

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РСО – АЛАНИЯ
ГАПОУ «СКАТК» СП «СЕВЕРО – КАВКАЗСКИЙ ЛЕСНОЙ ТЕХНИКУМ»

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Преподаватель: **Зозуля Галина Михайловна**

ПМ. 03. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ ГОСТЕЙ В ПРОЦЕССЕ
ПРОЖИВАНИЯ

МДК 03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания

3 курс

Коды формируемых компетенций – ОК 1 – 9; ПК 3.1 – 3.4

Специальность: 43.02.11 «Гостиничный сервис»

Квалификация: «Менеджер»

2018 год

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Северо - Кавказский аграрно-технологический колледж»
структурное подразделение «Северо-Кавказский лесной техникум».

«УТВЕРЖДАЮ»

Зав. учебной частью

« ____ » _____ 20 ____ год _____
« ____ » _____ 20 ____ год _____
« ____ » _____ 20 ____ год _____
« ____ » _____ 20 ____ год _____
« ____ » _____ 20 ____ год _____

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЕ ГОСТЕЙ В ПРОЦЕССЕ ПРОЖИВАНИЯ

Составлен в соответствии с рабочей программой профессионального модуля, утверждённой протокол № 1 от 28 августа 2018 года

**Рассмотрен на заседании цикловой комиссии общепрофессиональных
и специальных дисциплин**

Протокол № ____ от «__» _____ 20 ____ г. _____

Протокол № ____ от «__» _____ 20 ____ г. _____

Протокол № ____ от «__» _____ 20 ____ г. _____

Протокол № ____ от «__» _____ 20 ____ г. _____

Протокол № ____ от «__» _____ 20 ____ г. _____

Распределение часов по профессиональному модулю

Таблица 1

Междисциплинарный курс (индекс МДК)	Курс	Семестр	Объём времени, отведённый на освоение междисциплинарного курса							Практика	
			Максимальная учебная нагрузка и практика	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося				Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов для СПО (НПО)	Производственная (для НПО) по профилю специальности (для СПО), часов	
				Всего, часов	в т.ч.						
					Теоретические занятия	лабораторные работы, часов	практические занятия, часов				Курсовые работы (проекты), часов (для СПО)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
МДК.03.01	2	4	92	60	40	-	20	-	32		
МДК.03.01	3	5	80	48	28	-	20	-	32		
МДК.01.01	3	6	68	52	36	-	16	-	16		
Практика	3	5								54	
Всего по модулю			240	160	84	-	56	20	80	54	

- Форма промежуточной аттестации обучающихся за семестр по междисциплинарному 2 курсу (индекс МДК) **МДК 03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания Дифференцированный зачёт**
- Форма промежуточной аттестации обучающихся за семестр по междисциплинарному 3 курсу индекс МДК) **МДК 03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания - Зачёт**
- Форма промежуточной аттестации обучающихся за семестр по междисциплинарному 3 курсу (индекс МДК) **МДК 03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания - Экзамен**
- Форма промежуточной аттестации обучающихся по профессиональному модулю (индекс МДК) **МДК 03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания Квалифицированный экзамен**

Содержания обучения по

№ занятия	Наименование разделов профессионального модуля, тем занятий по МДК	Обязательная учебная нагрузка		Коды формируемых компетенций	
		Количество часов	Вид занятий	ОК	ПК
1	2	3	4	5	6
МДК 03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания		100/36			
Раздел 2. Предоставление услуги питания в гостиницах		46/18			
Тема 2.1. Организация питания в гостинице		12/4			
1	<ul style="list-style-type: none"> • Предприятия питания в гостиницах: виды и типы, функциональное назначение, классификация. • Особенности обслуживания гостей в ресторане, в баре, в номере гостиницы. 	2/2	Сообщение новых знаний	ОК 1-9	ПК 3.1-3.2
2	<ul style="list-style-type: none"> • Ресторан как подразделение гостиницы. • Виды меню: «счастливый час», со свободным выбором блюд, женское, заказных блюд, «шведский стол», бизнес –ланч, комплексное меню и т.д. 	2/4	Проблемный	ОК 1-9	ПК 3.1- 3.2
3	<ul style="list-style-type: none"> • Барное обслуживание. • Виды баров в гостинице. • Особенности работы лобби-бара, мини-бара. 	2/6	Комбинированный	ОК 1-9	ПК 3.1-3.2
4	<ul style="list-style-type: none"> • Требования, предъявляемые к внешнему виду и квалификации сотрудников баров и ресторанов. • Правила этикета. • Подготовка персонала к обслуживанию 	2/8	Проблемно-поисковый	ОК 1-9	ПК 3.1-3.2
Практические занятия № 5		4			
5	<ul style="list-style-type: none"> • Отработка приемов накрытия столов скатертями и их замены. • Овладение приемами складывания салфеток. 	2/10	Практический	ОК 1-9	ПК 3.1-3.2
6	<ul style="list-style-type: none"> • Отработка приемов работы с подносом. • Отработка приемов сервировки столов. 	2/12	Практический	ОК 1-9	ПК 3.1-3.2

профессиональному модулю

Таблица 2

Материальное и информационное обеспечение занятий (№ позиции из таблицы 2а, 2б, 2в)	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся			Форма и методы контроля	Домашнее задание (вид задания и литература)
	Вид занятий	Информационное обеспечение (из позиции 2а, 2б, 2в)	Количество часов		
7	8	9	10	11	12
			46		
			24		
			6		
ДИ 1 стр.	Подготовка устного сообщения	И-Р 1	2/2	Тестирование	ОИ 1 стр.185-186
И-Р 1	Работа со словарем	И-Р 1	2/4	Ответы на вопросы	ОИ 1 стр.186-187
ДИ 1 стр.				Устный опрос	ОИ 1 стр.198-203
И-Р 1	Составление и разработка словаря	И-Р 1	2/6	Устный опрос	ОИ 1 стр.203
И-Р 1				Ответы на вопросы	ОИ 1 стр.185-203
И-Р 1				Выполнение упражнений	ОИ 1 стр.185-203

Содержания обучения по

№ занятия	Наименование разделов профессионального модуля, тем занятий по МДК	Обязательная учебная нагрузка		Коды формируемых компетенций	
		Количество часов	Вид занятий	ОК	ПК
1	2	3	4	5	6
Тема 2.2. Виды и способы предоставления услуг питания в гостиницах		14/8			
7	<ul style="list-style-type: none"> • Методы обслуживания при предоставлении услуги питания. • Ознакомление с основными операциями по подготовке к предоставлению услуги питания 	2/14	Комбинированный	ОК 1-9	ПК 3.2
8	<ul style="list-style-type: none"> • Варианты обслуживания питанием и их международные обозначения НВ., FB., «all unclusive». • Виды завтраков. • Виды банкетов. 	2/16	Проблемно-поисковый	ОК 1-9	ПК 3.2
9	<ul style="list-style-type: none"> • Подготовка торгового зала к обслуживанию. • Накрытие столов скатертями. • Ознакомление с видами и формами складывания салфеток. • Сервировка столов: виды, правила, требования, последовательность. 	2/18	Комбинированный	ОК 1-9	ПК 3.1-3.2
Практические занятия № 6		8			
10	<ul style="list-style-type: none"> • Составление меню при разработке различных вариантов обслуживания питанием 	2/20	Практический	ОК 1-9	ПК 3.1-3.2
11	<ul style="list-style-type: none"> • Разработка меню различных видов завтраков 	2/22	Практический	ОК 1-9	ПК 3.1-3.2
12	<ul style="list-style-type: none"> • Овладение приемами обслуживания в номере гостиницы. Овладение техникой подачи блюд и напитков. 	2/24	Практический	ОК 1-9	ПК 3.1-3.2
13	<ul style="list-style-type: none"> • Подготовка сервировочной тележки для подачи завтрака, обеда, ужина в номер. 	2/26	Практический	ОК 1-9	ПК 3.1-3.2

профессиональному модулю

Таблица 2

Материальное и информационное обеспечение занятий (№ позиции из таблицы 2а, 2б, 2в)	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся			Форма и методы контроля	Домашнее задание (вид задания и литература)
	Вид занятий	Информационное обеспечение (из позиции 2а, 2б, 2в)	Количество часов		
7	8	9	10	11	12
			8		
ДИ 2	Составление конспекта	ДИ 2	2/8	Тестирование	ОИ 1 стр.193-198
ДИ 2	Работа в интернете	ДИ 2	2/10	Графический диктант	ОИ 1 стр.203-207
ДИ 2	Работа с нормативами	ДИ 2	2/12	Решение ситуационных задач	ОИ 1 стр.207-213
ДИ 2	Разбор ситуационных задач	ДИ 2	2/14	Решение ситуационных задач	ОИ 1 стр. 193-207
ДИ 2				Фронтальный опрос	Оформление практической работы
ДИ 2				Фронтальный опрос	Оформление практической работы
ДИ 2				Выполнение упражнений	Конспект

Содержания обучения по

№ занятия	Наименование разделов профессионального модуля, тем занятий по МДК	Обязательная учебная нагрузка		Коды формируемых компетенций	
		Количество часов	Вид занятий	ОК	ПК
1	2	3	4	5	6
Тема 2.3. Предоставление услуг питания в гостиничных номерах Особенности обслуживания в номерах (room-service).		16/6			
14	<ul style="list-style-type: none"> • Технология приема заказа и этапы обслуживания гостей в номерах. • Основные элементы обслуживания, способы, последовательность и правила, подачи блюд. • Ознакомление с последовательностью уборки столов. 	2/28	Сообщение новых знаний	ОК 1-9	ПК 3.1-3.2
15	<ul style="list-style-type: none"> • Правила комплектации сервировочной тележки для обслуживания гостей питанием в номерах. • Изучение требований к используемой посуде и технологии сбора использованной посуды. 	2/30	Проблемный	ОК 1-9	ПК 3.1-3.2
16	<ul style="list-style-type: none"> • Правила и формы расчета с потребителями. • Составление счетов за обслуживание 	2/32	Комбинированный	ОК 1-9	ПК 3.1-3.2
17	<ul style="list-style-type: none"> • Понятие и виды обслуживания в номерах (room-service). • Регламент процесса обслуживания в номерах (room-service). • Служба обслуживания в номерах (room-service). 	2/34	Урок с презентацией	ОК 1-9	ПК 3.1-3.2
Практические занятия № 7		6			
18	<ul style="list-style-type: none"> • Характеристика службы обслуживания на этажах • Основные требования к сотруднику службы обслуживания в номерах 	2/36	Практический	ОК 1-9	ПК 3.1-3.2
19	<ul style="list-style-type: none"> • Отработка навыков входа в гостиничный номер и правил общения с гостями 	2/38	Практический	ОК 1-9	ПК 3.1-3.2
20	<ul style="list-style-type: none"> • Комплектация сервировочной тележки при обслуживании гостей в номерах • Отработка навыков сервировки на прикроватном столике, подносе (при заказе завтрака в постели) 	2/40	Практический	ОК 1-9	ПК 3.1-3.2

профессиональному модулю

Таблица 2

Материальное и информационное обеспечение занятий (№ позиции из таблицы 2а, 2б, 2в)	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся			Форма и методы контроля	Домашнее задание (вид задания и литература)
	Вид занятий	Информационное обеспечение (из позиции 2а, 2б, 2в)	Количество часов		
7	8	9	10	11	12
			10		
ДИ 1 стр.	Подготовка устного сообщения	И-Р 1	2/16	Тестирование	ОИ 1 стр.206-229
И-Р 1	Работа со словарем	И-Р 1	2/18	Ответы на вопросы	ОИ 1 стр.231-236
И-Р 1	Составление и разработка словаря	И-Р 1	2/20	Устный опрос	ОИ 1 стр.237-238
И-Р 1	Конспектирование с источников	И-Р 1	2/22	Тестирование	ОИ 1 стр.226-227
И-Р 1	Составление презентации	И-Р 1	2/24	Ответы на вопросы	ОИ 1 стр.227
И-Р 1				Выполнение упражнений	ОИ 1 стр.227-228
И-Р 1				Фронтальный опрос	ОИ 1 стр.235-236

Содержания обучения по

№ занятия	Наименование разделов профессионального модуля, тем занятий по МДК	Обязательная учебная нагрузка		Коды формируемых компетенций	
		Количество часов	Вид занятий	ОК	ПК
1	2	3	4	5	6
21	<ul style="list-style-type: none"> • Итоговое занятие по теме. • Контрольная работа 	2/42	Контрольно-проверочный	ОК 1-9	ПК 3.1-3.2
Раздел 3. Учет оборудования и инвентаря гостиницы.		16/8			
Тема 3.1. Учет материальных ценностей.		16/8			
22	<ul style="list-style-type: none"> • Задачи учета и оценки основных средств и материальных ценностей гостиницы. • Состав и группировка основных средств. • Оценка материалов. • Основные положения по учету материалов. 	2/44	Урок-презентация	ОК 1-9	ПК 3.4
23	<ul style="list-style-type: none"> • Документальное оформление поступления, внутреннего перемещения, выбытия в результате реализации, передачи и списания основных средств, отпуска материалов. 	2/46	Бинарный	ОК 1-9	ПК 3.4
24	<ul style="list-style-type: none"> • Понятие, порядок расчета и учет износа основных средств. • Учет ремонта основных средств. • Понятие и порядок расчета амортизационных отчислений. 	2/48	Бинарный	ОК 1-9	ПК 3.4
25	<ul style="list-style-type: none"> • Инвентаризация: сущность, значение, виды, порядок проведения, документальное оформление. 	2/50	Комбинированный	ОК 1-9	ПК 3.4
Практические занятия № 8		8			
26	<ul style="list-style-type: none"> • Оформление инвентаризационной описи и сличительной ведомости. 	2/52	Практический	ОК 1-9	ПК 3.4
27	<ul style="list-style-type: none"> • Расчет износа основных средств. 	2/54	Практический	ОК 1-9	ПК 3.4
28	<ul style="list-style-type: none"> • Составление документов на списание основных средств. 	2/56	Практический	ОК 1-9	ПК 3.4
29	<ul style="list-style-type: none"> • Проведение инвентаризации сохранности оборудования гостиницы и заполнение инвентаризационных ведомостей • Составление актов на списание инвентаря 	2/58	Практический	ОК 1-9	ПК 3.4

профессиональному модулю

Таблица 2

Материальное и информационное обеспечение занятий (№ позиции из таблицы 2а, 2б, 2в)	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся			Форма и методы контроля	Домашнее задание (вид задания и литература)
	Вид занятий	Информационное обеспечение (из позиции 2а, 2б, 2в)	Количество часов		
7	8	9	10	11	12
2а № 3				Контрольная работа	ОИ 1 стр.235-236
			8		
ДИ 1 стр.	Подготовка устного сообщения	И-Р 1	2/26	Тестирование	ОИ 1 стр.238-239
И-Р 1	Работа с документацией	И-Р 1	2/28	Ответы на вопросы	ОИ 1 стр.240-243
И-Р 1	Составление и разработка расчётов по инвентаризации	И-Р 1	2/30	Устный опрос	ОИ 1 стр.242-243
ДИ 2	Выполнение упражнений по образцу	ДИ 2	2/32	Тестирование	ОИ 2 стр.243-249
ДИ 2				Фронтальный опрос	ОИ 1 стр.241
ДИ 2				Тестирование	ОИ 1 стр.246
ДИ 2				Графический диктант	ОИ 1 стр.249
ДИ 2				Решение ситуационных задач	ОИ 1 стр.247

Содержания обучения по

№ занятия	Наименование разделов профессионального модуля, тем занятий по МДК	Обязательная учебная нагрузка		Коды формируемых компетенций	
		Количество часов	Вид занятий	ОК	ПК
1	2	3	4	5	6
Раздел 4. Обеспечение сохранности вещей и ценностей проживающих		22/10			
Тема 4.1. Обеспечение безопасности проживающих и сохранности их вещей		14/6			
30	<ul style="list-style-type: none"> • Безопасность в средствах размещения. • Изучение правил обеспечения безопасности в гостиницах. • Организация работы службы безопасности на жилых этажах гостиниц. • Плановые инспекции гостиничных номеров. • Нанесение ущерба собственности гостиницы. 	2/60	Урок-презентация	ОК 1-9	ПК 3.4
31	<ul style="list-style-type: none"> • Правила обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих в гостинице. • Ознакомление с технологией работы обслуживающего персонала с ключами. 	2/62	Бинарный	ОК 1-9	ПК 3.4
32	<ul style="list-style-type: none"> • Хищения в гостиницах. • Методы предотвращения гостиничных краж. 	2/64	Интегрированный	ОК 1-9	ПК 3.4
33	<ul style="list-style-type: none"> • Средства обеспечения имущественной безопасности проживающих (камеры хранения, сейфы, депозитные ячейки и индивидуальные электронные сейфы), их назначение, характеристика, правила пользования. • Предоставление услуг хранения ценных вещей проживающих. • Изучение правил пользования депозитной ячейкой. 	2/66	Комбинированный	ОК 1-9	ПК 3.4
Практические занятия № 9					
34	<ul style="list-style-type: none"> • Заполнение документации для пользования депозитной ячейкой. • Отработка навыков поведения сотрудников на жилых этажах гостиницы в случаях возникновения нестандартных ситуаций 	2/68	Практический	ОК 1-9	ПК 3.4

профессиональному модулю

Таблица 2

Материальное и информационное обеспечение занятий (№ позиции из таблицы 2а, 2б, 2в)	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся			Форма и методы контроля	Домашнее задание (вид задания и литература)
	Вид занятий	Информационное обеспечение (из позиции 2а, 2б, 2в)	Количество часов		
7	8	9	10	11	12
			14		
			8		
2а № 3	Составление презентации	И-Р	2/34	Ответы на вопросы	ОИ 1 стр.250-251
2а № 3	Составление опорных конспектов	Интернет-ресурс	2/36	Защита презентации	ОИ 1 стр.252-253
2а № 3	Изучение аналогов	И-Р	2/38	Ответы на вопросы	ОИ 1 стр.261-266
2а № 3	Конспектирование с источников	Интернет-ресурс	2/40	Выполнение упражнений	ОИ 1 стр.267-279
2а № 3				Фронтальный опрос	ОИ 1 стр.253-261

Содержания обучения по

№ занятия	Наименование разделов профессионального модуля, тем занятий по МДК	Обязательная учебная нагрузка		Коды формируемых компетенций	
		Количество часов	Вид занятий	ОК	ПК
1	2	3	4	5	6
35	<ul style="list-style-type: none"> Отработка навыков входа в гостиничный номер, правила общения с проживающими, порядок выполнения просьб гостей, оформление документов по переводу гостей из одного номера в другой 	2/70	Практический	ОК 1-9	ПК 3.4
36	<ul style="list-style-type: none"> Отработка навыков работы с ключами от гостиничных номеров Отработка навыков работы с дополнительными магнитными картами. Порядок их хранения и учета. 	2/72	Практический	ОК 1-9	ПК 3.4
Тема 4.2 Использование в гостинице замковых систем.		8/4			
37	<ul style="list-style-type: none"> Виды и характеристики замковых систем. 	2/74	Интегрированный	ОК 1-9	ПК 3.4
38	<ul style="list-style-type: none"> Правила обращения с магнитными ключами. 	2/76	Комбинированный	ОК 1-9	ПК 3.4
39	<ul style="list-style-type: none"> Виды и характеристики популярных замковых систем, их связь с АСУ гостиницы. 	2/78	Практический	ОК 1-9	ПК 3.4
40	<ul style="list-style-type: none"> Решение ситуационных задач 	2/80	Практический	ОК 1-9	ПК 3.4
Курсовая работа		20			
41	<ul style="list-style-type: none"> Введение. Цели и задачи курсовой работы. Ознакомление с тематикой. Выбор КР. 	2/82	Курсовая работа	ОК 1-9	ПК 3.4
42	<ul style="list-style-type: none"> Структурные элементы курсовой работы. Правила оформления. 	2/84	Курсовая работа	ОК 1-9	ПК 3.4
43	<ul style="list-style-type: none"> Подбор источников информации. Составление содержания КР. 	2/86	Курсовая работа	ОК 1-9	ПК 3.4

профессиональному модулю

Таблица 2

Материальное и информационное обеспечение занятий (№ позиции из таблицы 2а, 2б, 2в)	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся			Форма и методы контроля	Домашнее задание (вид задания и литература)
	Вид занятий	Информационное обеспечение (из позиции 2а, 2б, 2в)	Количество часов		
7	8	9	10	11	12
2а № 3				Выполнение упражнений	ОИ 1 стр. 253-261
2а № 3				Фронтальный опрос	ОИ 1 стр. 253-261
			6		
2а № 3	Составление опорных конспектов	Интернет-ресурс	2/42	Защита презентации	ОИ 2 стр.55-57
2а № 3	Изучение аналогов	И-Р	2/44	Ответы на вопросы	ОИ 2 стр.55-57
2а № 3	Конспектирование с источников	Интернет-ресурс	2/46	Выполнение упражнений	ОИ 2 стр.55-57
2а № 3				Фронтальный опрос	ОИ 2 стр.55-57
2а № 6				Выполнение упражнений	Оформление курсовой работы
2а № 6				Выполнение упражнений	Оформление работы
2а № 6				Выполнение упражнений	Оформление курсовой работы

Содержания обучения по

№ занятия	Наименование разделов профессионального модуля, тем занятий по МДК	Обязательная учебная нагрузка		Коды формируемых компетенций	
		Количество часов	Вид занятий	ОК	ПК
1	2	3	4	5	6
43	<ul style="list-style-type: none"> Составление разделов и подразделов основной части. 	2/86	Курсовая работа	ОК 1-9	ПК 3-4
44	<ul style="list-style-type: none"> Работа над основной частью. 	2/88	Курсовая работа	ОК 1-9	ПК 3-4
45	<ul style="list-style-type: none"> Работа с информационной и справочной литературой. 	2/90	Курсовая работа	ОК 1-9	ПК 3-4
46	<ul style="list-style-type: none"> Оформление разделов и подразделов основной части. 	2/92	Курсовая работа	ОК 1-9	ПК 3-4
47	<ul style="list-style-type: none"> Написание введения. Работа над заключением. 	2/94	Курсовая работа	ОК 1-9	ПК 3-4
48	<ul style="list-style-type: none"> Оформление приложений: составление таблиц, графиков, схем, путеводителей, меню и т.д. 	2/96	Курсовая работа	ОК 1-9	ПК 3-4
49	<ul style="list-style-type: none"> Составление списка использованных источников. Оформление курсовой работы. 	2/98	Курсовая работа	ОК 1-9	ПК 3-4
50	<ul style="list-style-type: none"> Контрольная работа Итоговое занятие 	2/100	Контрольно-проверочный	ОК 1-9	ПК 3-4
Итого:		100			
В том числе практических занятий:		36			
Всего:		160			
В том числе практических занятий:		56			

профессиональному модулю

Таблица 2

Материальное и информационное обеспечение занятий (№ позиции из таблицы 2а, 2б, 2в)	Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся			Форма и методы контроля	Домашнее задание (вид задания и литература)
	Вид занятий	Информационное обеспечение (из позиции 2а, 2б, 2в)	Количество часов		
7	8	9	10	11	12
2а № 6				Выполнение упражнений	Оформление курсовой работы
2а № 6				Выполнение упражнений	Оформление работы
2а № 6				Выполнение упражнений	Оформление курсовой работы
2а № 6				Выполнение упражнений	Оформление курсовой работы
2а № 6				Выполнение упражнений	Оформление работы
2а № 6				Выполнение упражнений	Оформление курсовой работы
2а № 6				Выполнение упражнений	Оформление работы
				По индивидуальным карточкам	Подготовка вопросов к зачёту
Итого самостоятельной работы:			46		

Материально – техническое обеспечение занятий

Таблица 2а

№ п/п	Материально-техническое обеспечение занятий
1	Комплект бланков технологической документации;
2	Комплект учебно-методической документации;
3	Дидактический материал по темам программы;
4	Наглядные пособия.
5	Комплект плакатов (в электронном и на бумажном носителе), альбомы, инструкции.
6	Компьютер, принтер, интернет, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации

Информационное обеспечение обучения

Основные источник (ОИ):

Таблица 2б

№ п/п	Наименование	Автор	Издательство, год издания
ОИ 1	Организация обслуживание гостей в процессе проживания	Потапова И.И	М. Издательский центр «Академия», 2015
ОИ 2	Организация обслуживания в гостиницах	Ёхина М.А	Издательский центр «Академия», 2013.
ОИ 3	Организация обслуживания в гостиницах	Ёхина М.А	Учебное пособие для ОУ СПО. – Москва: Академия, 2012.
ОИ 4	Организация и технология гостиничного обслуживания	Ляпина И.Ю.	Учебник. - М.: Академия, 2011.

Дополнительные источники (ДИ)

Таблица 2в

№ п/п	Наименование	Автор	Издательство, год издания
ДИ 1	Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах. Учебное пособие.	Сорокина А.В.	Москва: Альфа-М- ИНФРА-М, 2011
ДИ 2	Организация приема и обслуживания туристов. Учебное пособие. – 3-е изд., перераб. и допол.	Тимохина Т.Л.	ИНФРА-М, 2009

Нормативные документы (НД)

Таблица 2в

№ п/п	Наименование
НД 1	ГОСТ Р 50644-2009 Туристские услуги. Требования по обеспечению безопасности туристов. – Введ. 2010–07–01. – М.: Стандартиформ, 2010.
НД 2	ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ. 2009–01–01. – М.: Стандартиформ, 2008.
НД 3	ГОСТ Р 51185-2008 Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования. – Введ. 2009–07–01. – М.: Стандартиформ, 2009.
НД 4	Об утверждении системы классификации гостиниц и других средств размещения: приказ Федерального агентства по туризму от 21 июля 2005 г. №86 // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. – 2005. – № 38.
НД 5	ГОСТ Р 54603-2011 Общие требования к обслуживающему персоналу

Интернет-ресурсы (И-Р)

Таблица 2в

№ п/п	Наименование
И-Р 1	Библиотека ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.libgost.ru
И-Р 2	Бизнес-план [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.profz.ru/
И-Р 3	Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания: Постановление Правительства РФ от 15 августа 1997 г. №1036 (в ред. от 4 октября 2012 г. №1007) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://base.garant.ru/166149/
И-Р 4	Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации: Постановление Правительства РФ от 25 апреля 1997 г. №490 (в ред. от 6 октября 2011 г. №824) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://base.garant.ru/10200913
И-Р 5	
И-Р 6	
И-Р 7	
И-Р 8	
И-Р 9	
И-Р 10	