

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Ессентукский центр реабилитации инвалидов и лиц с ограниченными
возможностями здоровья»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ «Ессентукский ЦР»

Е.В. Гогжаева

«30» августа 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПМ 03 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы
обслуживания и эксплуатации номерного фонда
Специальность 43.02.14 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО

г. Ессентуки
2022 г.

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.14 Гостиничное дело (базовая подготовка).

Организация-разработчик:
ГБПОУ «Ессентукский ЦР»

Разработчики:
Ковбунова О.А. - мастер производственного обучения.

СОГЛАСОВАНО:
Директор-главный врач
ООО Санаторий им. академика
И.П. Павлова

_____/_____
“ ____ ” _____ 202__ г.

М.П.

Рассмотрена и одобрена на заседании
цикловой методической комиссии по специальностям
«Право и организация социального обеспечения»,
«Гостиничное дело», «Юриспруденция»
протокол № _____ от « ____ » _____ 202__ г.
Председатель цикловой методической
комиссии _____ О. А. Ковбунова

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4-5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6-16
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17-18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПМ 03 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания»

1.1. Область применения рабочей программы

Программа профессионального модуля - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО: 43.02.14 Гостиничное дело (базовая подготовка).

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

Уровень образования- среднее общее (полное), для дополнительного образования- только профессиональная подготовка, без предъявления требований к опыту работы.

1.2. Цели и задачи модуля- требования к результатам освоения модуля:

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

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

знать:

- порядок организации уборки номеров и требования к качеству проведения уборочных работ;
- правила техники безопасности и противопожарной безопасности при проведении уборочных работ в номерах, служебных помещениях и помещениях общего пользования, в т.ч. при работе с моющими и чистящими средствами;
- виды "комплиментов", персональных и дополнительных услуг и порядок их оказания;
- порядок и процедуру отправки одежды в стирку и чистку, и получения готовых заказов;
- принципы и технологии организации досуга и отдыха;
- порядок возмещения ущерба при порче личных вещей проживающих;
- правила проверки наличия и активирования утерянной или испорченной гостиничной собственности;
- правила сервировки столов, приемы подачи блюд и напитков;
- особенности обслуживания room-service;
- правила безопасной работы оборудования для доставки и раздачи готовых блюд;
- правила заполнения актов на проживающего при порче или утере имущества гостиницы;
- правила поведения сотрудников на жилых этажах в экстремальных ситуациях;
- правила обращения с магнитными ключами;
- правила организации хранения ценностей проживающих;
- правила заполнения документации на хранение личных вещей проживающих в гостинице;
- правила заполнения актов при возмещении ущерба и порче личных вещей гостей.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение профессионального модуля:

всего- 618 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 307 часа, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 206 часов;

- самостоятельной работы обучающегося 105 часов;

учебной и производственной практики- 106 часов.

1.4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ:

Результатом освоения учебной дисциплины общепрофессионального цикла является овладение обучающимися общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

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 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.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная	Производственная (по профилю специальности)
			Всего	в т.ч. лабораторные работы практические занятия	в т.ч., курсовая и работа (проект)	Всего	в т.ч., курсовая я работа (проект)		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1. - ПК 3.4. ОК 1. - ОК 9.	МДК 01.01 Организация обслуживания гостей в процессе проживания	307	206	42	-	103	-	-	-
	Производственная практика (учебная и по профилю специальности)	106						70	36
	Всего:	413	206	42	-	103	-	70	36

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 Тема 1.1. Организационно-управленческая структура гостиничных комплексов.	Содержание учебного материала	8	2
	Классификация средств размещения.	1	
	Характеристика средства размещения: по вместимости номерного фонда.	1	
	Характеристика средства размещения: по целевому рынку.	1	
	Характеристика средства размещения: по уровню комфорта.	1	
	Стандартная российская классификация средств размещения	1	
	Зарубежная классификация гостиничных номеров	1	
	Практические занятия	2	1
	Классификация гостиниц Ассоциации ВТИ (Business Travel International)	1	
	Типология гостиниц	1	
Самостоятельная работа обучающихся: - Подготовка ознакомительной презентации с гостиницами. - проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы.	4		
Тема 1.2. Международные и российские гостиничные цепи.	Содержание учебного материала	7	1
	Гостиничные цепи.	1	
	Цепи Swissotel Hotel & Resorts	1	
	Компания Marriott International	1	
	Гостиничная цепь Hilton Worldwide	1	
	Французская компания ACCOR	1	
	Rezidor Hotel Group	1	
	Практические занятия	1	

	HELIOPARK Hotels & Resorts	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: - Составление словаря профессиональных терминов; - проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы.	4	
Тема 1.3. Модели гостиничных цепей.	Содержание учебного материала	4	
	Первая модель - Модель Ритца	1	2
	Вторая модель - «Холидей Инн»	1	
	Практические занятия		
	Третья модель - независимые гостиничные цепочки	1	
	Контрольная работа Итоговая контрольная работа. Зачет	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: - Подготовка сообщений «Модели гостиничных цепей». - проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы.	6	
Тема 1.4. Структура службы эксплуатации номерного фонда	Содержание учебного материала	19	
	Структура службы эксплуатации номерного фонда	1	1
	Состав службы номерного фонда	1	
	Менеджер службы номерного фонда	1	
	Основные технологические документы службы номерного фонда	1	
	Модуль управления номерным фондом	1	
	Статусы номеров	1	
	Поэтажный план	1	
	Отчет о занятости номерного фонда	1	
	Персонал номерного фонда	1	
Требования к персоналу	1		

	Общие требования к руководящим работникам	1	
	Общие требования ко всему персоналу	1	
	Правила проведения персонала	1	
	Обязанности хаузмена	1	
	Требования предъявляемые к внешнему виду сотрудников	1	
	Практические занятия	3	
	Организация работы консьержей и посыльных	1	
	Лист заданий для супервайзера на контроль уборки	1	
	Лист заданий для горничной на уборку номеров	1	
	Контрольная работа Критерии оценки уборки жилой комнаты.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: - Подготовка сообщений «Виды бронирования» - Подготовка конспектов. - Подготовка презентации «Гостиничная индустрия».		
Раздел 2	Содержание учебного материала	10	2
Тема 2.1. Технология и организация уборки номеров.	Технология и организации уборки помещения	1	
	Последовательность уборки	1	
	Текущая уборка занятого номера	1	
	Уборка номера после выезда гостя	1	
	Экспресс-уборка (дополнительная уборка)	1	
	Генеральная уборка	1	
	Периодичность чистки крупных предметов в гостиничном номере	1	
	«Меню подушек»	1	
	Практические занятия		
	Этапы уборки	1	
	Контрольная работа Виды уборки	1	
	Самостоятельная работа обучающихся:		

	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение домашних заданий; - проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. 		
Тема 2.2. Контроль качества уборки номеров.	Содержание учебного материала	5	1
	Технология уборки общественных и служебных зон, административных и офисных помещений.	1	
	Распределение работы между горничными. Первая, вторая,	1	
	Распределение работы между горничными. Третья, четвертая, горничная.	1	
	Распределение работы между горничными. Пятая, шестая, седьмая горничная	1	
	Практические занятия		
	Контроль качества уборки номеров.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: Использование методических материалов для составления заявок		
Тема 2.3. VIP- статус гостя. Виды «комплиментов».	Содержание учебного материала	10	1
	VIP- гость (Very Important Person) – особо важная персона	1	
	Поощрения, или «комплименты»	1	
	Первая группа «комплиментов»	1	
	Вторая группа «комплиментов»	1	
	Контроль подготовки к обслуживанию VIP- гостей	1	
	Организация работы всех служб занятых в встрече гостей	1	
	VIP- гость женщина	1	
	VIP –пакеты: «Бронзовый», «Серебряный».	1	
	VIP –пакеты: «Золотой», «Платиновый».	1	
	Практические занятия		
	Программы лояльности	1	

	Самостоятельная работа обучающихся: - выполнение домашних заданий; - проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы.		
Раздел 3 Оборудование для обслуживания номеров Тема 3.1. Оборудование для обслуживания номеров и техника безопасности при работе с ними	Содержание учебного материала	9	
	Уборочные техника, инвентарь, материалы.	1	
	Виды тележек	1	
	Уборочная техника	1	
	Инвентарь, материалы	1	
	Чистящие и моющие средства	1	
	Группы чистящих и моющих средств	1	
	Продукция индивидуального пользования	1	
	Практические занятия		
	Информационная папка для гостей	1	
	Контрольные работы Работа с базой данных гостиницы	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: - выполнение домашних заданий; - проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы.		2
Тема 3.2. Меры безопасности при работе с уборочными техникой, инвентарем, материалами.	Содержание учебного материала	6	2
	Меры безопасности при перевозке багажа, эксплуатации систем мусороудаления, пылеудаления	1	
	Меры безопасности при работе с электроприборами	1	
	Обслуживание в номерах	1	
	Работа со средствами для уборки	1	
	Работа в прачечной	1	

	Практические занятия		
	Меры безопасности при уборки помещений	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: - выполнение домашних заданий; - проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы.		
Тема 3.3. Технология обращения с чистящими и моющими средствами.	Содержание учебного материала	7	2
	Чистящие и моющие средств	1	
	Средства для уборки номерного фонда, готовые к употреблению	1	
	Концентрированные средства для уборки номерного фонда	1	
	Общие требования безопасности труда горничной.	1	
	Требования безопасности труда горничной перед началом работы	1	
	Требования безопасности во время работы.	1	
	Требования безопасности в аварийной ситуации.	1	
	Практические занятия	2	
	Требования безопасности по окончании работы.	1	
	Охрана труда в гостиничных предприятиях	1	
	Контрольные работы Аттестация рабочих мест в соответствии со следующими нормативными документами	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: - выполнение домашних заданий; - проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы.		
Раздел 4 Организация работы прачечной-химчистки гостиницы. Тема 4.1. Организация работы прачечной-	Содержание учебного материала	8	
	Бельевое хозяйство	1	
	Категории гостиничного текстиля	1	
	Работа прачечной-химчистки	1	
	Технологический процесс обработки белья в прачечной	1	

ХИМЧИСТКИ ГОСТИНИЦЫ.	Классификация моющих средств для стирки	1	
	Два способа процесса стирки в профессиональных прачечных.	1	
	Практические занятия		
	Бланк заказа	1	
	Контрольные работы Порядок приёма и оформления заказов на стирку и чистку личных вещей проживающих.		
	Самостоятельная работа обучающихся: - выполнение домашних заданий; - проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы.		
Раздел 5 Организация предоставления дополнительных услуг в гостинице Тема 5.1. Дополнительные услуги.	Содержание учебного материала	14	2
	Дополнительные услуги.	1	
	Назначение, оборудование и услуги бизнес -центра.	1	
	Элемент гостиничного бизнес –конгрессный.	1	
	Элемент гостиничного бизнеса –выставочный.	1	
	Интерактивная комната, ситуационные центры.	1	
	Предоставление услуг сервис-бюро.	1	
	Правила предоставления услуги визовой поддержки.	1	
	Правила предоставления услуги визовой поддержки.	1	
	Обзорные экскурсии.	1	
	Тематические экскурсии.	1	
	Практические занятия	2	
	Виды экскурсий: автобусные, автобусно-пешеходные	1	
	Виды экскурсий: пешеходные, музейные.	1	
	Контрольные работы	2	
	Дифференцированный зачет	1	
Дифференцированный зачет	1		

	Самостоятельная работа обучающихся: - выполнение домашних заданий; - проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы.		
Тема 5.2.Технология оказания телекоммуникационных услуг.	Содержание учебного материала	5	1
	Технология оказания телекоммуникационных услуг.	1	
	Интерактивное телевидение	1	
	Приветствие гостя и многоязычная поддержка. Пользовательский интерфейс	1	
	Видео по запросу, органайзер гостя	1	
	Практические занятия		
	Скоростной доступ в Интернет и к электронной почте.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: - выполнение домашних заданий; - проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы.		
Тема 5.3. Оказание персональных, торговых и банковских услуг.	Содержание учебного материала	13	1
	Оказание персональных, торговых и банковских услуг. Дворецкий	1	
	Персональный шоппер	1	
	Торговые услуги	1	
	Банковские услуги	1	
	Оказание транспортных услуг проживающим	1	
	Организация отдыха и развлечений.	1	
	Анимационные программы гостеприимства	1	
	Анимационные услуги в ресторане	1	
	Культурно - досуговая анимация	1	
	Практические занятия	3	
	Технология разработки анимационных услуг	1	
	Составление анимационной программы	1	
Смета расходов на мероприятие	1		

	Контрольные работы		
	Анимационные программы для детей	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: - выполнение домашних заданий; - проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы.		
Тема 5.4. Организация работы спортивно-оздоровительного комплекса.	Содержание учебного материала	9	2
	Спортивно- оздоровительный центр. Банный комплекс	1	
	Фитнес- зал. Тренажерный зал.	1	
	Фитнес клуб. Солярий.	1	
	Медицинский центр	1	
	Организация предоставления СПА-услуг.	1	
	СПА- центры с профессиональным медицинским уклоном	1	
	Практические занятия	2	
	Модели СПА: американская модель, европейская модель	1	
	Модели СПА: юго-восточная модель, СПА по русски.	1	
	Контрольные работы		
	Воздействие СПА- процедур на организм человека	1	
Самостоятельная работа обучающихся: - выполнение домашних заданий; - проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы.			
Раздел 6. Предоставление услуги питания в гостиничных номерах Тема 6.1. Организация питания в гостинице.	Содержание учебного материала	20	2
	Предприятия питания	1	
	Подготовка персонала баров и ресторанов к обслуживанию	1	
	Персонал и его функции	1	
	Правила этикета	1	
	Личная подготовка официанта	1	
	Методы обслуживания при предоставлении услуг питания	1	
	Виды ресторанного сервиса	1	

	Барное обслуживание. Барная стойка	1	
	Передняя линия стойки	1	
	Задняя линия стойки, барная крыша	1	
	Подразделения баров по уровню обслуживания: бары класса люкс и бары высшей категории.	1	
	Бары первой категории	1	
	Мини- бар, Автоматический бар.	1	
	Завтрак в отеле	1	
	Кофе-брейк	1	
	Практические занятия	4	
	Меню, этапы его составления	1	
	Виды меню	1	
	Карта вин	1	
	Карта коктейлей	1	
	Контрольные работы		
	Зачет. Варианты обслуживания питанием. Виды питания	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: - выполнение домашних заданий; - проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы.		
Тема 6.2. Подготовка торгового зала к обслуживанию.	Содержание учебного материала	9	2
	Уборка помещений. Расстановка столов и стульев.	1	
	Получение столового белья, посуды, приборов	1	
	Банкет за столом с полным обслуживанием	1	
	Банкет за столом с частичным обслуживанием	1	
	Банкет – фуршет	1	
	Банкет – коктейль	1	
	Банкет чай. Комбинированный банкет.	1	
	Чайная комната	1	
	Практические занятия		

	Сервировка столов	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: - Подготовка сообщений «Виды банкетов». - проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы.		
Тема 6.3. Технология приёма заказа и обслуживания в номерах	Содержание учебного материала	5	1
	Технология приёма заказа и обслуживания в номерах	1	
	Действия официанта при поступлении заказа	1	
	Правила комплектации сервировочной тележки.	1	
	Использование фламбе и фондю.	1	
	Практические занятия		
	Правила и формы расчета с потребителями услуг	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: - выполнение домашних заданий; - проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы.		
Раздел 7. Учет материальных ценностей гостиницы. Тема 7.1. Задачи учета и оценки основных средств и материальных ценностей.	Содержание учебного материала	2	2
	Концепция обеспечения безопасности. Анализ возможных угроз		
	Практические занятия		
	Организация работы службы безопасности. Функции службы безопасности		
	Самостоятельная работа обучающихся: - выполнение домашних заданий; - проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы.		
Тема 8.2. Правила обеспечения сохранности вещей имматериальных ценностей проживающих.	Содержание учебного материала	3	1
	Ключи в гостинице		
	Организация пропускного режима		
	Практические занятия		
	Хищения в гостиницах. Виды воровства.	1	

	Самостоятельная работа обучающихся: - выполнение домашних заданий; - проработка конспектов занятий, учебной и специальной		
Тема 8.3. Средства обеспечения имущественной безопасности проживающих.	Содержание учебного материала	4	1
	Система пожарной безопасности	1	
	Система охранной сигнализации	1	
	Контрольные работы		
	Дифференцированный зачет	1	
	Дифференцированный зачет	1	
	Самостоятельная работа обучающихся: - выполнение домашних заданий; - проработка конспектов занятий, учебной и специальной		
ВСЕГО:		206	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – *ознакомительный* (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – *репродуктивный* (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – *продуктивный* (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов междисциплинарного курса, кабинета архивоведения, документационного обеспечения управления и лабораторий документоведения и учебной канцелярии.

Оборудование учебных кабинетов:

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия по темам модуля;
- учебно-наглядные пособия;
- компьютеры, проектор, экран.

Оборудование лаборатории:

- комплект учебно-методической документации;
- компьютеры с лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения, выход в Internet;
- принтер;
- сканер;
- колонки;
- проектор.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную производственную практику, которая напрямую связана с тематикой МДК. Производственная практика в рамках модуля проводится концентрировано.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. И. И. Потапова «Организация гостей в процессе проживания», 2022 г, М

Дополнительный источники

1. Арбузов А. Ф. География туризма : учебник для студ. сред. проф. образования / А. Ф. Арбузов. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 160 с.

«Гостиничное дело»

1. Справочная литература: «Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации».

Интернет -ресурсы:

1. [www.forbestraveler.com. /Hotels.su/](http://www.forbestraveler.com/Hotels.su/)
2. <http://www.travelmole.com>
3. www.hotelnews.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, проверки домашнего задания, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>1</i>	<i>2</i>
Умения:	
Формировать дела	Практические и самостоятельные работы, тестирование, деловая игра
Обеспечивать быстрый поиск документов по научно-справочному аппарату (картотекам) организации.	Практические и контрольные работы, представленные рефераты и сообщения, самостоятельно подготовленные учащимися по изученным темам, ответы при устных опросах
использовать автоматизированные информационно-поисковые системы в профессиональной деятельности	Практические работы, выполнение индивидуальных проектных заданий
Знания:	
основные признаки классификации документов	Опрос, индивидуальные задания, тестирование
Обеспечение сохранности проходящей служебной документации	Опрос, творческие задания, выполнение заданий рабочей тетради, контрольная работа
Обеспечивать сохранность архивных документов в организации	Опрос, выполнение заданий рабочей тетради

система архивных учреждений в РФ	Практическая работа, ответы при устных опросах учащихся, представленные рефераты по определенным темам, контрольная работа
----------------------------------	--