

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ ИКЭСТ

И.Ф. Кудинова

« 28 » 08 20 21 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<br>- комплектация комплиментов<br>- индивидуальный подбор комплимента от отеля гостю | - виды комплиментов от отеля,<br>- 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.

## 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                                    |
|---------------------------|--|
| I 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<br>Практические занятия | Компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска    |

### 5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

Основные источники

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

Дополнительные источники

1. Брашнов Д.Г. Гостиничный сервис и туризм. Учебное пособие. - Москва: Альфа-М- ИНФРА-М, 2011.
2. Павлова, Н. В. Администратор гостиницы : учебное пособие Академия, 2014
3. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах. Учебное пособие. – Москва: Альфа-М-ИНФРА-М, 2013.2.

4. Тимохина Т.Л. Организация приема и обслуживания туристов. Учебное пособие. – 3-е изд., перераб. и допол. –М.: ИНФРА-М, 2009.3.
5. [https://studopedia.ru/13\\_104052\\_prezenti-ot-otelya.html](https://studopedia.ru/13_104052_prezenti-ot-otelya.html)

## **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  | <b>Умения</b>  | <b>Знания</b>  |
|  | - оказание комплиментов от отеля<br>- комплектация комплиментов<br>- индивидуальный подбор комплимента от отеля гостю  | - виды комплиментов от отеля,<br>- 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