## Аннотация по профессиональному модулю ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих специальность 43.02.11. Гостиничный сервис

Курс 2 Семестр 4
Количество часов:
всего: 222 часа
лекционных занятий — 40 часов,
практических занятий — 54 часа,
практики учебной — 72 часа,
консультаций — 18 часов,
самостоятельной работы — 38 часов.

**Цель модуля:** овладение видом профессиональной деятельности: Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и соответствующими профессиональными компетенциями.

Задачи модуля: получение практического опыта

- организации процесса обслуживания гостей;
- организации рабочего места портье;
- организации предоставления дополнительных и сопутствующих услуг в гостиницах;
- оформления документов на вселение гостей, заполнение форм строгой отчетности;
- расчетов с гостями, организации отъезда и проводы гостей;
- работы с почтой, сообщениями и посылками для гостей;
- проведение ночного аудита и передачи дел по окончании смены.

## Место модуля в структуре ППССЗ:

Профессиональный модуль ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих опирается на предшествующие дисциплины и формирует компетенции для освоения последующих дисциплин.

Для освоения дисциплины студенты используют знания, умения и навыки, сформированные на дисциплинах ОП.01 Менеджмент, ЕН.01 Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, ОП 02 Правовое и документационное обеспечение в профессиональной деятельности, ПМ.01 Бронирование гостиничных услуг, ПМ.02 Прием, размещение и выписка гостей. Изучение ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих предваряет изучение дисциплин: ПМ.03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания, ПМ.04 Продажи гостиничного продукта.

Результаты обучения (компетенции, знания, умения, практический опыт):

практический	
Код	Формулировка компетенции
компетенции	
OK 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей
	профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
OK 02	Организовывать собственную деятельность, определять
	методы и способы выполнения профессиональных задач,
	оценивать их эффективность и качество
OK 03	Принимать решения в стандартных и нестандартных
	ситуациях и нести за них ответственность
OK 04	Осуществлять поиск и использование информации,
	необходимой для эффективного выполнения
	профессиональных задач, профессионального и личностного
	развития.
OK 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии
	в профессиональной деятельности
OK 06	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с
	коллегами, руководством, потребителями
OK 07	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных,
	организовывать и контролировать их работу с принятием на
	себя ответственности за результат выполнения заданий
OK 08	Самостоятельно определять задачи профессионального и
	личностного развития, заниматься самообразованием,
	осознанно планировать повышение квалификации
OK 09	Быть готовым к смене технологий в профессиональной
	деятельности
ПК 5.1	Организация деятельности обслуживающего персонала
	гостиничных предприятий (портье)

Иметь	– организации процесса обслуживания гостей;								
практический	– организации рабочего места портье;								
опыт	<ul> <li>организации предоставления дополнительных и</li> </ul>								
	сопутствующих услуг в гостиницах;								
	– оформления документов на вселение гостей, заполнение								
	форм строгой отчетности;								
	– расчетов с гостями, организации отъезда и проводы гостей;								
	<ul> <li>работы с почтой, сообщениями и посылками для гостей;</li> </ul>								
	<ul> <li>проведение ночного аудита и передачи дел по окончании</li> </ul>								
	смены								
Знать	– законы и иные нормативные правовые акты Российской								
	Федерации в сфере туризма;								
	– номерной фонд, классификацию гостиничных номеров;								
	<ul> <li>организацию деятельности служб гостиниц;</li> </ul>								

	<ul> <li>правила приема и обслуживания гостей;</li> </ul>								
	– особенности обслуживания гостей различных категорий;								
	<ul> <li>правила регистрации и паспортно-визового режима в</li> </ul>								
	гостиницах;								
	– особенности предоставления основных и дополнительных								
	услуг в гостинице;								
	– порядок бронирования номеров гостиницы;								
	<ul> <li>правила обращения с магнитными ключами;</li> </ul>								
	– основные процедуры при выписки гостя;								
	<ul> <li>правила по охране труда и пожарной безопасности</li> </ul>								
Уметь	– встречать и приветствовать гостей;								
	-бронировать номера гостиницы;								
	- осуществлять регистрацию и размещение гостей;								
	<ul> <li>осуществлять работу по выдаче ключей от номеров;</li> </ul>								
	– рассматривать жалобы гостей и принимает меры по их								
	устранению;								
	<ul> <li>производить расчет с гостями при их отъезде</li> </ul>								
	<ul> <li>организовывать отъезд и проводы гостей</li> </ul>								
	<ul> <li>оказывать первую помощь в экстремальной ситуации</li> </ul>								
	-информировать гостей о представляемых гостиницей								
	дополнительных платных услугах								
	– выполнять обязанность ночного портье								

## Содержание и структура модуля

	Наименование разделов	Количество часов						
№ раз- дела		Всего	Аудиторная работа			Самостоя- тельная работа	Консуль- тации	Практика учебная
			Л	П3	ЛР			
1	2	3	4	5	6	7	8	
1	МДК 05.01 Организация деятельности обслуживающего персонала гостиничных предприятий (портье).	140	40	54	-	38	8	
3	Практика учебная	82	-	-	-	_	10	72
	Всего	222	40	54	-	38	18	72

Курсовые проекты (работы): не предусмотрены

**Интерактивные образовательные технологии,** используемые в аудиторных занятиях: технология использования в обучении игровых

методов: ролевых, деловых, и других видов обучающих игр, технологии проблемного обучения, информационно-коммуникационные технологии, технологии разноуровневого обучения, проектные технологии.

Вид аттестации: экзамен квалификационный

## Основная литература

- 1. Барчуков, И.С. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов. : учебное пособие / Барчуков И.С., Баумгартен Л.В., Башин Ю.Б., Зайцев А.В. Москва: КноРус, 2019. 165 с. (бакалавриат). ISBN 978-5-406-07010-9. URL: https://book.ru/book/931087
- 2. Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия: учебник для среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. Москва: Издательство Юрайт, 2019. —336 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-07185-6. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://www.biblio-online.ru/bcode/433890
- 3. Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика: учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. Москва: Издательство Юрайт, 2019. 336 с. (Бакалавр. Прикладной курс). ISBN 978-5-534-08190-9. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://www.biblio-online.ru/bcode/432904
- 4. Тебекин, А. В. Управление персоналом: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Тебекин. Москва: Издательство Юрайт, 2019. 182 с. (Профессиональное образование). ISBN 978-5-9916-7974-9. Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://www.biblio-online.ru/bcode/431902

Автор: Гусарь Наталья Владимировна