|  |  |
| --- | --- |
| логотип КУТТС | Министерство общего и профессионального образования  Свердловской области |
| ГАПОУ СО «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса» |
| **ПРОЕКТИРОВАНИЕ И РАЗРАБОТКА**  **ОСНОВНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ** |

УТВЕРЖДЕНА

Приказом директора ГАПОУ СО

«Каменск-Уральский техникум

торговли и сервиса»

**Рабочая ПРОГРАММа**

учебной дисциплины

**ОП 10. «Основы гостеприимства»**

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности **43.02.14 Гостиничное дело**

г. Каменск-Уральский, 2018

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП 10.** **«Основы гостеприимства»** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **43.02.14 Гостиничное дело**.

**Разработчик:** Воронова Т.Н., преподаватель высшей квалификационной категории

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП 10.** **«Основы гостеприимства»** рассмотрена на заседании Цикловой методической комиссии и рекомендована к утверждению, протокол № 11 от 20.06.2018г

Председатель ЦМК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.В. Волынщикова

Проверено \_\_\_\_\_\_методист И.Г. Захарова

Проверено \_\_\_\_\_\_зам. директора по УВР Л.Ф. Боброва

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины | 4 |
| 1.1 Область применения рабочей программы |  |
| 1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины |  |
| 1. Структура и содержание учебной дисциплины | 6 |
| 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы | 6 |
| 2.2. Поурочный тематический план по изучению дисциплины | 7 |
| 2.3. Тематический план и содержание дисциплины | 12 |
| 1. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины | 18 |
| 1. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины | 20 |

**1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1 Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.14 Гостиничное дело.**

**1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код  ПК, ОК | Умения | Знания |
| ОК 02. | определять задачи для поиска информации;  определять необходимые источники информации;  планировать процесс поиска;  структурировать получаемую информацию;  выделять наиболее значимое в перечне информации;  оценивать практическую значимость результатов поиска;  оформлять результаты поиска | номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;  приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;  применять современную научную профессиональную терминологию;  определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования | содержание актуальной нормативно-правовой документации;  современная научная и профессиональная терминология;  возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК04. | организовывать работу коллектива и команды;  взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности | психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности |
| ОК 05 | грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе | особенности социального и культурного контекста;  правила оформления документов и построения устных сообщений. |
| ОК 09. | применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;  использовать современное программное обеспечение | современные средства и устройства информатизации;  порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |
| ОК 10. | понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы, понимать тексты на базовые профессиональные темы;  участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы  *разрабатывать историческую справку о развитии индустрии гостеприимства* | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; правила чтения текстов профессиональной направленности  *историю развития индустрии гостеприимства* |
| ПК 1.3. | контролировать работу работников службы приема и размещения по организации встреч, приветствий и обслуживания гостей, по их регистрации и размещению, по охране труда на рабочем месте, по передаче работниками дел при окончании смены.  *анализировать организации питания в конкретной гостинице* | стандарты и операционные процедуры, определяющие работу службы;  *особенности функционирования предприятий общественного питания* |
| ПК 2.3. | организовывать выполнение и контролировать соблюдение стандартов качества оказываемых услуг работниками службы;  *анализировать фирменный стиль предприятий индустрии гостеприимства* | принципы взаимодействия с другими службами гостиницы;  санитарно-гигиенические мероприятия по обеспечению чистоты, порядка, комфорта пребывания гостей;  методы оценки уровня предоставляемого гостям сервиса  *понятие фирменного стиля* |
| ПК 3.3. | ориентироваться в номенклатуре основных и дополнительных услуг гостиницы;  разрабатывать мероприятия по повышению лояльности гостей;  *разрабатывать творческую конкурсно-игровую программы*  *планировать и осуществлять контроль за выполнением проектов, обеспечивать координацию действий со всеми функциональными подразделениями гостиницы и других средств размещения* | особенности работы с различными категориями гостей;  принципы создания системы "лояльности" работы с гостями;  *роль культурно-развлекательных услуг в индустрии гостеприимства*  *роль и место транспортных услуг на рынке индустрии гостеприимства* |

**2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем учебной дисциплины** | **60** |
| **Самостоятельная работа** | **2** |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | **58** |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 30 |
| практические занятия | 24 |
| консультации | 2 |
| промежуточная аттестация – дифференцированный зачет | 2 |

**2.2 Поурочный тематический план**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № урока | Наименование темы | Нагрузка во взаимодействии  с преподавателем | | | | | Самостоятельная работа |
| Всего | Теория | Практика | Консультация | Дифференцированный зачет |
| 1 | Введение | 1 | 1 |  |  |  |  |
| 2 | Характеристика понятия «гостеприимство» | 1 | 1 |  |  |  |  |
| **Тема 1. История развития индустрии гостеприимства** | | **6** | **4** | **2** |  |  |  |
| 3 | Особенности развития гостеприимства в эпоху Античности | 1 | 1 |  |  |  |  |
| 4 | Развитие гостеприимства в Европе | 1 | 1 |  |  |  |  |
| 5 | Особенности гостеприимства в азиатских странах | 1 | 1 |  |  |  |  |
| 6 | История развития гостеприимства в России | 1 | 1 |  |  |  |  |
| 7 | ПР1. Разработка исторической справки о развитии индустрии гостеприимства | 1 |  | 1 |  |  |  |
| 8 | ПР1. Разработка исторической справки о развитии индустрии гостеприимства | 1 |  | 1 |  |  |  |
| **Тема 2. Фирменный стиль в гостеприимстве** | | **12** | **4** | **6** | **1** |  | **1** |
| 9 | Понятие фирменного стиля | 1 | 1 |  |  |  |  |
| 10 | Психологические аспекты значения торговой марки и товарного знака | 1 | 1 |  |  |  |  |
| 11 | Особенности фирменного стиля современных предприятий индустрии гостеприимства. Музыка как элемент формирования фирменного стиля предприятия питания | 1 | 1 |  |  |  |  |
| 12 | Свет и цвет в интерьере предприятий индустрии гостеприимства. Дизайн и цветочная аранжировка. | 1 | 1 |  |  |  |  |
| 13 | Консультация | 1 |  |  | 1 |  |  |
| 14 | **Самостоятельная работа 1**  Создание цветочной композиции | 1 |  |  |  |  | 1 |
| 15 | ПР2. Анализ фирменного стиля предприятий индустрии гостеприимства. Посещение гостиничных предприятий города. | 1 |  | 1 |  |  |  |
| 16 | ПР2. Анализ фирменного стиля предприятий индустрии гостеприимства. Посещение гостиничных предприятий города. | 1 |  | 1 |  |  |  |
| 17 | ПР2. Анализ фирменного стиля предприятий индустрии гостеприимства. Посещение гостиничных предприятий города. | 1 |  | 1 |  |  |  |
| 18 | ПР2. Анализ фирменного стиля предприятий индустрии гостеприимства. Посещение гостиничных предприятий города. | 1 |  | 1 |  |  |  |
| 19 | ПР2. Анализ фирменного стиля предприятий индустрии гостеприимства. Посещение гостиничных предприятий города. | 1 |  | 1 |  |  |  |
| 20 | ПР2. Анализ фирменного стиля предприятий индустрии гостеприимства. Посещение гостиничных предприятий города. | 1 |  | 1 |  |  |  |
| **Тема 3 Особенности функционирования предприятий общественного питания** | | **14** | **8** | **6** |  |  |  |
| 21 | Классификация предприятий питания | 1 | 1 |  |  |  |  |
| 22 | Организация службы питания в гостинице | 1 | 1 |  |  |  |  |
| 23 | Формы организации питания в гостиницах | 1 | 1 |  |  |  |  |
| 24 | Условия питания и методы обслуживания | 1 | 1 |  |  |  |  |
| 25 | Обслуживание в гостиничных номерах | 1 | 1 |  |  |  |  |
| 26 | Рестораны и бары гостиницы | 1 | 1 |  |  |  |  |
| 27 | Отдел обслуживания массовых мероприятий | 1 | 1 |  |  |  |  |
| 28 | Сервис питания и обслуживания в отелях | 1 | 1 |  |  |  |  |
| 29 | ПР3. Анализ организации питания в конкретной гостинице г. Каменска -Уральского | 1 |  | 1 |  |  |  |
| 30 | ПР3. Анализ организации питания в конкретной гостинице г. Каменска -Уральского | 1 |  | 1 |  |  |  |
| 31 | ПР3. Анализ организации питания в конкретной гостинице г. Каменска -Уральского | 1 |  | 1 |  |  |  |
| 32 | ПР3. Анализ организации питания в конкретной гостинице г. Каменска -Уральского | 1 |  | 1 |  |  |  |
| 33 | ПР3. Анализ организации питания в конкретной гостинице г. Каменска -Уральского | 1 |  | 1 |  |  |  |
| 34 | ПР3. Анализ организации питания в конкретной гостинице г. Каменска -Уральского | 1 |  | 1 |  |  |  |
| **Тема 4. Структура индустрии гостеприимства: культурно-развлекательные услуги** | | **12** | **4** | **6** | **1** |  | **1** |
| 35 | Организационная структура службы анимации в гостинице | 1 | 1 |  |  |  |  |
| 36 | Создание определённого климата в гостинице | 1 | 1 |  |  |  |  |
| 37 | Виды отдыха и развлечений в современных отелях | 1 | 1 |  |  |  |  |
| 38 | Анимационно-досуговая деятельность | 1 | 1 |  |  |  |  |
| 39 | Консультация | 1 |  |  | 1 |  |  |
| 40 | **Самостоятельная работа 2**  Анализ деятельности консьержа | 1 |  |  |  |  | 1 |
| 41 | ПР4. Разработка творческой конкурсно-игровой программы | 1 |  | 1 |  |  |  |
| 42 | ПР4. Разработка творческой конкурсно-игровой программы | 1 |  | 1 |  |  |  |
| 43 | ПР4. Разработка творческой конкурсно-игровой программы | 1 |  | 1 |  |  |  |
| 44 | ПР4. Разработка творческой конкурсно-игровой программы | 1 |  | 1 |  |  |  |
| 45 | ПР4. Разработка творческой конкурсно-игровой программы | 1 |  | 1 |  |  |  |
| 46 | ПР4. Разработка творческой конкурсно-игровой программы | 1 |  | 1 |  |  |  |
| **Тема 5. Структура индустрии гостеприимства: Транспортные услуги** | | **14** | **8** | **4** |  | **2** |  |
| 47 | Роль и место транспортных услуг на рынке индустрии гостеприимства | 1 | 1 |  |  |  |  |
| 48 | Использование различных видов транспорта в индустрии гостеприимства | 1 | 1 |  |  |  |  |
| 49 | Основные особенности развития транспортной отрасли в России | 1 | 1 |  |  |  |  |
| 50 | Основные аспекты организации трансфера в гостиничных комплексах | 1 | 1 |  |  |  |  |
| 51 | Экскурсионное обслуживание | 1 | 1 |  |  |  |  |
| 52 | Основы безопасности туристов при перевозках различными видами транспорта. Надежность и безопасность транспортных средств | 1 | 1 |  |  |  |  |
| 53 | Контрольная работа | 1 | 1 |  |  |  |  |
| 54 | Контрольная работа | 1 | 1 |  |  |  |  |
| 55 | ПР5. Использование различных видов транспорта в индустрии гостеприимства | 1 |  | 1 |  |  |  |
| 56 | ПР5. Использование различных видов транспорта в индустрии гостеприимства | 1 |  | 1 |  |  |  |
| 57 | ПР5. Использование различных видов транспорта в индустрии гостеприимства | 1 |  | 1 |  |  |  |
| 58 | ПР5. Использование различных видов транспорта в индустрии гостеприимства | 1 |  | 1 |  |  |  |
| 59 | Дифференцированный зачет | 1 |  |  |  | 1 |  |
| 60 | Дифференцированный зачет | 1 |  |  |  | 1 |  |
|  | **Итого:** | **60** | **30** | **24** | **2** | **2** | **2** |

**2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и**  **формы организации деятельности обучающихся** | **Объем часов** | **Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы** |
|  | Введение | **1** |  |
|  | Характеристика понятия «гостеприимство» | **1** |  |
| **Тема 1.**  **История развития индустрии гостеприимства** | **Содержание учебного материала** | 4 | ОК1 – ОК10 |
| Особенности развития гостеприимства в эпоху Античности |
| Развитие гостеприимства в Европе |
| Особенности гостеприимства в азиатских странах |
| История развития гостеприимства в России |
| **Практические занятия** | 2 |  |
| ПР1. Разработка исторической справки о развитии индустрии гостеприимства |
| **Тема 2**  **Фирменный стиль в гостеприимстве** | **Содержание учебного материала** | 4 | ОК1 – ОК10  ПК 2.3 |
| Понятие фирменного стиля |
| Психологические аспекты значения торговой марки и товарного знака |
| Особенности фирменного стиля современных предприятий индустрии гостеприимства. Музыка как элемент формирования фирменного стиля предприятия питания |
| Свет и цвет в интерьере предприятий индустрии гостеприимства. Дизайн и цветочная аранжировка. |
| **Практические занятия** | 6 |  |
| ПР2. Анализ фирменного стиля предприятий индустрии гостеприимства. Посещение гостиничных предприятий города. |
| **Самостоятельная работа № 1** | 1 |  |
| Создание цветочной композиции |
| **Тема 3.**  **Особенности функционирования предприятий общественного питания** | **Содержание учебного материала** | 8 | ОК1 – ОК10  ПК 1.3 |
| Классификация предприятий питания |
| Организация службы питания в гостинице |
| Формы организации питания в гостиницах |
| Условия питания и методы обслуживания |
| Обслуживание в гостиничных номерах |
| Рестораны и бары гостиницы |
| Отдел обслуживания массовых мероприятий |
| Сервис питания и обслуживания в отелях |
| **Практические занятия** | 6 |
| ПР3. Анализ организации питания в конкретной гостинице г. Каменска -Уральского |
| **Тема 4.**  **Структура индустрии гостеприимства: культурно-развлекательные услуги** | **Содержание учебного материала** | 4 | ОК1 – ОК10  ПК 3.3. |
| Организационная структура службы анимации в гостинице |
| Создание определённого климата в гостинице |
| Виды отдыха и развлечений в современных отелях |
| Анимационно-досуговая деятельность |
| **Практические занятия** | 6 |
| ПР4. Разработка творческой конкурсно-игровой программы |
| **Самостоятельная работа № 2** | 1 |  |
| Анализ деятельности консьержа |  |  |
| **Тема 5.**  **Структура индустрии гостеприимства: Транспортные услуги** | **Содержание учебного материала** | 8 | ОК1 – ОК10  ПК 3.3. |
| Роль и место транспортных услуг на рынке индустрии гостеприимства |
| Использование различных видов транспорта в индустрии гостеприимства |
| Основные особенности развития транспортной отрасли в России |
| Основные аспекты организации трансфера в гостиничных комплексах |
| Экскурсионное обслуживание |
| Основы безопасности туристов при перевозках различными видами транспорта. Надежность и безопасность транспортных средств |
| **Практические занятия** |  |
| ПР5. Использование различных видов транспорта в индустрии гостеприимства |
|  | Консультация | **2** |  |
|  | Зачетное занятие | **2** |  |

.

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

**3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета ОП 10. «Основы гостеприимства».

.

*Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:*

- учебная мебель,

- дидактические пособия,

- программное обеспечение,

- мультимедийные презентации лекционного материала,

- видеофильмы по отдельным темам.

*Технические средства обучения:*

- видеопроекционное оборудования для презентаций,

- средства звуковоспроизведения,

- экран,

- компьютеры с доступом к базам данных и Интернет.

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

**3.2.1 Основные источники (печатные издания):**

1. Гражданский кодекс Российской Федерации

2. Трудовой кодекс Российской Федерации

**3.2.2 Интернет источники (электронные издания)**

3. «Пять звезд. Гостиничный бизнес» – ежемесячный информационно-аналитический журнал для специалистов гостиничной отрасли., [Эл. Ресурс], Режим доступа: [http://5stars-mag.ru](http://5stars-mag.ru/)

4. Федерация Рестораторов и Отельеров России [Электронный ресурс]. – Режим доступа:http://www.frio.ru

**3.2.3. Дополнительные источники**

|  |
| --- |
| 1. Индустрия гостеприимства : практикум / Н.Г. Можаева, М.В. Камшечко. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2016. — 120 с. |
| 1. Организация продаж гостиничного продукта: Учебное пособие/Мазилкина Е. И. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 207 с. |
| 1. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма: Учебное пособие / С.С. Скобкин. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2014. |
| 1. Флористика: технологии аранжировки композиций: Учебное пособие / Д.Г. Брашнов. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 224 с. |
| 1. Основы научных исследований: лаб. практикум для студентов направления подготовки 101100.62 «Гостиничное дело» профиля «Ресторанная деятельность» всех форм обучения/СафроноваТ.Н., ТимофееваА.М. - Краснояр.: СФУ, 2015. - 131 с. |
| 1. Организация гостиничного дела: Учебное пособие / С.А. Быстров. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 432 с. |

1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Методы оценки** |
| **Знать:**  номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;  приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации  содержание актуальной нормативно-правовой документации;  современная научная и профессиональная терминология;  возможные траектории профессионального развития и самообразования  психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности  особенности социального и культурного контекста;  правила оформления документов и построения устных сообщений.  современные средства и устройства информатизации;  порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности  правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; правила чтения текстов профессиональной направленности  *историю развития индустрии гостеприимства*  стандарты и операционные процедуры, определяющие работу службы;  *особенности функционирования организации питания в конкретной гостинице*  принципы взаимодействия с другими службами гостиницы;  санитарно-гигиенические мероприятия по обеспечению чистоты, порядка, комфорта пребывания гостей;  методы оценки уровня предоставляемого гостям сервиса  *понятие фирменного стиля*  особенности работы с различными категориями гостей;  принципы создания системы "лояльности" работы с гостями;  *роль культурно-развлекательных услуг в индустрии гостеприимства*  *роль и место транспортных услуг на рынке индустрии гостеприимства* | Характеристики демонстрируемых знаний | Устный опрос  Оценка выполнения ситуационных задач  Оценка результатов деятельности при участии в деловой игре  Оценка результатов деятельности при участии в ролевой игре  Оценка внеаудиторной самостоятельной работы  Тестирование |
| **Уметь:**  определять задачи для поиска информации;  определять необходимые источники информации;  планировать процесс поиска;  структурировать получаемую информацию;  выделять наиболее значимое в перечне информации;  оценивать практическую значимость результатов поиска;  оформлять результаты поиска  определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;  применять современную научную профессиональную терминологию;  определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования  организовывать работу коллектива и команды;  взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности  применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;  использовать современное программное обеспечение  понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы, понимать тексты на базовые профессиональные темы;  участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы  *разрабатывать историческую справку о развитии индустрии гостеприимства*  контролировать работу работников службы приема и размещения по организации встреч, приветствий и обслуживания гостей, по их регистрации и размещению, по охране труда на рабочем месте, по передаче работниками дел при окончании смены.  *анализировать организации питания в конкретной гостинице*  организовывать выполнение и контролировать соблюдение стандартов качества оказываемых услуг работниками службы;  *анализировать фирменный стиль предприятий индустрии гостеприимства*  ориентироваться в номенклатуре основных и дополнительных услуг гостиницы;  разрабатывать мероприятия по повышению лояльности гостей;  *разрабатывать творческую конкурсно-игровую программы*  *планировать и осуществлять контроль за выполнением проектов, обеспечивать координацию действий со всеми функциональными подразделениями гостиницы и других средств размещения* | Характеристики демонстрируемых умений | Оценка результатов выполнения практической работы  Оценка самостоятельной работы |

.

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № КТ | № темы | Тип контроля | Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Форма контроля | Методика  контроля | Метод оценки результатов обучения |
| 1 | Введение | ВхК | Знания:   * приемы структурирования информации | эссе | письменная | Экспертная оценка |
| 2 | 1 | ТК1 | Знания:   * историю развития индустрии гостеприимства   Умения:   * разрабатывать историческую справку о развитии индустрии гостеприимства | проверка выполнения практической работы № 1 | устная | Экспертная оценка |
| 3 | 2 | ТК2 | Знания:  - понятие фирменного стиля  Умения:   * анализировать фирменный стиль предприятий индустрии гостеприимства | проверка выполнения практической работы № 2 | устная | Экспертная оценка |
| 4 | 3 | ТК3 | Знания:   * особенности функционирования организации питания в конкретной гостинице   Умения:   * анализировать организации питания в конкретной гостинице | проверка выполнения практической работы № 3 | устная | Экспертная оценка |
| 5 | 4 | ТК4 | Знания   * роль культурно-развлекательных услуг в индустрии гостеприимства   Умения:   * разрабатывать творческую конкурсно-игровую программы | проверка выполнения практической работы № 4 | устная | Экспертная оценка |
| 6 | 5 | ТК 5 | Знания:   * роль и место транспортных услуг на рынке индустрии гостеприимства   Умения:   * планировать и осуществлять контроль за выполнением проектов, обеспечивать координацию действий со всеми функциональными подразделениями гостиницы и других средств размещения | проверка выполнения практической работы № 5 | устная | Экспертная оценка |
| 7 | 1-5 | ИК | Знания:   * историю развития индустрии гостеприимства * понятие фирменного стиля * особенности функционирования организации питания в конкретной гостинице * роль культурно-развлекательных услуг в индустрии гостеприимства * роль и место транспортных услуг на рынке индустрии гостеприимства * методы оценки уровня предоставляемого гостям сервиса   Умения:   * оформлять результаты поиск * использовать современное программное обеспечение * анализировать организации питания в конкретной гостинице * организовывать выполнение и контролировать соблюдение стандартов качества оказываемых услуг работниками службы; * анализировать фирменный стиль предприятий индустрии гостеприимства * разрабатывать творческую конкурсно-игровую программы | Дифференцированный зачет | письменная | Экспертная оценка  Сравнение с эталоном |