**Аннотации к рабочим программам дисциплин (по каждой учебной дисциплине (модулю), практики в составе образовательной программы) по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис**

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины**

**ОГСЭ.01 Основы философии**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 43.02.11 – Гостиничный сервис.

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

Относится к циклу общегуманитарных и социально-экономических дисциплин.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные категории и понятия философии;

- роль философии в жизни человека и общества;

*-* основы философского учения о бытии;

- сущность процесса познания;

- основы научной, философской и религиозной картин мира;

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

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

**4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной**

**дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося - 68 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов

- самостоятельной работы обучающегося - 20 часов

**В рабочей программе представлены:**

* результаты освоения учебной дисциплины;
* структура и содержание учебной дисциплины;
* условия реализации учебной дисциплины;
* контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины
* методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС СПО специальности 43.02.11 – Гостиничный сервис и обеспечивает практическую реализацию ФГОС СПО в рамках образовательного процесса.

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины**

**ОГСЭ.02 История**

* 1. **Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по специальности СПО 43.02.11 Гостиничный сервис.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл**.**

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных

конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;

- 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

**4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной**

**дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося - 68 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов

- самостоятельной работы обучающегося - 20 часов

**В рабочей программе представлены:**

* результаты освоения учебной дисциплины;
* структура и содержание учебной дисциплины;
* условия реализации учебной дисциплины;
* контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины
* методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС СПО специальности 43.02.11 Гостиничный сервис и обеспечивает практическую реализацию ФГОС СПО в рамках образовательного процесса.

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины**

**ОГСЭ.03 Иностранный язык**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по специальности СПО 43.02.11 Гостиничный сервис.

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

Учебная дисциплина «Иностранный язык» относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу основной профессиональной образовательной программы.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

**4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины**

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

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 108 часов;

- самостоятельной работы обучающегося - 8 часов.

**В рабочей программе представлены:**

* результаты освоения учебной дисциплины;
* структура и содержание учебной дисциплины;
* условия реализации учебной дисциплины;
* контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины
* методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС СПО специальности 43.02.11 Гостиничный сервис и обеспечивает практическую реализацию ФГОС СПО в рамках образовательного процесса.

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины**

**ОГСЭ.04 Физическая культура**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по специальности СПО: 43.02.11 Гостиничный сервис.

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

Дисциплина «Физическая культура» входит в общий гуманитарный и социально- экономический цикл.

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

**4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной**

**дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 216 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 108 часов

- самостоятельной работы обучающегося - 108 часов

**В рабочей программе представлены:**

* результаты освоения учебной дисциплины;
* структура и содержание учебной дисциплины;
* условия реализации учебной дисциплины;
* контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины
* методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС СПО специальности 43.02.11 Гостиничный сервис и обеспечивает практическую реализацию ФГОС СПО в рамках образовательного процесса.

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины**

**ОГСЭ.05 Введение в специальность: общие компетентности профессионала**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по специальности СПО 43.02.11 Гостиничный сервис.

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

Учебная дисциплина «Введение в специальность: общие компетентности профессионала» относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу основной профессиональной образовательной программы.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**Уметь:**

**У.1. -** сравнивать;

**У.2. -** классифицировать;

**У.3. -** обобщать;

**У.4. -** анализировать;

**У.5.** - выстраивать доказательства;

**У.6. -** подбирать аргументы;

**У.7. -** работать с различными каталогами;

**У.8. -** организовывать наблюдение с целью сбора информации;

**У.9. -** проводить анализ возможных источников ошибок.

**Знать:**

**З.1. -** сущность и социальную значимость своей будущей профессии;

**З.2. -** оценки социальной значимости своей будущей профессии;

**З.3. -** типичные и особенные требования работодателя к работнику (в соответствии с будущей профессией):

**З.4. -** виды и типы проблем, существующих в различных сферах жизнедеятельности человека;

**З.5.** – значение понятия информации;

**З.6. -** источники информации и их особенности;

**З.7. -** обобщенный алгоритм решения проблемы;

**З.8. –** общую логику разрешения любой проблемы;

**З.9. –** выбор оптимальных способов презентации результатов решения проблемы;

**З.10. -** выбор необходимых источников информации при решении проблемы.

**4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося - 54 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов;

- самостоятельной работы обучающегося - 18 часов.

**В рабочей программе представлены:**

* результаты освоения учебной дисциплины;
* структура и содержание учебной дисциплины;
* условия реализации учебной дисциплины;
* контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины
* методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС СПО специальности 43.02.11 Гостиничный сервис и обеспечивает практическую реализацию ФГОС СПО в рамках образовательного процесса.

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины**

**ОГСЭ.06 Эффективное поведение на рынке труда**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по специальности СПО 43.02.11 Гостиничный сервис.

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

Учебная дисциплина «Эффективное поведение на рынке труда» относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу основной профессиональной образовательной программы.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

***Уметь:*** *-* давать аргументированную оценку степени востребованности специальности на рынке труда;

- аргументировать целесообразность использования элементов инфраструктуры для поиска работы;

- составлять структуру заметок для фиксации взаимодействия с потенциальными работодателями;

- составлять резюме с учетом специфики работодателя;

- применять основные правила ведения диалога с работодателем в модельных условиях;

- оперировать понятиями «горизонтальная карьера», «вертикальная карьера»;

- корректно отвечать на «неудобные вопросы» потенциального работодателя;

- задавать критерии для сравнительного анализа информации для принятия решения о поступлении на работу;

- объяснять причины, побуждающие работника к построению карьеры;

- анализировать / формулировать запрос на внутренние ресурсы для профессионального роста в заданном / определенном направлении;

- давать оценку в соответствии с трудовым законодательством законности действий работодателя и работника в произвольно за­данной ситуации, пользуясь Трудовым кодексом РФ и норматив­ными правовыми актами.

***Знать***

-источники информации и их особенности;

-обобщённый алгоритм решения различных проблем;

-способы представления практических результатов;

-выбор оптимальных способов презентаций полученных результатов;

-как происходит процесс доказательства;

-как происходят процессы получения, преобразования и передачи информации;

-возможные ошибки при сборе информации и способы их минимизации;

-выбор оптимальных способов решения проблем, имеющих различные варианты разрешения.

**4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часов;

- самостоятельной работы обучающегося – 16 часов.

**В рабочей программе представлены:**

* результаты освоения учебной дисциплины;
* структура и содержание учебной дисциплины;
* условия реализации учебной дисциплины;
* контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины
* методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС СПО специальности 43.02.11 Гостиничный сервис и обеспечивает практическую реализацию ФГОС СПО в рамках образовательного процесса.

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины**

**ОГСЭ.07 «Русский язык и культура речи»**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по специальности СПО 43.02.11 - «Гостиничный сервис».

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

Учебная дисциплина Русский язык и культура речи относится к циклу общегуманитарных и социально-экономических дисциплин.

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

*В результате освоение дисциплины обучающийся должен уметь:*

- использовать языковые единицы в соответствии с современными нормами русского литературного языка;

- строить собственную речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами;

- анализировать собственную и чужую речь с точки зрения её нормативности, уместности и целесообразности;

- обнаруживать и устранять в собственной письменной речи ошибки и недочеты на всех уровнях структуры языка;

- пользоваться словарями русского языка;

- продуцировать тексты основных деловых, публицистических и учебно-научных жанров.

*В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:*

- основные составляющие языка, устной и письменной речи, нормативные, коммуникативные, этические аспекты устной и письменной речи, культуру речи;

- понятие о нормах русского литературного языка;

- основные средства языковой выразительности;

- орфоэпические нормы;

- основные принципы русской орфографии;

- лексические нормы;

- морфологические нормы, грамматические категории и способы их выражения в современном русском языке;

- основные единицы синтаксиса; русскую пунктуацию;

- функциональные стили современного русского языка, взаимодействие функциональных стилей;

- структуру текста, смысловую и композиционную целостность текста;

- функционально-смысловые типы текстов;

- специфику использования элементов различных языковых уровней в научной речи;

- жанровую дифференциацию и отбор языковых средств в публицистическом стиле, особенности устной публичной речи.

- языковые формулы официальных документов;

- правила оформления документов;

- основные направления совершенствования навыков грамотного письма и говорения.

**4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной**

**дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 96 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 64 часов

- самостоятельной работы обучающегося - 32 часов

**В рабочей программе представлены:**

* результаты освоения учебной дисциплины;
* структура и содержание учебной дисциплины;
* условия реализации учебной дисциплины;
* контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины
* методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС СПО специальности 43.02.11 Гостиничный сервис и обеспечивает практическую реализацию ФГОС СПО в рамках образовательного процесса.

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины**

**ОГСЭ.08 Английский язык (профессиональный)**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по специальности СПО 43.02.11 Гостиничный сервис.

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

Учебная дисциплина «Английский язык (профессиональный)» относится к вариативной части циклов ОПОП.

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

Основной целью освоения дисциплины «Английский язык (профессиональный)» является использование английского языка для эффективного выполнения поставленных профессиональных задач и формирование основных коммуникативных умений и навыков английского языка у обучающихся для дальнейшего применения как в повседневной жизни, так и в профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

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

- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

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

**4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной**

**дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 78 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 52 часов

- самостоятельной работы обучающегося - 26 часов

**В рабочей программе представлены:**

* результаты освоения учебной дисциплины;
* структура и содержание учебной дисциплины;
* условия реализации учебной дисциплины;
* контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины
* методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС СПО специальности 43.02.11 Гостиничный сервис и обеспечивает практическую реализацию ФГОС СПО в рамках образовательного процесса.

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины**

**ЕН.01 Информатика и информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности**

**1.1. Область применения программы**

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

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

дисциплина входит в математический и общий естественнонаучный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- пользоваться современными средствами связи и оргтехникой;

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах;

- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;

- применять телекоммуникационные средства;

- обеспечивать информационную безопасность;

- осуществлять поиск необходимой информации.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

знать:

- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;

- организацию деятельности с использованием автоматизированных рабочих мест, локальных и отраслевых сетей;

- прикладное программное обеспечение и информационные ресурсы в гостиничном сервисе;

- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

**4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной**

**дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 138 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 92 часов

- самостоятельной работы обучающегося - 46 часов

**В рабочей программе представлены:**

* результаты освоения учебной дисциплины;
* структура и содержание учебной дисциплины;
* условия реализации учебной дисциплины;
* контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины
* методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС СПО специальности 43.02.11 Гостиничный сервис и обеспечивает практическую реализацию ФГОС СПО в рамках образовательного процесса.

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины**

**ОП.01 Менеджмент**

1. **Область применения рабочей программы:**

Рабочая программа учебной дисциплины «Менеджмент» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.11 «Гостиничный сервис».

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

Учебная дисциплина «Менеджмент» относится к профессиональному циклу, включающему в себя общепрофессиональные дисциплины в структуре базовой подготовки.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**уметь**:

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

**знать**:

- функции, сущность и характерные черты современного менеджмента;

- процесс принятия и реализации управленческих решений;

- сущность стратегического менеджмента: основные понятия, функции и принципы;

- способы управления конфликтами;

- функции стратегического планирования и методы реализации стратегического плана;

- этапы, виды и правила контроля;

- этику делового общения;

**4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 123 часа, в том числе:

Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 82 часа;

Самостоятельная работа обучающегося 41 час.

**В рабочей программе представлены:**

- результаты освоения учебной дисциплины;

- структура и содержание учебной дисциплины;

- условия реализации учебной дисциплины;

- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

- методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС СПО специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис» и обеспечивает практическую реализацию ФГОС СПО в рамках образовательного процесса

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины**

**ОП.02 Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности.**

1. **Область применения рабочей программы:**

Рабочая программа учебной дисциплины «Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.11 «Гостиничный сервис».

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

Учебная дисциплина «Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности» относится к профессиональному циклу, включающему в себя общепрофессиональные дисциплины в структуре базовой подготовки.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**уметь**:

- защищать свои права в соответствии с трудовым законодательством;

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

- оформлять документацию в соответствии с требованиями документационного обеспечения управления.

**знать**:

- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;

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

- законодательные акты и нормативные документы, регламентирующие предпринимательскую деятельность;

- стандарты, нормы и правила ведения документации;

- систему документационного обеспечения управления.

**4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 93 часа, в том числе:

Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 62 часа;

Самостоятельная работа обучающегося 31 час.

**В рабочей программе представлены:**

- результаты освоения учебной дисциплины;

- структура и содержание учебной дисциплины;

- условия реализации учебной дисциплины;

- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

- методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС СПО специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис» и обеспечивает практическую реализацию ФГОС СПО в рамках образовательного процесса.

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины**

**ОП.03 Экономика организации.**

1. **Область применения рабочей программы:**

Рабочая программа учебной дисциплины «Экономика организации» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.11 «Гостиничный сервис».

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

Учебная дисциплина «Экономика организации» относится к профессиональному циклу, включающему в себя общепрофессиональные дисциплины в структуре базовой подготовки.

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

**4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 114 часов, в том числе:

Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 76 часов;

Самостоятельная работа обучающегося 38 часов.

**В рабочей программе представлены:**

- результаты освоения учебной дисциплины;

- структура и содержание учебной дисциплины;

- условия реализации учебной дисциплины;

- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

- методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС СПО специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис» и обеспечивает практическую реализацию ФГОС СПО в рамках образовательного процесса.

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины**

**ОП.04 Бухгалтерский учет**

1. **Область применения рабочей программы:**

Рабочая программа учебной дисциплины «Бухгалтерский учет» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.11 «Гостиничный сервис».

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

Учебная дисциплина «Бухгалтерский учет» относится к профессиональному циклу, включающему в себя общепрофессиональные дисциплины в структуре базовой подготовки.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**уметь**:

- использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности;

**знать**:

- основы бухгалтерского учета, структуру и виды бухгалтерского баланса, документы хозяйственных операций, бухгалтерскую отчетность;

- особенности ценообразования в гостиничном сервисе;

- учет и порядок ведения кассовых операций;

- формы безналичных расчетов;

- бухгалтерские документы и требования к их составлению;

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

**4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 96 часов, в том числе:

Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 64 часа;

Самостоятельная работа обучающегося 32 часа.

**В рабочей программе представлены:**

- результаты освоения учебной дисциплины;

- структура и содержание учебной дисциплины;

- условия реализации учебной дисциплины;

- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

- методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС СПО специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис» и обеспечивает практическую реализацию ФГОС СПО в рамках образовательного процесс.

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины**

**ОП.05 Здания и инженерные системы гостиниц**

1. **Область применения рабочей программы:**

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

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

Учебная дисциплина «Здания и инженерные системы гостиниц» относится к профессиональному циклу, включающему в себя общепрофессиональные дисциплины в структуре базовой подготовки.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**уметь**:

- использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности;

- использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта приживающих;

- осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены

**знать**:

- основные требования к зданиям гостиниц и туристических комплексов;

- архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристических комплексов;

- принципы оформления интерьеров гостиничных зданий;

- требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов;

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

**4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 105 часов, в том числе:

Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 70 часов;

Самостоятельная работа обучающегося 35 часов.

**В рабочей программе представлены:**

- результаты освоения учебной дисциплины;

- структура и содержание учебной дисциплины;

- условия реализации учебной дисциплины;

- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

- методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС СПО специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис» и обеспечивает практическую реализацию ФГОС СПО в рамках образовательного процесса.

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины**

**ОП.06 Безопасность жизнедеятельности**

1. **Область применения рабочей программы:**

Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.11 «Гостиничный сервис».

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

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» относится к профессиональному циклу, включающему в себя общепрофессиональные дисциплины в структуре базовой подготовки.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**уметь**:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

- применять первичные средства пожаротушения;

- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;

- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;

- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

оказывать первую помощь пострадавшим;

**знать**:

- прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;

- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

- основы военной службы и обороны государства;

- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

- способы защиты населения от оружия массового поражения;

- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;

- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;

- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

**4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной**

**дисциплины:**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 102 часа, в том числе:

Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 68 часов;

Самостоятельная работа обучающегося 34 часа.

**В рабочей программе представлены:**

- результаты освоения учебной дисциплины;

- структура и содержание учебной дисциплины;

- условия реализации учебной дисциплины;

- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

- методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС СПО специальности 43.02.11

«Гостиничный сервис» и обеспечивает практическую реализацию ФГОС СПО в рамках образовательного процесса.

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины**

**ОП.07 Основы предпринимательства**

1. **Область применения рабочей программы:**

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы предпринимательства» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.11 «Гостиничный сервис».

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

Учебная дисциплина «Основы предпринимательства» относится к профессиональному циклу, включающему в себя общепрофессиональные дисциплины в структуре базовой подготовки.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**уметь**:

- планировать исследование рынка;

- проводить исследование рынка;

- планировать товар / услугу в соответствии с запросами потенциальных потребителей;

- планировать основные фонды предприятия;

- планировать сбыт;

- подбирать организационно-правовую форму предприятия;

- подбирать налоговый режим предприятия;

- планировать риски;

- оптимизировать расходы предприятия за счет изменений характеристик продукта / критериев оценки качества услуги;

- определять потенциальные источники дополнительного финансирования.

**знать**:

- основные налоги, применяемые в отечественной практике;

-общее определение маркетинга и его ведущей роли в управлении предприятием;

- основные каналы сбыта продукции;

-факторы, способствующие снижению цен и вызывающие их повышение.

**4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 54 часа, в том числе:

Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 36 часов;

Самостоятельная работа обучающегося 18 часов.

**В рабочей программе представлены:**

- результаты освоения учебной дисциплины;

- структура и содержание учебной дисциплины;

- условия реализации учебной дисциплины;

- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

- методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС СПО специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис» и обеспечивает практическую реализацию ФГОС СПО в рамках образовательного процесса

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины**

**ОП.08 Бизнес - планирование**

1. **Область применения рабочей программы:**

Рабочая программа учебной дисциплины «Бизнес-планирование» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.11 «Гостиничный сервис».

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

Учебная дисциплина «Бизнес- планирование» относится к профессиональному циклу, включающему в себя общепрофессиональные дисциплины в структуре базовой подготовки.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**уметь**:

- разрабатывать основные разделы бизнес-плана;

- осуществлять конкурентный анализ;

- рассчитывать технико- экономические показатели бизнес-плана и показатели эффективности;

- оценивать риски бизнес – плана.

**знать**:

- значение и роль бизнес – планирования;

- методики разработки основных разделов бизнес – плана;

- требования к бизнес – плану.

**4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 84 часа, в том числе:

Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 56 часов;

Самостоятельная работа обучающегося 28 часов.

**В рабочей программе представлены:**

- результаты освоения учебной дисциплины;

- структура и содержание учебной дисциплины;

- условия реализации учебной дисциплины;

- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

- методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС СПО специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис» и обеспечивает практическую реализацию ФГОС СПО в рамках образовательного процесса

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины**

**ОП.09 Управление персоналом**

1. **Область применения рабочей программы:**

Рабочая программа учебной дисциплины «Управление персоналом» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.11 «Гостиничный сервис».

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

Учебная дисциплина «Управление персоналом» относится к профессиональному циклу, включающему в себя общепрофессиональные дисциплины в структуре базовой подготовки.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**уметь**:

- планировать качественные и количественные потребности гостиницы в кадрах;

- осуществлять подбор персонала;

- оформлять необходимую кадровую документацию;

- интерпретировать результаты изучения индивидуальных особенностей сотрудников;

- выбирать программу обучения, повышения квалификации;

- разрабатывать процедуру аттестации и критерии оценки деятельности персонала.

**знать**:

цели, задачи и практические подходы к организации работы персонала современной гостиницы;

- методику определения потребности в трудовых ресурсах;

- источники и способы привлечения персонала;

- методы и технологию отбора и найма персонала в гостиницу;

- критерии оценки кандидатов;

- правила оформления основных документов, регламентирующих работу персонала;

- производственные стандарты работы различных служб гостиницы;

- содержание процесса адаптации в гостинице;

- роль корпоративной культуры в организации работы персонала гостиницы;

- основные формы обучения в гостинице;

- особенности работы с кадровым резервом гостиницы;

- понятие, алгоритм, виды и критерии аттестации персонала гостиницы;

- виды карьерных перемещений в гостинице.

**4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 75 часов, в том числе:

Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 50 часов;

Самостоятельная работа обучающегося 25 часов.

**В рабочей программе представлены:**

- результаты освоения учебной дисциплины;

- структура и содержание учебной дисциплины;

- условия реализации учебной дисциплины;

- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

- методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС СПО специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис» и обеспечивает практическую реализацию ФГОС СПО в рамках образовательного процесса

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины**

**ОП.10 Маркетинг**

1. **Область применения рабочей программы:**

Рабочая программа учебной дисциплины «Маркетинг» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.11 «Гостиничный сервис».

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

Учебная дисциплина «Маркетинг» относится к профессиональному циклу, включающему в себя общепрофессиональные дисциплины в структуре базовой подготовки.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**уметь**:

- использовать основные категории маркетинга в практической дея­тельности;

-осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации;

- изучать и анализировать факторы маркетинговой среды, принимать маркетинговые решения;

- выявлять, анализировать и формировать спрос на гостиничные услуги;

- проводить сегментацию рынка и позиционирование гостиничного продукта;

- разрабатывать гостиничный продукт в соответствии с запросами потребителей.

**знать**:

- историю развития маркетинга и основные понятия маркетинга;

- функции маркетинговой службы в организации;

- теорию ЖЦТ, особенности жизненного цикла гостиничного продукта;

- критерии и принципы сегментирования, пути позиционирования товара на рынке;

- факторы, влияющие на формирование ценовой политики, ценовые стратегии и методы ценообразования;

- цели и средства маркетинговой коммуникации;

**4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 81 час, в том числе:

Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 54 часа;

Самостоятельная работа обучающегося 27 часов.

**В рабочей программе представлены:**

- результаты освоения учебной дисциплины;

- структура и содержание учебной дисциплины;

- условия реализации учебной дисциплины;

- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

- методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС СПО специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис» и обеспечивает практическую реализацию ФГОС СПО в рамках образовательного процесса

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины**

**ОП.11 Конфликтология в индустрии гостиничного сервиса**

1. **Область применения рабочей программы:**

Рабочая программа учебной дисциплины «Конфликтология в индустрии гостиничного сервиса» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.11 «Гостиничный сервис».

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

Учебная дисциплина «Конфликтология в индустрии гостиничного сервиса» относится к профессиональному циклу, включающему в себя общепрофессиональные дисциплины в структуре базовой подготовки.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**уметь**:

- анализировать конфликтные ситуации;

- прослеживать тенденции зарождения, развития и исхода конфликта;

- применять полученные навыки разрешения конфликтов на практике.

**знать**:

-- общие основы конфликтологии,

- владеть категориальным аппаратом конфликтологии,

- место конфликтологии в системе гуманитарных дисциплин;

- основные виды и методы конфликтологических исследований

**4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной**

**дисциплины:**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 96 часов, в том числе:

Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 64 часа;

Самостоятельная работа обучающегося 32 часа.

**В рабочей программе представлены:**

- результаты освоения учебной дисциплины;

- структура и содержание учебной дисциплины;

- условия реализации учебной дисциплины;

- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

- методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС СПО специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис» и обеспечивает практическую реализацию ФГОС СПО в рамках образовательного процесса

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины**

**ОП.12 Анализ финансово-хозяйственной деятельности**

1. **Область применения рабочей программы:**

Рабочая программа учебной дисциплины «Анализ финансово-хозяйственной деятельности» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.11 «Гостиничный сервис».

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

Учебная дисциплина «Анализ финансово-хозяйственной деятельности» относится к профессиональному циклу, включающему в себя общепрофессиональные дисциплины в структуре базовой подготовки.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**уметь**:

-рассчитывать и анализировать основные экономические показатели, характеризующие деятельность организации;

-обобщать результаты аналитической работы и подготавливать соответствующие рекомендации;

-использовать информационные технологии для сбора, обработки, накопления и анализа информации;

**знать**:

-- -состав бухгалтерской, финансовой и статистической отчетности организации;

-основные методы и приемы экономического анализа;

-методики проведения анализа финансово-хозяйственной деятельности организации.

**4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной**

**дисциплины:**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 48 часов, в том числе:

Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 32 часа;

Самостоятельная работа обучающегося 16 часов.

**В рабочей программе представлены:**

- результаты освоения учебной дисциплины;

- структура и содержание учебной дисциплины;

- условия реализации учебной дисциплины;

- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

- методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС СПО специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис» и обеспечивает практическую реализацию ФГОС СПО в рамках образовательного процесса

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины**

**ОП.13 Профессиональная этика и этикет**

1. **Область применения рабочей программы:**

Рабочая программа учебной дисциплины «Профессиональная этика и этикет» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.11 «Гостиничный сервис».

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

Учебная дисциплина «Профессиональная этика и этикет» относится к профессиональному циклу, включающему в себя общепрофессиональные дисциплины в структуре базовой подготовки.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**уметь**:

-применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;

-использовать приемы саморегуляции;

**знать**:

взаимосвязь общения и деятельности, цели, функции, виды и уровни общения;

-роли и ролевые ожидания в общении;

-виды социальных взаимодействий;

-механизмы взаимопонимания в общении;

-техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;

-этические принципы общения;

- способы разрешения конфликтов.

**4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной**

**дисциплины:**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 45 часов, в том числе:

Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 30 часов;

Самостоятельная работа обучающегося 15 часов.

**В рабочей программе представлены:**

- результаты освоения учебной дисциплины;

- структура и содержание учебной дисциплины;

- условия реализации учебной дисциплины;

- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

- методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования.

Содержание рабочей программы учебной дисциплины полностью соответствует содержанию ФГОС СПО специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис» и обеспечивает практическую реализацию ФГОС СПО в рамках образовательного процесса

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля**

**ПМ.01 Бронирование гостиничных услуг**

1. **Область применения рабочей программы:**

Рабочая программа профессионального модуля «Бронирование гостиничных услуг» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.11 «Гостиничный сервис» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Бронирование гостиничных услуг и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Принимать заказ от потребителей и оформлять его.

ПК 1.2. Бронировать и вести документацию.

ПК 1.3. Информировать потребителя о бронировании.

и 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), 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.

1. **Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения профессионального модуля:**

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

**иметь практический опыт:**

**-** прием заказов на бронирование от потребителей;

- выполнение бронирования и ведение его документального обеспечения;

- информирование потребителя о бронировании;

**уметь:**

У1 организовывать рабочее место службы бронирования;

У2 оформлять и составлять различные виды бланков и заявок;

У3 вести учет и хранение отчетных данных;

У4 владеть технологией ведения телефонных переговоров;

У5 аннулировать бронирование;

У6 консультировать потребителей о применяемых способах бронирования;

У7 осуществлять гарантирование бронирования различными методами;

У8 использовать технические, телекоммуникационные средства и профессиональные программы для приема заказа и обеспечения бронирования;

**знать:**

З1 правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации;

З2 организацию службы бронирования;

З3 виды и способы бронирования;

З4 виды заявок по бронированию и действия по ним;

З5 последовательность и технологию резервирования мест в гостинице;

З6 состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для приема заказов;

З7 правила заполнения бланков бронирования для индивидуалов, компаний, турагентств и операторов;

З8 особенности и методы гарантированного и негарантированного бронирования;

З9 правила аннулирования бронирования;

З10 правила ведения телефонных переговоров и поведения в конфликтных ситуациях с потребителями при бронировании;

З11 состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для обеспечения процесса бронирования.

**3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 171 час, в том числе:

Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 114 часов;

Самостоятельная работа обучающегося 57 часов.

Учебная и производственная (по профилю специальности) практика - 36 и 72 часа.

**В рабочей программе представлены:**

- результаты освоения профессионального модуля;

- структура и содержание профессионального модуля;

- условия реализации профессионального модуля;

- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

- методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования.

Содержание рабочей программы профессионального модуля полностью соответствует содержанию ФГОС СПО специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис» и обеспечивает практическую реализацию ФГОС СПО в рамках образовательного процесса

**Аннотация к рабочей программе учебной практики профессионального модуля ПМ.01 Бронирование гостиничных услуг**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис для всех форм обучения в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Бронирование гостиничных услуг и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Принимать заказ от потребителей и оформлять его.

ПК 1.2. Бронировать и вести документацию.

ПК 1.3. Информировать потребителя о бронировании.

и 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), 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.

Рабочая программа учебной практики может быть использована для разработки программ учебной практики в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки).

**1.2. Цели и задачи учебной практики**

Формирование у обучающихся практических умений, приобретение практического опыта в рамках учебной практики ПМ.01 Бронирование гостиничных услуг по основным видам профессиональной деятельности, необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии

**иметь практический опыт:**

**-** прием заказов на бронирование от потребителей;

- выполнение бронирования и ведение его документального обеспечения;

- информирование потребителя о бронировании;

**уметь:**

У1 организовывать рабочее место службы бронирования;

У2 оформлять и составлять различные виды бланков и заявок;

У3 вести учет и хранение отчетных данных;

У4 владеть технологией ведения телефонных переговоров;

У5 аннулировать бронирование;

У6 консультировать потребителей о применяемых способах бронирования;

У7 осуществлять гарантирование бронирования различными методами;

У8 использовать технические, телекоммуникационные средства и профессиональные программы для приема заказа и обеспечения бронирования;

**1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:** всего – 36 часов.

Содержание рабочей программы учебной практики полностью соответствует содержанию ФГОС СПО по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис» и обеспечивает практическую реализацию ФГОС СПО в рамках образовательного процесса.

**Аннотация к рабочей программе производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля**

**ПМ.01 Бронирование гостиничных услуг**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис для всех форм обучения в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Бронирование гостиничных услуг и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Принимать заказ от потребителей и оформлять его.

ПК 1.2. Бронировать и вести документацию.

ПК 1.3. Информировать потребителя о бронировании.

и 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), 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.

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) может быть использована для разработки программ производственной практики в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки).

**1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности)**

Формирование у обучающихся умений, приобретения практического опыта в рамках производственной практики (по профилю специальности) ПМ.01 Бронирование гостиничных услуг по основному виду профессиональной деятельности, необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии:

**иметь практический опыт:**

**-** прием заказов на бронирование от потребителей;

- выполнение бронирования и ведение его документального обеспечения;

- информирование потребителя о бронировании;

**уметь:**

У1 организовывать рабочее место службы бронирования;

У2 оформлять и составлять различные виды бланков и заявок;

У3 вести учет и хранение отчетных данных;

У4 владеть технологией ведения телефонных переговоров;

У5 аннулировать бронирование;

У6 консультировать потребителей о применяемых способах бронирования;

У7 осуществлять гарантирование бронирования различными методами;

У8 использовать технические, телекоммуникационные средства и профессиональные программы для приема заказа и обеспечения бронирования;

**1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики (по профилю специальности):** всего – 72 часа.

Содержание рабочей программы производственной практики (по профилю специальности) полностью соответствует содержанию ФГОС СПО по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис» и обеспечивает практическую реализацию ФГОС СПО в рамках образовательного процесса.

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля**

**ПМ.02 Приём, размещение и выписка гостей**

1. **Область применения рабочей программы:**

Рабочая программа профессионального модуля «Приём, размещение и выписка гостей» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.11 «Гостиничный сервис» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Прием, размещение и выписка гостей и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Принимать, регистрировать и размещать гостей.

ПК 2.2. Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах.

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

ПК 2.4. Обеспечивать выполнение договора об оказании гостиничных услуг.

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

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

и 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), 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.

1. **Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения профессионального модуля:**

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

**иметь практический опыт**:

-**-** приема, регистрации и размещения гостей;

- предоставления информации гостям об услугах в гостинице;

- участия в заключение договора об оказании гостиничных услуг;

- контроля оказания перечня услуг, предоставляемых в гостиницах (по договору);

- подготовки счетов и организации отъезда гостей;

- проведения ночного аудита и передачи дел по окончание смены;

**уметь**:

организовывать рабочее место службы приема и размещения;

- регистрировать гостей (VIP-гостей, групп, корпоративных гостей, иностранных граждан);

- информировать потребителя о видах услуг и правилах безопасности во время проживания в гостинице;

- готовить проекты договоров в соответствии с принятыми соглашениями и заключать их с турагентствами, туроператорами и иными сторонними организациями;

- контролировать оказание перечня услуг, предоставляемых в гостиницах (по договору);

- оформлять и подготавливать счета гостей и производить расчеты с ними;

- поддерживать информационную базу данных о наличии занятых, свободных мест, о гостях (проживающих, выписавшихся, отъезжающих);

- составлять и обрабатывать необходимую документацию (по загрузке номеров, ожидаемому заезду, выезду, состоянию номеров, начислению на счета гостей за дополнительные услуги);

- выполнять обязанности ночного портье;

**знать**:

нормативную документацию, регламентирующую деятельность гостиницы при приеме, регистрации и размещении гостей;

- организацию службы приема и размещения;

- стандарты качества обслуживания при приеме и выписке гостей;

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

- юридические аспекты и правила регистрации иностранных гостей;

- основные и дополнительные услуги, предоставляемые гостиницей;

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

- правила оформления счетов за проживание и дополнительные услуги;

- виды отчетной документации, порядок возврата денежных сумм гостям;

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

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

- правила работы с информационной базой данных гостиницы

**3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 198 часов, в том числе:

Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 132 часов;

Самостоятельная работа обучающегося 66 часов.

Производственная практика (по профилю специальности) - 144 часа.

**В рабочей программе представлены:**

- результаты освоения профессионального модуля;

- структура и содержание профессионального модуля;

- условия реализации профессионального модуля;

- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

- методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования.

Содержание рабочей программы профессионального модуля полностью соответствует содержанию ФГОС СПО специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис» и обеспечивает практическую реализацию ФГОС СПО в рамках образовательного процесса.

**Аннотация к рабочей программе производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля**

**ПМ.02 Приём, размещение и выписка гостей**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис для всех форм обучения в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Прием, размещение и выписка гостей и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Принимать, регистрировать и размещать гостей.

ПК 2.2. Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах.

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

ПК 2.4. Обеспечивать выполнение договора об оказании гостиничных услуг.

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

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

и 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), 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.

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) может быть использована для разработки программ производственной практики в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки).

**1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности)**

Формирование у обучающихся умений, приобретения практического опыта в рамках производственной практики (по профилю специальности) ПМ.02 Прием, размещение и выписка гостей по основным видам профессиональной деятельности, необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии:

**иметь практический опыт**:

-**-** приема, регистрации и размещения гостей;

- предоставления информации гостям об услугах в гостинице;

- участия в заключение договора об оказании гостиничных услуг;

- контроля оказания перечня услуг, предоставляемых в гостиницах (по договору);

- подготовки счетов и организации отъезда гостей;

- проведения ночного аудита и передачи дел по окончание 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;

**1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики (по профилю специальности):** всего – 144 час.

Содержание рабочей программы производственной практики (по профилю специальности) полностью соответствует содержанию ФГОС СПО по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис» и обеспечивает практическую реализацию ФГОС СПО в рамках образовательного процесса.

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля**

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

1. **Область применения рабочей программы:**

Рабочая программа профессионального модуля «Организация обслуживания гостей в процессе проживания» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.11 «Гостиничный сервис» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): ПМ.03 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания»и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

ПК 3.3. Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.

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

и 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), 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.

1. **Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения профессионального 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, туристическо-экскурсионного обслуживания, транспортного обслуживания, обеспечивать хранение ценностей проживающих;

- контролировать соблюдение персоналом требований к стандартам и качеству обслуживания гостей;

- комплектовать сервировочную тележку room-service, производить сервировку столов;

- осуществлять различные приемы подачи блюд и напитков, собирать использованную посуду, составлять счет за обслуживание;

- проводить инвентаризацию сохранности оборудования гостиницы и заполнять инвентаризационные ведомости;

- составлять акты на списание инвентаря и оборудование и обеспечивать соблюдение техники безопасности и охраны труда при работе с ним;

- предоставлять услуги хранения ценных вещей (камеры хранения, сейфы и депозитные ячейки) для обеспечения безопасности проживающих;

**знать**:

- порядок организации уборки номеров и требования к качеству проведения уборочных работ;

- правила техники безопасности и противопожарной безопасности при проведении уборочных работ в номерах, служебных помещениях и помещениях общего пользования, в т.ч. при работе с моющими и чистящими средствами;

- виды "комплиментов", персональных и дополнительных услуг и порядок их оказания;

- порядок и процедуру отправки одежды в стирку и чистку, и получения готовых заказов;

- принципы и технологии организации досуга и отдыха;

- порядок возмещения ущерба при порче личных вещей проживающих;

- правила проверки наличия и актирования утерянной или испорченной гостиничной собственности;

- правила сервировки столов, приемы подачи блюд и напитков;

- особенности обслуживания room-service;

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

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

- правила поведения сотрудников на жилых этажах в экстремальных ситуациях;

- правила обращения с магнитными ключами;

- правила организации хранения ценностей проживающих;

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

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

**3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 180 часов, в том числе:

Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 120 часов;

Самостоятельная работа обучающегося 60 часов.

Производственная практика (по профилю специальности) - 72 часа.

**В рабочей программе представлены:**

- результаты освоения профессионального модуля;

- структура и содержание профессионального модуля;

- условия реализации профессионального модуля;

- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

- методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования.

Содержание рабочей программы профессионального модуля полностью соответствует содержанию ФГОС СПО специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис» и обеспечивает практическую реализацию ФГОС СПО в рамках образовательного процесса

**Аннотация к рабочей программе производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля**

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

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля (далее - программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.11 «Гостиничный сервис» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): ПМ.03 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания»и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

ПК 3.3. Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.

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

и 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), 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.

**1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности) модуля – требования к результатам освоения** **производственной практики (по профилю специальности) модуля.**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- Организовывать и контролировать работу персонала хозяйственной службы

- Предоставлять гостю информацию об услугах питания в номер

- Производить оформление и вести учет документации по учету оборудования и инвентаря гостиницы

**уметь:**

У1. Организовывать и контролировать уборку номеров, служебных помещений и помещений общего пользования

У2. Оформлять документы по приемке номеров и переводу гостей из одного номера в другой

У3. Организовывать оказание персональных и дополнительных услуг по стирке и чистке одежды, питанию в номерах, предоставлению бизнес-услуг, SPA-услуг, туристическо-экскурсионного обслуживания, транспортного обслуживания, обеспечивать хранение ценностей проживающих

У4. Контролировать соблюдение персоналом требований к стандартам и качеству обслуживания гостей

У5. Комплектовать сервировочную тележку room-service, производить сервировку столов

У6. Осуществлять различные приемы подачи блюд и напитков, собирать использованную посуду, составлять счет за обслуживание

У7. Проводить инвентаризацию сохранности оборудования гостиницы и заполнять инвентаризационные ведомости

У8. Составлять акты на списание инвентаря и оборудования и обеспечивать соблюдение техники безопасности и охраны труда при работе с ним

У9. Предоставлять услуги хранения ценных вещей (камеры хранения, сейфы и депозитные ячейки) для обеспечения безопасности проживающих.

**1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики (по профилю специальности)** - 72 часа.

Содержание рабочей программы производственной практики (по профилю специальности) полностью соответствует содержанию ФГОС СПО по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис» и обеспечивает практическую реализацию ФГОС СПО в рамках образовательного процесса.

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля**

**ПМ.04 Продажи гостиничного продукта**

1. **Область применения рабочей программы:**

Рабочая программа профессионального модуля «Продажи гостиничного продукта» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.11 «Гостиничный сервис» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Продажи гостиничного продукта и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Выявлять спрос на гостиничные услуги.

ПК 4.2. Формировать спрос и стимулировать сбыт.

ПК 4.3. Оценивать конкурентоспособность оказываемых гостиничных услуг.

ПК 4.4. Принимать участие в разработке комплекса маркетинга.

и 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), 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.

1. **Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения профессионального модуля:**

**иметь практический опыт:**

- изучения и анализа потребностей потребителей гостиничного продукта, подбора соответствующего им гостиничного продукта;

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

- выявления конкурентоспособности гостиничного продукта и организации;

- участия в разработке комплекса маркетинга;

**уметь:**

- выявлять, анализировать и формировать спрос на гостиничные услуги;

- проводить сегментацию рынка;

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

- оценивать эффективность сбытовой политики;

- выбирать средства распространения рекламы и определять их эффективность;

- формулировать содержание рекламных материалов;

- собирать и анализировать информацию о ценах;

**знать:**

- состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг;

- гостиничный продукт; характерные особенности, методы формирования;

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

- потребности, удовлетворяемые гостиничным продуктом;

- методы изучения и анализа предпочтений потребителя;

- потребителей гостиничного продукта, особенности их поведения;

- последовательность маркетинговых мероприятий при освоении сегмента рынка и 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, систему скидок и надбавок;

- специфику рекламных услуг гостиниц и гостиничного продукта.

**3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 204 часа, в том числе:

Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 136 часов;

Самостоятельная работа обучающегося 68 часов.

Производственная практика (по профилю специальности) - 144 часа.

**В рабочей программе представлены:**

- результаты освоения профессионального модуля;

- структура и содержание профессионального модуля;

- условия реализации профессионального модуля;

- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

- методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования.

Содержание рабочей программы профессионального модуля полностью соответствует содержанию ФГОС СПО специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис» и обеспечивает практическую реализацию ФГОС СПО в рамках образовательного процесса

**Аннотация к рабочей программе производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля**

**ПМ.04 Продажи гостиничного продукта**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис для всех форм обучения в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Продажи гостиничного продукта и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Выявлять спрос на гостиничные услуги.

ПК 4.2. Формировать спрос и стимулировать сбыт.

ПК 4.3. Оценивать конкурентоспособность оказываемых гостиничных услуг.

ПК 4.4. Принимать участие в разработке комплекса маркетинга.

и 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), 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.

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) может быть использована для разработки программ производственной практики в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки).

**1.2. Цели и задачи производственной практики**

Формирование у обучающихся практических умений, приобретение практического опыта в рамках производственной практики (по профилю специальности) ПМ.04 Продажа гостиничного продукта по основным видам профессиональной деятельности, необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии:

**иметь практический опыт:**

- изучения и анализа потребностей потребителей гостиничного продукта, подбора соответствующего им гостиничного продукта;

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

- выявления конкурентоспособности гостиничного продукта и организации;

- участия в разработке комплекса маркетинга;

**уметь:**

- выявлять, анализировать и формировать спрос на гостиничные услуги;

- проводить сегментацию рынка;

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

- оценивать эффективность сбытовой политики;

- выбирать средства распространения рекламы и определять их эффективность;

- формулировать содержание рекламных материалов;

- собирать и анализировать информацию о ценах;

**1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:** всего – 144 час.

Содержание рабочей программы производственной практики (по профилю специальности) полностью соответствует содержанию ФГОС СПО по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис» и обеспечивает практическую реализацию ФГОС СПО в рамках образовательного процесса.

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля**

**ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Администратор гостиницы)**

1. **Область применения рабочей программы:**

Рабочая программа профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Администратор гостиницы)» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.11 «Гостиничный сервис» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по профессии «Администратор гостиницы» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Прием, регистрация и размещение гостей

ПК 2.2. Предоставление гостю информации о гостиничных услугах

ПК 2.4. Обеспечение выполнения договоров об оказании гостиничных услуг

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

общих компетенций (ОК):

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 технологий 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.

2. **Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения профессионального модуля:**

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

**иметь практический опыт**:

- Выполнения работ по должности администратора гостиницы

- Принимать, регистрировать и размещать гостей

- Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах

- Обеспечивать выполнение договоров об оказании гостиничных услуг

- Производить расчеты с гостями, организовывать отъезд и проводы гостей

**уметь:**

У1. Соблюдать трудовое законодательство и правила охраны труда

У2. Информировать потребителя о видах основных и дополнительных услуг гостиницы

У3. Вступать в диалог, касающийся услуг гостиницы, расположение городских достопримечательностей, зрелищных, спортивных сооружений и других объектов культуры и отдыха

У4. Использовать этику делового общения

У5. Контролировать исполнение работниками указаний руководства гостиницы

У6.Оформлять документы по рассмотрению претензий, связанных с неудовлетворительным обслуживанием клиентов и проведению соответствующих организационно – технических мероприятий

У7. Оформлять документы на предоставление дополнительных услуг

У8. Организовывать рабочее место службы приема и размещения

У9. Регистрировать гостей (VIP, групп, корпоративных гостей, иностранных граждан)

У10. Оформлять и подготавливать счета гостей и производить расчеты с ними

У11. Поддерживать информационную базу данных о наличии занятых, свободных номеров, о гостях (проживающихся, выписывающихся, отъезжающих)

У12. Составлять и обрабатывать необходимую документации (по загрузке номеров, ожидаемому заезду, выезду, состоянию номеров, начислению на счета гостей за дополнительные услуги)

**знать:**

З1. Нормативную документацию, регламентирующую деятельность гостиниц при приеме, регистрации и размещении гостей

З2. Организацию службы приема и размещения

З3. Стандарты качества обслуживания при приеме и размещения

З4. Правила приема, регистрации и поселения гостей, групп, корпоративных гостей

З5. Юридические аспекты и правила регистрации иностранных гостей

З6. Основные и дополнительные услуги, предоставляемые гостиницей

З7. Правила оформления счетов за проживание и дополнительные услуги

З8. Виды отчетной документации, порядок возврата денежных сумм гостям

З9. Правила работы с информационной базой данных гостиницы

**3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 165 часов, в том числе:

Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 110 часов;

Самостоятельная работа обучающегося 55 часов.

Производственная практика (по профилю специальности) - 72 часа.

**В рабочей программе представлены:**

- результаты освоения профессионального модуля;

- структура и содержание профессионального модуля;

- условия реализации профессионального модуля;

- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

- методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования.

Содержание рабочей программы профессионального модуля полностью соответствует содержанию ФГОС СПО специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис» и обеспечивает практическую реализацию ФГОС СПО в рамках образовательного процесса

**Аннотация к рабочей программе производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля**

**ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Администратор гостиницы)**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля (далее - программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.11 «Гостиничный сервис» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по профессии «Администратор гостиницы» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Прием, регистрация и размещение гостей

ПК 2.2. Предоставление гостю информации о гостиничных услугах

ПК 2.4. Обеспечение выполнения договоров об оказании гостиничных услуг

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

общих компетенций (ОК):

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 технологий 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.

**1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности) модуля – требования к результатам освоения производственной практики (по профилю специальности) модуля.**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

- Выполнения работ по должности администратора гостиницы

- Принимать, регистрировать и размещать гостей

- Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах

- Обеспечивать выполнение договоров об оказании гостиничных услуг

- Производить расчеты с гостями, организовывать отъезд и проводы гостей

**уметь:**

У1. Соблюдать трудовое законодательство и правила охраны труда

У2. Информировать потребителя о видах основных и дополнительных услуг гостиницы

У3. Вступать в диалог, касающийся услуг гостиницы, расположение городских достопримечательностей, зрелищных, спортивных сооружений и других объектов культуры и отдыха

У4. Использовать этику делового общения

У5. Контролировать исполнение работниками указаний руководства гостиницы

У6.Оформлять документы по рассмотрению претензий, связанных с неудовлетворительным обслуживанием клиентов и проведению соответствующих организационно – технических мероприятий

У7. Оформлять документы на предоставление дополнительных услуг

У8. Организовывать рабочее место службы приема и размещения

У9. Регистрировать гостей (VIP, групп, корпоративных гостей, иностранных граждан)

У10. Оформлять и подготавливать счета гостей и производить расчеты с ними

У11. Поддерживать информационную базу данных о наличии занятых, свободных номеров, о гостях (проживающихся, выписывающихся, отъезжающих)

У12. Составлять и обрабатывать необходимую документации (по загрузке номеров, ожидаемому заезду, выезду, состоянию номеров, начислению на счета гостей за дополнительные услуги)

**1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики (по профилю специальности)** - 72 час.

Содержание рабочей программы производственной практики (по профилю специальности) полностью соответствует содержанию ФГОС СПО по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис» и обеспечивает практическую реализацию ФГОС СПО в рамках образовательного процесса.

**Аннотация к рабочей программе производственной практики (преддипломной) по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис»**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- Бронирование гостиничных услуг.

- Прием, размещение и выписка гостей.

- Организация обслуживания гостей в процессе проживания.

- Продажи гостиничного продукта.

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

**1.2. Цели и задачи производственной практики (преддипломной):**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности обучающийся в ходе освоения производственной практики (преддипломной) профессионального модуля должен освоить соответствующие общие и профессиональные компетенции:

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 1.2. Бронировать и вести документацию.

ПК 1.3. Информировать потребителя о бронировании.

ПК 2.1. Принимать, регистрировать и размещать гостей.

ПК 2.2. Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах.

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

ПК 2.4. Обеспечивать выполнение договоров об оказании гостиничных услуг.

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

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

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

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

ПК 3.3. Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.

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

ПК 4.1. Выявлять спрос на гостиничные услуги.

ПК 4.2. Формировать спрос и стимулировать сбыт.

ПК 4.3. Оценивать конкурентоспособность оказываемых гостиничных услуг.

ПК 4.4. Принимать участие в разработке комплекса маркетинга.

**1.3. Количество часов:** 144 часа.

Содержание рабочей программы производственной практики (преддипломной) полностью соответствует содержанию ФГОС СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис и обеспечивает практическую реализацию ФГОС СПО в рамках образовательного процесса.