиты населения Российской Федерации от чрезвычайных ситуаций мирного времени; проектирование использования профессиональных знаний и умений на воинских должностях

Экспертная оценка знаний чрезвычайных ситуаций, опасных для жизни и здоровья;

## ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ

### Аннотация

к рабочей программе профессионального модуля ПМ 01 «**Бронирование гостиничных услуг**»

для специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

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

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

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **294** часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -**124** часа,

самостоятельной работы обучающегося -**62** часа.

учебной практики – **72** часа

производственной практики – **36** часов

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 01 «Бронирование гостиничных услуг» разработана преподавателем Колледжа гостиничного сервиса Московского филиала РМАТ Казаковой Н.Е., одобрена Методическим советом колледжа (протокол № 4 от 24 мая 2018 г.), утверждена Проректором-директором Московского филиала РМАТ (20 июня 2018 г.).

Модуль относится к профессиональному циклу базовой части ФГОС СПО по специальности «Гостиничный сервис», направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

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

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

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

руководством, потребителями.

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

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

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

ПК.01 Принимать заказ от потребителей и оформлять его.

ПК.02 Бронировать и вести документацию.

ПК.03 Информировать потребителя о бронировании.

**Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения модуля:**

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

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

**Информационное обеспечение обучения:**

ЭБС «Университетская библиотека» Онлайн

Сайт [www.alleng.org](http://www.alleng.org)

Учебники и учебные пособия Издательского Дома «Академия»

### **Интернет-ресурсы**

1. <http://www.travelmole.com>
2. [www.hotelnews.ru](http://www.hotelnews.ru)
3. <http://www.stonem.ru/history.htm>
4. <http://all-hotels.ru>
5. <http://www.amadeus.ru/>
6. <http://www.gaomoskva.ru>

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний МДК 01.01 «Организация деятельности службы бронирования».

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием контрольного теста, а также выполнения всех практических работ, тестирования и самостоятельной внеаудиторной работы.

Оценка по производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики учебной и профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика, либо образовательного учреждения (для учебной практики), заполненных дневников студента, подписанных руководителем практики от предприятия и руководителем образовательной организации, отчета по практике и, по желанию, презентации.

**Требования к уровню подготовки обучающихся:** основное общее/ среднее общее образование.

### **Методы и формы оценки результатов освоения.**

Формой итоговой аттестации по профессиональному модулю ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг» является квалификационный экзамен, который состоит из выполнения кейс-заданий (комплексного ситуационного задания). При реализации рабочей программы ПМ 01 необходимо учитывать требования молодежного конкурсного движения «WorldSkills Russia» по компетенции «Администрирование отеля».

Результатом экзамена является решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

### **Аннотация**

к рабочей программе профессионального модуля ПМ 02 «**Прием, размещение и выписка гостей**»

для специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

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

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

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **355** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **165** часов, в т.ч курсовая работа

самостоятельной работы обучающегося – **82** часа.

учебной практики – **72** часа

производственной практики – **36** часов

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 02 «Прием, размещение и выписка гостей» разработана преподавателем Колледжа гостиничного сервиса Московского филиала РМАТ Казаковой Н.Е., одобрена Методическим советом колледжа (протокол № 4 от 24 мая 2018 г.), утверждена Проректором-директором Московского филиала РМАТ (20 июня 2018 г.).

Модуль относится к профессиональному циклу базовой части ФГОС СПО по специальности «Гостиничный сервис», направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.1. Принимать, регистрировать и размещать гостей.

ПК 2.2. Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах.

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

ПК 2.4. Обеспечивать выполнение договоров об оказании гостиничных услуг.

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

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

**Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения модуля:**

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

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

**знать:**

- нормативную документацию, регламентирующая деятельность гостиниц при приеме, регистрации и размещении гостей;
- организацию службы приема и размещения;

- правила приема, регистрации и поселения гостей, групп, корпоративных гостей;
- юридические аспекты и правила регистрации иностранных гостей;
- основные и дополнительные услуги, предоставляемые гостиницей;
- виды соглашений (договоров), правила их составления, порядок согласования и подписания;
- правила оформления счетов за проживание и дополнительные услуги;
- виды отчетной документации, порядок возврата денежных сумм гостям;
- основные функции службы ночного портье и правила выполнения ночного аудита;
- принципы взаимодействия службы приема и размещения с другими отделами гостиницы;
- правила работы с информационной базой данных гостиницы.

### **Информационное обеспечение обучения:**

ЭБС «Университетская библиотека» Онлайн

Сайт [www.alleng.org](http://www.alleng.org)

Учебники и учебные пособия Издательского Дома «Академия»

### **Интернет-ресурсы**

1. <http://www.travelmole.com>
2. [www.hotelnews.ru](http://www.hotelnews.ru)
3. <http://www.stonef.ru/history.htm>
4. <http://all-hotels.ru>
5. <http://www.amadeus.ru/>
6. <http://www.gaomoskva.ru>

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний МДК 02.01 «Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей».

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием контрольного теста, а также выполнения всех практических работ, тестирования и самостоятельной внеаудиторной работы, курсовой работы.

Оценка по производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики учебной и профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика, либо образовательного учреждения (для учебной практики), заполненных дневников студента, подписанных руководителем практики от предприятия и руководителем образовательной организации, отчета по практике и, по желанию, презентации.

**Требования к уровню подготовки обучающихся:** основное общее/ среднее общее образование.

### **Методы и формы оценки результатов освоения.**

Формой итоговой аттестации по профессиональному модулю ПМ.02 «Прием, размещение и выписка гостей» является квалификационный экзамен, который состоит из выполнения кейс-заданий (комплексного ситуационного задания). При реализации рабочей программы ПМ 02 необходимо учитывать требования молодежного конкурсного движения «WorldSkills Russia» по компетенции «Администрирование отеля».

Результатом экзамена является решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

Для вынесения положительного заключения об освоении ВПД необходимо подтверждение сформированности всех компетенций, перечисленных в программе ПМ. При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

### **Аннотация**

к рабочей программе профессионального модуля ПМ 03 «**Организация и обслуживание гостей в процессе проживания**»

для специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

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

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

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **399** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **194** часов, в т.ч курсовая работа

самостоятельной работы обучающегося – **97** часа.

учебной практики – **72** часа

производственной практики – **36** часов

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 03 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания» разработана преподавателем Колледжа гостиничного сервиса Московского филиала РМАТ доцентом Сивченко С.В., к.т.н., одобрена Методическим советом колледжа (протокол № 4 от 24 мая 2018 г.), утверждена

Проректором-директором Московского филиала РМАТ (20 июня 2018 г.).

Модуль относится к профессиональному циклу базовой части ФГОС СПО по специальности «Гостиничный сервис», направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 3.3. Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.

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

**Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения модуля:**

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

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

**уметь:**

- организовывать и контролировать уборку номеров, служебных помещений и помещений общего пользования;

- оформлять документы по приемке номеров и переводу гостей из одного номера в другой;
- организовывать оказание персональных и дополнительных услуг по стирке и чистке одежды, питанию в номерах, предоставлению бизнес-услуг, SPA-услуг, туристско-экскурсионного обслуживания, транспортного обслуживания, обеспечивать хранение ценностей проживающих;
- контролировать соблюдение персоналом требований к стандартам и качеству обслуживания гостей;
- комплектовать сервировочную тележку room-service, производить сервировку столов;
- осуществлять различные приемы подачи блюд и напитков, собирать использованную посуду, составлять счет за обслуживание;
- проводить инвентаризацию сохранности оборудования гостиницы и заполнять инвентаризационные ведомости;
- составлять акты на списание инвентаря и оборудования и обеспечивать соблюдение техники безопасности и охраны труда при работе с ним;
- предоставлять услуги хранения ценных вещей (камеры хранения, сейфы и депозитные ячейки) для обеспечения безопасности проживающих;

**знать:**

- порядок организации уборки номеров и требования к качеству проведения уборочных работ;
- правила техники безопасности и противопожарной безопасности при проведении уборочных работ в номерах, служебных помещениях и помещениях общего пользования, в т.ч. при работе с моющими и чистящими средствами;
- виды «комплиментов», персональных и дополнительных услуг и порядок их оказания;
- порядок и процедуру отправки одежды в стирку и чистку и получения готовых заказов;
- принципы и технологии организации досуга и отдыха;
- порядок возмещения ущерба при порче личных вещей проживающих;
- правила проверки наличия и активирования утерянной или испорченной гостиничной собственности;
- принципы организации бельевого хозяйства в соответствии с СанПин;
- 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 поведения при обнаружении очага возгорания;

- 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.
- правила документационного обеспечения экскурсионного обслуживания

### **Информационное обеспечение обучения:**

ЭБС «Университетская библиотека» Онлайн

Сайт [www.alleng.org](http://www.alleng.org)

Учебники и учебные пособия Издательского Дома «Академия»

### **Интернет-ресурсы**

1. <http://www.travelmole.com>
2. [www.hotelnews.ru](http://www.hotelnews.ru)
3. <http://www.stonef.ru/history.htm>
4. <http://all-hotels.ru>
5. <http://www.amadeus.ru/>
6. <http://www.gaomoskva.ru>

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний МДК 03.01 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания».

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием контрольного теста, а также выполнения всех практических работ, тестирования и самостоятельной внеаудиторной работы, курсовой работы.

Оценка по производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики учебной и профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика, либо образовательного учреждения (для учебной практики), заполненных дневников студента, подписанных руководителем практики от предприятия и руководителем образовательной организации, отчета по практике и, по желанию, презентации.

**Требования к уровню подготовки обучающихся:** основное общее/ среднее общее образование.

### **Методы и формы оценки результатов освоения.**

Формой итоговой аттестации по профессиональному модулю ПМ.03 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания» является квалификационный экзамен,

который состоит из выполнения кейс-заданий (комплексного ситуационного задания). При реализации рабочей программы ПМ 03 необходимо учитывать требования молодежного конкурсного движения «WorldSkills Russia» по компетенции «Администрирование отеля».

Результатом экзамена является решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

Для вынесения положительного заключения об освоении ВПД необходимо подтверждение сформированности всех компетенций, перечисленных в программе ПМ. При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

### **Аннотация**

к рабочей программе профессионального модуля ПМ 04 «**Продажи гостиничного продукта**»

для специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

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

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

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **317** часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -**139** часов,

самостоятельной работы обучающегося -**70** часов.

учебной практики – **72** часа

производственной практики – **36** часов

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 04 «Продажи гостиничного продукта» разработана преподавателем Колледжа гостиничного сервиса Московского филиала РМАТ доцентом Сивченко С.В., к.т.н., одобрена Методическим советом колледжа (протокол № 4 от 24 мая 2018 г.), утверждена Проректором-директором Московского филиала РМАТ (20 июня 2018 г.).

Модуль относится к профессиональному циклу базовой части ФГОС СПО по специальности «Гостиничный сервис», направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

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

проявлять к ней устойчивый интерес.

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 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 профессионального модуля – требования к результатам освоения модуля:**

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

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

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

-выявления конкурентоспособности гостиничного продукта и организации;

- участие в разработке комплекса маркетинга;

**уметь:**

-выявлять, анализировать и формировать спрос на гостиничные услуги;

-проводить сегментацию рынка;

-разрабатывать гостиничный продукт в соответствии с запросами потребителей, определять

его характеристики и оптимальную номенклатуру услуг;

- оценивать эффективность сбытовой политики;
- выбирать средства распространения рекламы и определять их эффективность;
- формулировать содержание рекламных материалов;
- собирать и анализировать информацию о ценах;

**знать:**

- состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг;
- гостиничный продукт: характерные особенности, методы формирования;
- особенности жизненного цикла гостиничного продукта: этапы, маркетинговые мероприятия;
- потребности, удовлетворяемые гостиничным продуктом;
- методы изучения и анализа предпочтений потребителя;
- потребителей гостиничного продукта, особенности их поведения;
- последовательность маркетинговых мероприятий при освоении сегмента рынка и позиционировании гостиничного продукта;
- формирование и управление номенклатурой услуг в гостинице;
- особенности продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы;
- специфику ценовой политики гостиницы, факторы, влияющие на ее формирование, система скидок и надбавок;
- специфику рекламы услуг гостиниц и гостиничного продукта.

**Информационное обеспечение обучения:**

ЭБС «Университетская библиотека» Онлайн

Сайт [www.alleng.org](http://www.alleng.org)

Учебники и учебные пособия Издательского Дома «Академия»

**Интернет-ресурсы**

1. <http://www.travelmole.com>
2. [www.hotelnews.ru](http://www.hotelnews.ru)
3. <http://www.stonef.ru/history.htm>
4. <http://all-hotels.ru>
5. <http://www.amadeus.ru/>
6. <http://www.gaomoskva.ru>

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний МДК 04.01 «Организация продаж гостиничного продукта».

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием контрольного теста, а также выполнения всех практических работ, тестирования и самостоятельной внеаудиторной работы.

Оценка по производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики учебной и профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика, либо образовательного учреждения (для учебной практики), заполненных дневников студента, подписанных руководителем практики от предприятия и руководителем образовательной организации, отчета по практике и, по желанию, презентации.

**Требования к уровню подготовки обучающихся:** основное общее/ среднее общее образование.

### **Методы и формы оценки результатов освоения.**

Формой итоговой аттестации по профессиональному модулю ПМ.04 «Продажи гостиничного продукта» является квалификационный экзамен, который состоит из выполнения кейс-заданий (комплексного ситуационного задания). При реализации рабочей программы ПМ 04 необходимо учитывать требования молодежного конкурсного движения «WorldSkills Russia» по компетенции «Администрирование отеля».

Результатом экзамена является решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

Для вынесения положительного заключения об освоении ВПД необходимо подтверждение сформированности всех компетенций, перечисленных в программе ПМ. При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

### **Аннотация**

к рабочей программе профессионального модуля ПМ 05 **«Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Горничная)»**

для специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

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

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

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

учебной практики – **108** часов

Рабочая программа по профессиональному модулю ПМ 05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Горничная)» разработана преподавателем Колледжа гостиничного сервиса Московского филиала РМАТ доцентом Сивченко С.В., к.т.н., одобрена Методическим советом колледжа (протокол № 4 от 24 мая 2018 г.), утверждена Проректором-директором Московского филиала РМАТ (20 июня 2018 г.).

Модуль относится к профессиональному циклу базовой части ФГОС СПО по специальности «Гостиничный сервис», направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 5.1. Соблюдать внешний вид и культуру поведения.

ПК 5.2. Осуществлять технологию обслуживания гостиничного фонда.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

*иметь практический опыт:*

- в знаниях правил обслуживания гостей и внутреннего распорядка в гостиницах;
- во владении навыками правил поведения персонала гостиницы и этики делового общения в сфере гостиничного сервиса;
- работы по изучению правил эксплуатации современных уборочных механизмов;
- осуществления временных нормативов по видам уборочных мероприятий;
- по комплектации тележки горничной;
- выполнения различных категорий уборочных работ;
- в осуществлении технологии выполнения различных видов уборочных работ;
- в организации последовательности выполнения различных видов уборочных работ;
- в работе, связанной с оборотом постельного белья;

- в использовании санитарно-гигиенических принадлежностей в гостиничном предприятии;
- в работе, связанной с обслуживанием VIP-гостей.

*уметь:*

- работать с современными уборочными механизмами и инвентарем;
- укомплектовывать тележку горничной;
- выполнять различные виды уборочных работ;
- организовывать последовательность выполнения различных видов уборочных работ;
- использовать санитарно-гигиенические принадлежности;
- использовать чистящие и моющие средства в соответствии с нормами расхода материалов;
- обслуживать VIP-гостей.

*знать:*

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

### **Информационное обеспечение обучения:**

ЭБС «Университетская библиотека» Онлайн

Сайт [www.alleng.org](http://www.alleng.org)

Учебники и учебные пособия Издательского Дома «Академия»

### **Интернет-ресурсы**

1. <http://www.travelmole.com>
2. [www.hotelnews.ru](http://www.hotelnews.ru)
3. <http://www.stonem.ru/history.htm>

4. <http://all-hotels.ru>
5. <http://www.amadeus.ru/>
6. <http://www.gaomoskva.ru>

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности: Выполнение работ по рабочей профессии горничная.

Целью аттестации студента по результатам учебной практики является оценка: 1) практического опыта и умений; 2) профессиональных и общих компетенций.

Оценка по учебной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики учебной деятельности обучающегося/студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика, либо образовательного учреждения (для учебной практики), отчета по практике и, по желанию, презентации

**Требования к уровню подготовки обучающихся:** основное общее/ среднее общее образование.

#### **Методы и формы оценки результатов освоения.**

Оценка результатов освоения обучающимися общих компетенций производится путем экспертной оценки выполненных учащимися индивидуальных заданий. При реализации рабочей программы ПМ 07 необходимо учитывать Техническое описание компетенции «Администрирование отеля» конкурсного движения «Молодые профессионалы» (WorldSkills).