

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Силин Яков Петрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 09.09.2021 14:45:14
Уникальный программный ключ:
24f866be2aca16484036a8cbb3c509a95b11e60c7

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

Одобрена
на заседании Педагогического совета колледжа

15 января 2020 г.
протокол № 6
Директор колледжа Т.В. Мальцева

Утверждена
Советом по учебно-методическим вопросам :
качеству образования

15 января 2020 г.
протокол № 5
Президент
Д.А. Карх



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Профессиональный модуль ПМ.03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания

Специальность 43.02.11 Гостиничный сервис
Форма обучения очная
Год набора 2020

Разработана:
Преподаватель
Е.А. Киселев

Екатеринбург
2020 г.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы.

Рабочая программа профессионального модуля - является частью программы подготовки специалиста среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности **43.02.11 Гостиничный сервис (базовая подготовка)** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация обслуживания гостей в процессе проживания**, соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1 Организовывать и контролировать работу обслуживающего 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.

Рабочая программа профессионального модуля может использоваться при разработке программы по дополнительному профессиональному образованию и профессиональной подготовке работников в области гостиничного сервиса. Опыт работы не требуется.

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">- организации и контроля работы персонала хозяйственной службы;- предоставления услуги питания в номерах;- оформления и ведения документации по учету оборудования и инвентаря гостиницы.
Уметь:	<ul style="list-style-type: none">- 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, туристско-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 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:	<ul style="list-style-type: none"> - 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 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 технологию 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. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего — 324 часа, в том числе:

- на освоение МДК 03.01 – 252 часа, включая:
самостоятельной работы обучающегося — 84 часа;
- учебная практика — 36 часов;
- производственная практика (по профилю специальности) — 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «**Организация обслуживания гостей в процессе проживания**», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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
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 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.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов	
			Всего, часов	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	В т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	В т.ч. курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 3.1. – 3.4	МДК.03.01 Организация обслуживания гостей в процессе проживания	252	168	66		84				
ПК 3.1. – 3.4	Учебная практика, часов	36						36		
ПК 3.1. – 3.4	Производственная практика (по профилю специальности), часов	36								36
Всего		324	168	66		84		36		36

3.2. Содержание структурных элементов профессионального модуля

Содержание структурных элементов профессионального модуля представлено в:

- Рабочей программе МДК 03.01 Организация обслуживания гостей в процессе проживания
- Рабочей программе учебной практики
- Рабочей программе производственной практики (по профилю специальности)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация модуля осуществляется с использованием материально-технической базы, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий и научно-исследовательской работы обучающихся, и включающей:

Специальные помещения, укомплектованные специализированной мебелью, и представляющие собой:

- учебные аудитории для проведения занятий лекционного и семинарского типа, оборудованные мультимедийными средствами обучения;
- учебные аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации;
- учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций;

Помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет».

Лаборатория – «Гостиничный номер»

4.2. Информационное обеспечение обучения

4.3.

Информационное обеспечение представлено в:

- Рабочей программе МДК 03.01 Организация обслуживания гостей в процессе проживания
- Рабочей программе учебной практики
- Рабочей программе производственной практики (по профилю специальности)

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля) представлено в:

- Рабочей программе МДК 03.01 Организация обслуживания гостей в процессе проживания
- Рабочей программе учебной практики
- Рабочей программе производственной практики (по профилю специальности)

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости) представлено в:

- Рабочей программе МДК 03.01 Организация обслуживания гостей в процессе проживания
- Рабочей программе учебной практики
- Рабочей программе производственной практики (по профилю специальности)

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебных аудиториях и лабораториях, оснащенных необходимым учебным, методическим, информационным, программным обеспечением.

В преподавании используются лекционно-семинарские формы проведения занятий, а также используются активные и интерактивные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов: деловые игры, индивидуальные и групповые проекты, анализ производственных ситуаций, и т.п. в сочетании с внеаудиторной работой для

формирования и развития общих и профессиональных компетенций студентов.

Для закрепления теоретических знаний и приобретения необходимых практических навыков профессиональным модулем предусмотрены практические занятия, которые проводятся после изучения соответствующей темы и закрепляются самостоятельной внеаудиторной работой студентов по рекомендуемым преподавателем источникам.

Для развития навыков самостоятельной работы предусмотрена организация самостоятельной работы студентов на занятиях при освоении нового материала посредством работы с законодательными документами, иными нормативно-правовыми актами и учебниками.

При выполнении внеаудиторной самостоятельной работы обучающимся оказываются консультации.

При проведении практических и лабораторных занятий в рамках освоения междисциплинарных курсов в зависимости от сложности изучения темы рекомендуется деление на подгруппы.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную практику, которая проводится концентрированно после изучения профессионального модуля.

Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях, учебно-опытных хозяйствах, учебных полигонах, учебных базах практики и иных структурных подразделениях УрГЭУ, либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля и УрГЭУ

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно после изучения профессионального модуля

Производственная практика проводится в организациях соответствующих профилю специальности.

Изучение программы модуля завершается экзаменом по модулю. Обязательным условием допуска к экзамену по модулю является сдача промежуточной аттестации по МДК, учебной и производственной практике.

Особенности организации образовательного процесса по профессиональному модулю для лиц с ограниченными возможностями здоровья

По заявлению студента

В целях доступности освоения программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости образовательное учреждение обеспечивает следующие условия:

- особый порядок освоения дисциплины, с учетом состояния их здоровья;
- электронные образовательные ресурсы по дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- изучение дисциплины по индивидуальному учебному плану (вне зависимости от формы обучения);
- электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен РПД.

Электронное портфолио обучающегося

В электронном портфолио обучающегося по профессиональному модулю размещается <http://portfolio.usue.ru>

отчет по учебной практике;

отчет по производственной практике

4.4.Кадровое обеспечение образовательного процесса

4.5.

Требования к квалификации педагогических (инженерно – педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

- наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю изучаемых модулей;
- опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы;
- преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой. Руководство практикой могут осуществлять дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе профессионального модуля, обеспечивает организацию и проведение текущего контроля, промежуточной аттестации. Формы и процедуры текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала учебного года.

В процессе изучения междисциплинарного курса модуля проводится текущий контроль. По окончании изучения МДК обучающиеся сдают форму отчетности по МДК, в соответствии с учебным планом, по итогам которого допускаются к учебной и производственной практике.

В ходе учебной и производственной практики проводится текущий контроль. Аттестация по итогам производственной практики (*дифференцированный зачет*) проводится на основании характеристики с места практики, отчета по практике и дневника практики, предоставленных обучающимся руководителю практики от образовательного учреждения.

По окончании освоения профессионального модуля, обучающиеся сдают экзамен по модулю, по результатам которого определяется их готовность к выполнению вида профессиональной деятельности. В состав экзаменационной комиссии по профессиональному модулю могут входить представители работодателей, также преподаватели смежных дисциплин и модулей.

Для осуществления, текущего, промежуточного и итогового контроля освоения профессионального модуля создаются фонды оценочных средств (ФОС), позволяющие оценить уровень освоения компетенций. Формы и методы контроля и оценки освоения профессиональных и общих компетенций представлены в таблицах.

Показатели контроля и оценки результатов освоения ПМ

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения проверяют у студентов не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений	Иметь практический опыт: <ul style="list-style-type: none">- организации и контроля работы персонала хозяйственной службы; Уметь: <ul style="list-style-type: none">- 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, туристско-экскурсионного обслуживания,	Оценка в рамках текущего контроля: <ul style="list-style-type: none">- результатов работы на практических занятиях;- результатов выполнения индивидуальных домашних заданий;- результатов тестирования. Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося <ul style="list-style-type: none">- при выполнении работ на учебной и производственной практике;- при выполнении зачёта (дифференцированного) по МДК, экзамена по модулю

	<p>транспортного обслуживания, обеспечивать хранение ценностей проживающих;</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролировать соблюдение персоналом требований к стандартам и качеству обслуживания гостей; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 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 технологию организации досуга и отдыха; <p>Демонстрация навыков по организации и контролю работы обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы</p>	
<p>ПК 3.2. Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах (room-service)</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - предоставления услуги питания в номерах; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролировать соблюдение персоналом требований к стандартам и качеству обслуживания гостей; - комплектовать сервировочную тележку room-service, производить 	<p>Оценка в рамках текущего контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> - результатов работы на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования.

	<p>сервировку столов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять различные подачи блюд и напитков, собирать использованную посуду, составлять счет за обслуживание; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила сервировки столов, приемы подачи блюд и напитков; - особенности обслуживания room-serve; - правила безопасной работы оборудования для доставки и раздачи готовых блюд; <p>Демонстрация навыков по предоставлению гостям услуги питания в номерах Изложение последовательности заполнения документов при принятии заказа</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося</p> <ul style="list-style-type: none"> - при выполнении работ на учебной и производственной практике; - при выполнении зачёта (дифференцированного) по МДК, экзамена по модулю
<p>ПК 3.3. Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оформления и ведения документации по учету оборудования и инвентаря гостиницы. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила заполнения актов на проживающего при порче или утере имущества гостиницы; - правила поведения сотрудников на жилых этажах в экстремальных ситуациях; - правила обращения с 	<p>Оценка в рамках текущего контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> - результатов работы на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования. <p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося</p> <ul style="list-style-type: none"> - при выполнении работ на учебной и производственной практике; - при выполнении зачёта (дифференцированного) по МДК, экзамена по модулю

	<p>магнитными ключами;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила проверки наличия и активирования утерянной или испорченной гостиничной собственности; <p>Демонстрация навыков по работе с оборудованием и инвентарем</p>	
<p>ПК 3.4. Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих</p>	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать оказание персональных и дополнительных услуг по стирке и чистке одежды, питанию в номерах, предоставлению бизнес-услуг, SPA-услуг, туристско-экскурсионного обслуживания, транспортного обслуживания, обеспечивать хранение ценностей проживающих; - предоставлять услуги хранения ценных вещей (камеры хранения, сейфы и депозитные ячейки) для обеспечения безопасности проживающих. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. - порядок возмещения ущерба при порче личных вещей проживающих <p>Демонстрация навыков по обеспечению условий для сохранности вещей и ценностей проживающих</p>	<p>Оценка в рамках текущего контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> - результатов работы на практических занятиях; - результатов выполнения индивидуальных домашних заданий; - результатов тестирования. <p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося</p> <ul style="list-style-type: none"> - при выполнении работ на учебной и производственной практике; - при выполнении зачёта (дифференцированного) по МДК, экзамена по модулю

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения проверяют у студентов 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 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> - точность аргументации и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - способность проявлять активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности, участвуя в студенческих конференциях, профессиональных конкурсах и т. д.; - наличие положительных отзывов по итогам учебной практики 	<ul style="list-style-type: none"> - Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы - Устный опрос - Экспертная оценка при выполнении практического задания
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<ul style="list-style-type: none"> - точность и правильность выбора применения рациональных методов и способов решения профессиональных задач в области контроля качества продукции и услуг; - полнота оценки эффективности и качества выполнения профессиональных задач - умения определять и анализировать потребности заказчика - выбирать оптимальный гостиничный продукт; взаимодействовать с потребителями и туроператорами с соблюдением делового этикета и методов эффективного общения 	<ul style="list-style-type: none"> - Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы - оценка деятельности студента на практическом интерактивном занятии
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<ul style="list-style-type: none"> - принимать стандартные и нестандартные решения при подготовке и проведении производственного контроля на предприятии индустрии гостеприимства; - принимать стандартные и нестандартные решения в процессе идентификации продукции и услуг - умение распределять роли и выполнять порученную работу в команде 	<ul style="list-style-type: none"> - Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы - оценка деятельности студента на практическом интерактивном занятии
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач,	<ul style="list-style-type: none"> - нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития - знать и уметь реагировать в сложившейся ситуации 	<ul style="list-style-type: none"> - Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы

профессионального и личностного развития		<ul style="list-style-type: none"> - оценка деятельности студента на практическом интерактивном занятии
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности - Знать и владеть современными средствами размещения 	<ul style="list-style-type: none"> - Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы - оценка деятельности студента на практическом интерактивном занятии
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<ul style="list-style-type: none"> - взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями и кураторами практики в ходе обучения - умение эффективно общаться и взаимодействовать со всеми участниками учебно-воспитательного процесса - умение распределять роли и выполнять порученную работу в команде 	<ul style="list-style-type: none"> - Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы - оценка деятельности студента на практическом интерактивном занятии - Экспертное наблюдение и оценка коммуникативности студента
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	<ul style="list-style-type: none"> - самоанализ и коррекция результатов собственной работы; проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий - составлять и анализировать базы данных гостиничных предприятий с учетом их особенностей, проводить маркетинг существующих предложений от участников рынка гостиничных услуг 	<ul style="list-style-type: none"> - Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы - оценка деятельности студента на практическом интерактивном занятии
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием,	<ul style="list-style-type: none"> - планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня - организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля 	<ul style="list-style-type: none"> - Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения

<p>осознанно планировать повышение квалификации</p>	<ul style="list-style-type: none"> - принимать участие в семинарах, обучающих программах, презентациях, организуемых представителями гостиничных предприятий и других средств размещения 	<p>образовательной программы</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка деятельности студента на практическом интерактивном занятии
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Умение оперировать актуальными данными о гостиничных услугах, входящих в турпродукт, рассчитывать различные его варианты; 	<ul style="list-style-type: none"> - Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы - оценка деятельности студента на практическом интерактивном занятии