

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Иркутской области
«Иркутский колледж экономики, сервиса и туризма»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ ИКЭСТ
Н.Ф. Кудинова
«28» 05 2021 г.



**Дополнительная общеразвивающая программа профессиональной
пробы «Создание комплимента от отеля»**

Иркутск, 2021

Дополнительная общеразвивающая программа профессиональной пробы рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии, протокол от 11.05.2021 № 7

Дополнительная общеразвивающая программа профессиональной пробы рекомендована к утверждению на заседании Научно-методического совета колледжа, протокол от 26.05.2021 № 4

Составитель: Галкина Т.М., преподаватель

Рецензент: Дашинова В.А., ведущий специалист по развитию персонала ООО «ГрандБайкал»

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Цель реализации программы

Дополнительная общеразвивающая программа для детей и взрослых направлена на формирование и развитие творческих способностей детей и взрослых, удовлетворение их индивидуальных потребностей в интеллектуальном развитии, профессиональную ориентацию.

1.2. Планируемые результаты обучения

Умения	Знания
- оказание комплиментов от отеля - комплектация комплиментов - индивидуальный подбор комплимента от отеля гостю	- виды комплиментов от отеля, - персональные и дополнительные услуги отеля, порядок их оказания

Программа разработана в соответствии с:

- Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1552 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело".

К освоению программы допускаются любые лица без предъявления требований к уровню образования.

Срок освоения программы: 4 часа.

Форма обучения: очная.

1.3. Программа может быть реализована с использованием электронного обучения, ДОТ по темам:

- Виды комплиментов от отеля, 1 час.

2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование модулей и тем	Всего часов	в том числе			Форма контроля
			лекц ии	практ. занятия	промеж. и итог. контроль	
I	Модуль. Создание комплимента от отеля	4	2	2	-	-
1	Виды комплиментов от отеля	1	1	-	-	-
2	Порядок оказания различных видов комплиментов в отеле	1	1	-	-	-
3	Создание комплимента от отеля «Лебедь для молодоженов»	2	-	2	Практическая работа	Зачет
Итого:		4	2	2	-	-

3. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Период обучения (недели)*	Наименование модуля
---------------------------	---------------------

1 неделя	Создание комплимента от отеля «Лебедь для молодоженов»
*Точный порядок реализации модулей обучения определяется в расписании занятий	

4. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ МОДУЛЕЙ

Тема 1. Виды комплиментов от отеля

Лекция.

- комплименты, уже включённые в стоимость проживания в гостиничном номере;
- комплименты, предоставляемые отелями VIP-персонам вне зависимости от категории выбранного гостем номера.

Тема 2. Порядок оказания различных видов комплиментов в отеле

Лекция.

- как правильно предложить комплимент;
- как правильно подобрать комплимент по случаю торжества.

Тема 3. Создание комплимента от отеля «Лебедь для молодоженов»

Практическое занятие. Создание комплимента от отеля «Лебедь для молодоженов» (с использованием полотенец).

5. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

5.1. Материально-технические условия реализации программы

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Учебная мастерская по компетенции «Администрирование отеля»	Лекции, практические занятия	Стойка администратора СПиР Автоматизированное рабочее место: моноблок, мышь/клавиатура, сетевой фильтр, лицензионное программное обеспечение ПО (Win 10, office 2019), наушники с микрофоном Сетевое оборудование МФУ черно-белое лазерное Система визуализации: интерактивная панель, напольная стойка Мебель (рабочие столы, офисные столы, стулья, стол журнальный, кресла мягкие, шкаф-стеллаж) АСУ отеля (гостиницей) (Opera, Эдельвейс)

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

1. Гостиничное дело. Электронный учебно-методический комплекс. Профессиональное образование. Scorm-версия. ФГОС СПО. ТОП-50. Диполь корпорация. 2021.

2. Гостиничное дело. Электронный учебно-методический комплекс. Профессиональное образование. Сетевая версия. ФГОС СПО. ТОП-50. Диполь корпорация. 2021.

3. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала: Учебный курс. - https://elearning.academia-moscow.ru/shellserver?id=34431&module_id=4222791#4222791

4. Организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда: Учебный курс. - https://elearning.academia-moscow.ru/shellserver?id=34955&module_id=4272820#4272820

5.3. Кадровые условия реализации программы

Реализация программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими, как правило, высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого курса, дисциплины, модуля.

6. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ, КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

6.1. Промежуточная аттестация проводится в форме:

Наименование модуля	Формы промежуточной аттестации	Примерные вопросы промежуточной аттестации
Модуль 1. Создание комплимента от отеля	Зачет	Технология выполнения комплимента

Критерии оценки:

По результатам промежуточной аттестации выставляются оценки по двухбалльной системе: «зачтено», «не зачтено».

Оценка	Критерии оценивания
«зачтено»	Комплимент выполнен аккуратно, есть внешнее сходство с лебедем
«не зачтено»	Комплимент выполнен не аккуратно, внешне не схож с лебедем

6.2. Итоговая аттестация проводится в форме зачета. Итоговая аттестация выставляется при выполнении практической работы по модулю.

РЕЦЕНЗИЯ

Дополнительная общеразвивающая программа профессиональной пробы «Создание комплимента от отеля»

Цель реализации программы	Дополнительная общеразвивающая программа для детей и взрослых направлена на формирование и развитие творческих способностей детей и взрослых, удовлетворение их индивидуальных потребностей в интеллектуальном развитии, профессиональную ориентацию	
Результаты освоения программы	Умения	Знания
	- оказание комплиментов от отеля - комплектация комплиментов - индивидуальный подбор комплимента от отеля гостю	- виды комплиментов от отеля, - персональные и дополнительные услуги отеля, порядок их оказания
Программа разработана в соответствии с	Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1552 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело»	
Структура ведения занятий: лекции, практические занятия, самостоятельная работа, практика, промежуточная аттестация, итоговая аттестация	соответствует цели и результатам программы	
Содержание программы	соответствует цели и результатам программы	
Организационно-педагогические условия реализации программы	соответствует требованиям	

Дополнительная общеразвивающая программа профессиональной пробы «Создание комплимента от отеля» рекомендована к внедрению.

Рецензент:
ведущий специалист по
развитию персонала
ООО «Гранд Байкал»



В.А. Дашинова