

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ
(заочная форма обучения)**

2023 г.

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **43.02.16 Туризм и гостеприимство** (базовая подготовка), входящей в состав укрупненной группы специальностей **43.00.00 Сервис и туризм**

Организация-разработчик: ЧПОУ «Магнитогорский колледж современного образования»

Разработчик:

Сафонова Инна Вениаминовна, преподаватель ЧПОУ «Магнитогорский колледж современного образования»;

Рассмотрена на заседании методического совета ЧПОУ «Магнитогорский колледж современного образования»

протокол № 7 от «28» июня 2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля.....	4
2. Результаты освоения профессионального модуля.....	6.
3. Структура и содержание профессионального модуля.....	7
4. Условия реализации программы профессионального модуля.....	.11
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности).....	13 .

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, входящей в укрупненную группу специальностей 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения вида профессиональной деятельности: 25627 Портье и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 2.1 Организовывать и осуществлять прием и размещение гостей

ПК 2.2 Организовывать и осуществлять эксплуатацию номерного фонда гостиничного предприятия

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять бронирование и продажу гостиничных услуг

ПК 2.4. Выполнять санитарно-эпидемиологические требования к предоставлению гостиничных услуг

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	<ul style="list-style-type: none"> - организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства - предоставление туроператорских и турагентских услуг - предоставление гостиничных услуг
уметь	<ul style="list-style-type: none"> - осуществлять организацию деятельности служащего по приемке, регистрации и размещению гостей - регистрировать гостей (индивидуальных, VIP-гостей, групп, корпоративных гостей, иностранных граждан - поддерживать информационную базу данных о наличии занятых, свободных мест, о гостях (проживающих, выписавшихся, отъезжающих - осуществлять организацию деятельности служащего по отъезду и проводам гостей
знать	<ul style="list-style-type: none"> - функциональные обязанности служащего по приемке, регистрации и размещению гостей - стандарты обслуживания и регламенты службы приема и размещения - принципы взаимодействия службы приёма и размещения с другими отделами гостиницы - правила приема, регистрации инди-видуальных гостей, групп, корпора-тивных гостей, регистрации ино-странных гостей

В рамках программы профессионального модуля осуществляется **формирование личностных результатов** реализации программы воспитания по специальности:

ЛР1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны

ЛР2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически

активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций

ЛР3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих

ЛР6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях

ЛР7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности

ЛР8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства

ЛР13. Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса туризма и гостиничного дела

ЛР14. Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Объем образовательной программы учебной дисциплины – 327 час., в том числе:

- во взаимодействии с преподавателем - 44 час;

включая:

учебные занятия – 34 час;

учебная практика -36 час.,

производственную практику – 72 часов;

промежуточной аттестации – 8 часов.

- самостоятельной работы обучающегося - 165 час.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения примерной программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности специалиста по туризму, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	- осуществлять организацию деятельности служащего по приемке, регистрации и размещению гостей
ПК 2.2.	- регистрировать гостей (индивидуальных, VIP-гостей, групп, корпоративных гостей, иностранных граждан)
ПК 2.3	- поддерживать информационную базу данных о наличии занятых, свободных мест, о гостях (проживающих, выписавшихся, отъезжающих)
ПК 2.4	- осуществлять организацию деятельности служащего по отъезду и проводам гостей
ОК 1	- принимать нестандартные решения
ОК 2	- пользоваться современными информационными технологиями
ОК 3	- планировать стратегию личностного развития
ОК .4	- пользоваться цифровыми данными мировой гостиничной статистики для составления различных характеристик гостиничной индустрии
ОК 5	- выстраивать позитивные коммуникативные связи в коллективе
ОК 6	- брать на себя ответственность за жизнь и здоровье людей
ОК 7	- просматривать предложения и регистрироваться на курсы повышения квалификации
ОК 8	- использовать основные требования к стандартизации услуг туристской и экскурсионной деятельности

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Общий объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.						
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем						Самостоятельная работа
			Всего	В том числе			Учебная практика	Производственная практика	
				в форме практической подготовки	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)			
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>
ПК.2.1-ПК.2.4 ОК 1-ОК 3 ОК 6-ОК 8 ОК 13-ОК 4	МДК 03.01 Раздел 1 Организация и технология выполнения работ по должности служащего 25627 Портье	209	44	209	10	-	36	72	165
ПК.2.1-ПК.2.4 ОК 2-ОК 4	УП Учебная практика (при наличии)	36		36					
	ПП Производственная практика	72		72					
	Промежуточная аттестация	10							
	Всего:	327	44	317	10	-	36	72	165

3.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах (в т.ч. в форме практической подготовки)
1	2	3
Раздел 1 Организация и технология выполнения работ по должности служащего 25627 Портъе		
Тема 1.1 Современное состояние и развитие гостиничного сервиса.	Содержание учебного материала	6(6)
	1 Взаимосвязь туризма и гостиничного дела	
	2 Факторы развития гостиничного дела	
	3 Современные тенденции развития индустрии гостеприимства. Мировые модели гостеприимства	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	3(3)
Тема 1.2 Организация деятельности предприятия сферы сервиса-гостиницы	Содержание учебного материала	12(12)
	1 Концепция устойчивого развития гостинично - туристского бизнеса	
	2 Организация деятельности гостиницы, общие положения. Правовое регулирование гостиничного дела	
	3 Контракты по продаже гостиничных услуг	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	3(3)
Тема 1.3 Основные службы гостиничного предприятия.	Содержание учебного материала	16(16)
	1 Характеристика основных служб гостиницы. Функции портъе, менеджера гостиницы	
	2 Служба по работе с клиентами: прием и размещение гостей	

<p>Организация и предоставление основных и дополнительных услуг</p>	<p>3. Служба по работе с клиентами: обслуживание номерного фонда, безопасность гостей 4. Организация предоставления дополнительных услуг в гостиницах 5. Функции службы ночного портье и правила аудита 6. Особенности подготовки и организации обслуживания банкета чая</p>	
	<p>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</p>	<p>4(4)</p>
	<p>Практические занятия «Обеспечение качественного обслуживания службами гостиниц. Понятие и характеристика основных услуг гостиницы. Изучение набора предоставляемых услуг гостиницей, в зависимости от категории. Решение ситуационных задач: Разработка мотивационной системы работников гостиничного сервиса. Расчет оплаты за проживание Составление схемы размещения туристов. Заполнение карты движения номерного фонда. Освоение правил работы с документацией. Основные правила общения с клиентами.. Правила рассмотрения претензий и жалоб клиентов. Моделирование профессиональных ситуаций.: Организация бизнес- мероприятия</p>	
<p>Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела</p> <ul style="list-style-type: none"> - проектирование процесса приема, регистрации и размещения гостей; - составление проекта договора с турфирмой; - характеристика функций, выполняемых структурным подразделением приема и размещения гостей (швейцар, портье, менеджер Reception, администратор, дежурный по этажу) - оформление документации в службе приема и размещения при оформлении въезда и выезда гостей; - осуществление размещения гостей/ туристских групп/ иностранных туристов: правила размещения; - взаимосвязь службы приема и размещения с другими подразделениями гостиницы (со службой бронирования, обслуживания, бухгалтерией); - осуществление должностных обязанностей портье, обслуживание и эксплуатация номерного фонда 		<p>165(165)</p>

<p>Учебная практика Виды работ Работа с основными Законодательными документами Изучение т этапов развития гостиничного хозяйства и использование их в современных условиях Использование знает характеристик структурных составляющих индустрии гостеприимства как единства нескольких отраслей- на примере создания туристических кластеров Составление характеристики номерного фонда в зависимости от вида и категории предприятий питания Формирование технологической структуры размещения в зависимости от вида и назначения гостиничного комплекса</p>	36(36)
<p>Производственная практика Виды работ Формирование технологической структуры размещения в зависимости от вида и назначения гостиничного комплекса Выбор способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам Пользование цифровыми данными мировой гостиничной статистики Составление характеристики номерного фонда в зависимости от вида и категории предприятий питания Формирование технологической структуры размещения в зависимости от вида и назначения гостиничного комплекса</p>	72(72)
<p>Всего</p>	209(209)

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета теоретического обучения

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: стол, компьютер для преподавателя, рабочие места (рабочие места по количеству обучающихся), планшеты, наглядные пособия, раздаточный материал;

Технические средства обучения: принтер, сканер, подключение к сети Интернет, компьютер. Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику, которые рекомендуется проводить концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Ёхина М.А. Прием, размещение и выписка гостей. учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / 2-е изд., испр. и доп.– М.: Издательский центр «Академия», 2018 – 304с.

2. Ёхина М.А. Организация обслуживания в гостиницах. учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / 6-е изд., испр. и доп.– М.: Издательский центр «Академия», 2018

3. Косолапов А.Б., Елисеева Т.И. «Практикум по организации и менеджменту туризма и гостиничного хозяйства». Учебное пособие.5-е изд. стер. – М.: КНОРУС, 2019 – 200с.

4. Hotels & Catering. “Express Publishing”, Virginia Evans 2019 г.

5 Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия: учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 336 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04589-5. <https://www.biblio-online.ru/viewer/12AC7584-3AAC-48DC-A720-4CA49A6FD829#page/1>

6. Тимохина, Т. Л. Гостиничный сервис: учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. — М.: Издательство Юрайт, 2020. — 331 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03427-1. <https://www.biblio-online.ru/viewer/05FBCB8B-ADDB-4861-869C-83A61B803759#page/1>

Дополнительные источники:

1. Аносова, Т. Г. Технологии комфорта : учебное пособие для СПО / Т. Г. Аносова, Ж. Танчев. – 2-е изд. – Саратов, Екатеринбург : Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019. – 71 с. – ISBN 978-5-4488-0407-6, 978-5-7996-2813-0. – Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/87883>

Интернет-ресурсы:

1. http://hotel.web-3.ru/intarticles/?act=full&id_article=7830
- 2 <http://h-code.ru/2009/11/mobile-marketing-in-hotel-business/>
3. <http://www.catalog.horeca.ru/newspaper/business/249/>
4. <http://prohotel.ru/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с основной профессиональной образовательной программой. Перед изучением модуля обучающиеся изучают следующие общепрофессиональные дисциплины: Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве, Менеджмент в туризме и гостеприимстве, Правовое и документационное обеспечение туризма и гостеприимства.

Реализация профессионального модуля предполагает проведение учебной и производственной практики по профилю специальности, которая проводится концентрированно.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

педагогические кадры, имеющие высшее образование, соответствующее профилю модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

педагогические кадры, имеющие высшее образование, соответствующее профилю модуля.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1	- осуществлять организацию деятельности служащего по приемке, регистрации и размещению гостей	- оценка деятельности учащихся во время практической работы
ПК 2..2.	- регистрировать гостей (индивидуальных, VIP-гостей, групп, корпоративных гостей, иностранных граждан)	- оценка деятельности учащихся во время ролевых игр
ПК 2.3.	- поддерживать информационную базу данных о наличии занятых, свободных мест, о гостях (проживающих, выписавшихся, отъезжающих)	- оценка деятельности учащихся во время практической работы
ПК 2.4	- осуществлять организацию деятельности служащего по отъезду и проводам гостей	- решение ситуационных кейсов

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01	- принимать нестандартные решения	- оценка деятельности учащихся во время практической работы
ОК 02	- пользоваться современными информационными технологиями	- оценка деятельности учащихся во время практической работы
ОК 03	- планировать стратегию личностного развития	
ОК 04	- пользоваться цифровыми данными мировой гостиничной статистики для составления различных характеристик гостиничной индустрии	- оценка деятельности учащихся во время практической работы

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 05	- выстраивать позитивные коммуникативные связи в коллективе	- оценка деятельности учащихся во время ролевых игр
ОК 06	- брать на себя ответственность за жизнь и здоровье людей	- решение ситуационных кейсов
ОК 07	- просматривать предложения и регистрироваться на курсы повышения квалификации	- оценка деятельности учащихся во время практической работы
ОК 08	- использовать основные требования к стандартизации услуг туристской и экскурсионной деятельности	- тестирование