Документ подписан простой электронной подписью Информация о владельце:
ФИО: Забелин Алексей Григорьедук кредитованное образовательное частное учреждение должность: Ректор
Дата подписачия: 2.01.2023 18:51:42
Уникальный программени ключ:
672b4df4e1 30b0f6 2435b6309d064a94afcfdbc652d927620ac07f8fdabb79

СОГЛАСОВАНО Протокол согласования с Турфирмой МПО «Империя» от 15 апреля 2022 г.

УТВЕРЖДЕНО Приказом Ректора МФЮА от 16.05.2022 г. № 16-ю/62

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

для специальности

43.02.14 Гостиничное дело

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Экономика и менеджмент»

Протокол № 5 от 15 апреля 2022 г.

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Иностранные языки»

Протокол № 5 от 15 апреля 2022 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1552 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26.12.2016, регистрационный № 44974)

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

Рабочая программа разработана на основе оценочных материалов для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции № E57 «Администрирование отеля».

Заведующий кафедрой Родина Е.Е., к.э.н. Заведующий кафедрой Ширяева Н.Н., к.п.н.

Разработчик: Консовский А.А., преподаватель МФЮА

Эксперты:

Внутренняя экспертиза: начальник УМО СПО Николаева Н.Н.

Внешняя экспертиза: Бурланков Степан Петрович - доктор экономических наук, профессор кафедры ресторанного бизнеса РЭУ им. Г.В. Плеханова

СОДЕРЖАНИЕ

	стр
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	4
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО	12
МОДУЛЯ	
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИО-	16
НАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬ-НОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.14 Гостиничное дело.

В рамках образовательной программы обучающиеся осваивают должность служащего 25627 Портье в части освоения вида деятельности (ВД): Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Программа предназначена для освоения компетенции E57 «Администрирование отеля» и разработана на основе перечня знаний, умений, навыков в соответствии со спецификацией стандарта компетенции.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и соответствующие ему профессиональные компетенции, общие компетенции.

1.2.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
OK 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, примени-
	тельно к различным контекстам.
OK 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для
	выполнения задач профессиональной деятельности.
OK 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное раз-
	витие.
OK 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,
	руководством, клиентами.
OK 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с
	учетом особенностей социального и культурного контекста.
OK 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффектив-
	но действовать в чрезвычайных ситуациях.
OK 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
OK 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и ино-
	странном языках.

1.2.2 Перечень профессиональных компетенций

	1 1 1
Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должно-
	стям служащих
ПК 5.1.	Встреча, регистрация и размещение гостей при заселении в гостиничный ком-
	плекс или иное средство размещения.
ПК 5.2.	Учет заказов гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения.
ПК 5.3.	Регистрация выезда гостей гостиничного комплекса или иного средства раз-

мещения.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

		entermission mogylist original desistent.
ПК.5.1. Встреча, регистрация и размещение гостей при	Иметь практический опыт в	Встреча и регистрация гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения
заселении в гостиничный комплекс		Ввод данных о гостях в информационную систему управления гостиничным комплексом или иным средством размещения
или иное средство размещения		Выдача зарегистрированным гостям ключей от номера гостиничного комплекса или иного средства размещения
		Информирование гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения об основных и дополнительных услугах гостиничного комплекса или иного средства размещения
	уметь	Осуществлять регистрацию российских и иностранных гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения
		Обрабатывать информацию о гостях гостиничного комплекса или иного средства размещения с использованием специализированных программных комплексов
		Осуществлять расчеты с гостями во время их размещения в гостиничном комплексе или ином средстве размещения в наличной и безналичной форме
		Оказывать помощь гостям в чрезвычайных ситуациях, в том числе при эвакуации из гостиничного комплекса или иного средства размещения
		Информировать о деятельности служб и услугах гостиничного комплекса или иного средства размещения
	знать	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность средств размещения
		Правила приема и обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения
		Правила регистрации и размещения российских и зарубежных гостей в гостиницах и иных средствах размещения
		Правила проведения расчетов с гостями гостиничного комплекса или иного средства размещения в наличной и безналичной форме
		Принципы работы специализированных программных комплексов, используемых в гостиницах и иных средствах размещения
		Правила бронирования номеров в гостиницах и иных средствах размещения
		Основы этики, этикета и психологии обслуживания гостей в гостиницах и иных средствах размещения
		Требования охраны труда
		Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены
		Правила антитеррористической безопасности и безопасности гостей
L	ı	1

ПК.5.2. Учет заказов	Иметь практиче-	Выдача и хранение ключей от номеров гостиничных комплексов				
гостей гостиничного	ский опыт в	или иных средств размещения				
комплекса или иного средства размещения		Прием и передача информации, корреспонденции для гостей гостиничных комплексов или иных средств размещения				
		Прием на хранение ценностей гостей гостиничных комплексов или иных средств размещения				
		Внесение данных по заказам гостей в информационную систему гостиничного комплекса или иного средства размещения				
		Прием заказов гостей на основные и дополнительные услуги гостиничного комплекса или иного средства размещения				
		Выполнение услуг гостиницы, закрепленных за сотрудниками службы приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения				
		Проведение расчетов с гостями во время их нахождения в гостиничном комплексе или ином средстве размещения				
		Проведение текущего аудита службы приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения				
		Передача дел и отчетов по окончании смены дежурному администратору службы приема и размещения				
	уметь	Хранить ключи и ценности гостей в соответствии с правилами гостиничного комплекса или иного средства размещения				
		Осуществлять расчеты с гостями во время их нахождения в гостиничном комплексе или ином средстве размещения в наличной и безналичной форме				
		Оказывать помощь гостям в чрезвычайных ситуациях, в том числе при эвакуации из гостиничного комплекса или иного средства размещения				
		Осуществлять текущий аудит службы приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения				
	знать	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность средств размещения				
		Правила приема и обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения				
		Правила проведения расчетов с гостями гостиничного комплекса или иного средства размещения в наличной и безналичной форме				
		Правила регистрации и размещения гостей в гостиницах и иных средствах размещения				
		Основы этики, этикета и психологии обслуживания гостей в гостиницах и иных средствах размещения				
		Требования охраны труда				
		Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены				
		Правила антитеррористической безопасности и безопасности гос-				

		тей
ПК.5.3. Регистрация выезда гостей гос-	Иметь практиче- ский опыт в	Проведение расчетных операций при отъезде гостей из гостиничного комплекса или иного средства размещения
тиничного комплек- са или иного сред- ства размещения		Хранение и выдача багажа гостей гостиничных комплексов и иных средств размещения
	уметь	Осуществлять расчеты с гостями во время их выезда из гостиничного комплекса или иного средства размещения в наличной и безналичной форме
		Оформлять документы, подтверждающие пребывание гостя в гостиничном комплексе или ином средстве размещения
	знать	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность средств размещения
		Правила обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения
		Правила регистрации, размещения и выезда российских и зарубежных гостей в гостиницах и иных средствах размещения
		Правила проведения расчетов с гостями гостиничного комплекса или иного средства размещения в наличной и безналичной форме
		Принципы работы специализированных программных комплексов, используемых в гостиницах и иных средствах размещения
		Правила хранения и выдачи багажа гостей в гостиницах и иных средствах размещения
		Основы этики, этикета и психологии обслуживания гостей в гостиницах и иных средствах размещения
		Требования охраны труда
		Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены
		Правила антитеррористической безопасности и безопасности гостей

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

объём образовательной программы 246 часа, в том числе: занятия во взаимодействии с преподавателем - 60 час; учебной практики — 72 часа; производственной практики (по профилю специальности) — 72 часа; самостоятельной работы обучающегося— 6 часов; консультации — 6 часов; промежуточная аттестация — 30 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 2.1. Структура профессионального модуля

					Объем обра	азовательно	й програм	імы в ака	демическ	их часах	
			кой	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Практика		
Коды ОК, ПК	Наименования разделов профессиональ- ного модуля	Общий объем нагрузки, акад. Ч.	В форме практической подготовки	Всего	лабораторные рабо- ты и практические в занятия	курсовая работа в (проект)	Самостоятельная работа	Консультации	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
ПК 5.1. – 5.3. ОК 01-05, 07,	МДК.05.01 Выполнение работ по профессии рабочего 25627 Портье	84		60	28	0	6	6	12		
09,10 ПК 5.1. – 5.3.	Vyrofiyog unoversee	72	72							72	
OK 01-05, 07,	Учебная практика	12	12							12	
09,10	Производственная практика	72	72								72
Экзамен по модулю		18							18		
ВСЕГО		246	144	60	28		6	6	30	72	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем ча- сов
1	2	3
Раздел 1. Организация и технолог	ия выполнения работ по должности портье	246
МДК.05.01 Выполнение работ по	рофессии рабочего 25627 Портье	84
Тема 1.1 Осуществление операций	Содержание	12
с денежными средствами и ценными бумагами и оформление кассо-	1. Правила организации наличного денежного и безналичного обращения Российской Федерации. Порядок осуществления кассовых операций.	
вых документов.	2 Правила приема, хранения и выдачи наличных денег. Требования к оснащению и оборудованию помещения кассы.	
	3 Понятие о материальной ответственности кассира, права и обязанности работодателя и кассира. Установление и соблюдение лимита остатка наличных денег в кассе. Соблюдение кассовой дисциплины.	
	4 Документация по оформлению наличного денежного обращения. Денежные документы: виды и правила работы с ними. Порядок ведения книги учета движения денежных документов	
	5 Порядок оформления кассовых документов. Унифицированные формы первичной учетной документации по кассовым операциям. Правила заполнения приходных кассовых ордеров, расходных кассовых ордеров.	
	6 Ведение журнала регистрации приходных и расходных кассовых документов. Получение наличных денег в банке по чековой книжке. Оформление объявления на взнос наличными для зачисления сверхлимитных денежных средств на расчетный счет. Выдача заработной платы по платежной, расчетно-платежной ведомости. Оформление депонированной заработной платы. Оформление кассовыми ордерами поступления и списания денежных документов	
	Практические занятия	8
	1. Решение ситуационных задач: Сравнительный анализ основных моделей гостеприимства.	
	2 Оформление кассовыми ордерами поступления и списания денежных документов	
	3 Оформление депонированной заработной платы.	
	4 Правила заполнения приходных кассовых ордеров, расходных кассовых ордеров.	
Тема 1.2. Организация деятельно-	Содержание	6
сти предприятия сферы сервиса	1. Концепция устойчивого развития гостинично-туристского бизнеса.	
гостиницы	2. Организация деятельности гостиницы, общие положения. Правовое регулирование гостиничного дела.	
	3 Типология гостиниц. Функциональное назначение гостиниц.	
	Практические занятия	6
	1. Решение ситуационных задач: Классификация гостиниц (по функциональному назначению)	

	2. Решение ситуационных задач: Классификация гостиниц (по типам ОСУ)	
	3. Построение концепции оригинального гостиничного предприятия для своего региона	
Тема 1.3. Основные службы гости-	Содержание	8
ничного предприятия. Организа-	1 Характеристика основных служб гостиницы. Функции директора гостиницы. Служба по работе с клиента-	
ция и предоставление основных и	ми. Организация бронирования. Служба по работе с клиентами. Прием, размещение и выписка гостей	
дополнительных услуг	2 Служба по работе с клиентами. Прием, размещение и выписка гостей. Служба по работе с клиентами. Об- служивание и эксплуатация номерного фонда, безопасность гостей.	
	3 Услуги питания в гостинице. Правила предоставления. Услуги по бронированию билетов и аренде транс-	
	портных средств. Анимационная и досуговая деятельность курортных отелей.	
	4 Экскурсионные услуги и услуги «встречи -проводы»	
	Практические занятия	6
	1 Решение ситуационных задач: Технология производственных процессов в гостинице. Разработка мотиваци-	
	онной системы работников гостиничного сервиса.	
	2 Моделирование ситуаций. Подготовка проекта договора туристской фирмы с гостиничным предприятием.	
	3 Составление схемы размещения гостей.	-
Тема 1.4. Взаимодействие между	Содержание	6
службой по работе с клиентами и	1 Служба по работе с клиентами. Кодекс служащего гостиничного предприятия	-
другими службами. Выполнение	 Правила корпоративной этики при взаимодействии с гостями. Правила и способы выхода из конфликтных 	
обязанностей портье.	ситуаций.	
	 Функции службы ночного портье и правила аудита. Взаимодействие между службой по работе с клиентами 	
	и другими службами.	
	Практические занятия	8
	1 Составление должностной инструкции портье гостиницы	1
	 Моделирование ситуаций. Заполнение карты движения номерного фонда 	-
	3 Моделирование ситуации. Заполнение карты движения номерного фонда	
	Правила и способы выхода из конфликтных ситуаций.	
Самостоятельная работа при изуч		6
	вные документы, регулирующие развитие гостиничного сервиса	•
Конспектирование по теме: Запачи	принципы организации деятельности гостиницы.	
	икация гостиниц. Перспективы развития гостиничного сервиса.	
	нкации гостиниц: ттерепективы развития гостина пюто сервиса. - кции и состав персонала службы приема и размещения. Стандарты качества обслуживания.	
	ействие гостиниц с туристическими фирмами.	
	ация и назначение номера. Поселение в номер.	
Подбор ситуаций по теме: Ночной а		
	ков принятия решений по управлению поведением персонала	
	ельные услуги. Организация хранения личных вещей.	

Консультации	6
Экзамен по МДК.05.01	12
Учебная практика	72
Виды работ	
Организация рабочего места	
Изучение интерфейса и порядка использования специализированного программного обеспечения для гостиничного предприятия	
Использование технических, телекоммуникационных средств и профессиональных программ для приема заказа, и обеспечения бронирования;	
Оформление бронирования с использованием телефона	
Выполнение процедур регистрации гостей (VIP-гостей, групп, корпоративных гостей, иностранных граждан);	
Освоение правил оформления счетов гостей и расчетов с ними;	
Освоение технологии работы с документацией (по загрузке номеров, ожидаемому заезду, выезду, состоянию номеров, начислению на счета гостей за	
дополнительные услуги);	
Освоение технологии расчета с клиентами при наличной оплате.	
Информирование потребителя о видах услуг и правилах безопасности во время проживания в гостинице	
Производственная практика (по профилю специальности)	72
Виды работ	
Отработка навыков работы с профессиональными программами и их модулями;	
Отработка навыков информирования потребителя о видах услуг и правилах безопасности во время проживания в гостинице	
Выполнение калькуляции стоимости услуг гостиничного предприятия для потребителей	
Составление и обработка документации по загрузке номеров, ожидаемому заезду, состоянию номеров, начислениям.	
Отработка навыков приема, регистрации и размещения гостей.	
Отработка навыков информирования потребителя об услугах и правилах безопасности во время проживания в гостинице.	
Отработка навыков подготовки счетов и организации отъезда гостей.	
Составление и обработка документации по загрузке номеров, ожидаемому заезду, выезду, состоянию номеров, начислению на счета гостей за допол-	
нительные услуги.	
Отработка навыков контроля оказания перечня услуг, предоставляемых в гостиницах (по договору).	
Выполнение поручений руководителя по обсуждению деталей составления проекта договоров в соответствии с принятыми соглашениями.	
Отработка навыков проведения ночного аудита и передачи дел по окончании смены.	
Квалификационный экзамен	18
Всего	246

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет организации деятельности сотрудников службы приема и размещения

- доска классная
- стол преподавателя
- стул преподавателя
- комплекты учебной мебели
- плазменная панель
- компьютер

Тренажерный комплекс

Стойка приема и размещения гостей с модулем он-лайн бронирования

- стойка приема и размещения гостей с модулем онлайн бронирования
- комплексная автоматизированная система управления отелем Opera (Fidelio, Libra или др.)
- компьютер
- стойка ресепшн
- телефон
- многофункциональное устройство (принтер сканер копир факс)
- сейф
- POS-терминал
- шкаф для папок
- детектор валют

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

- комплекты учебной мебели
- компьютерная техника с подключением к сети «Интернет», доступом в электронную информационнообразовательную среду и электронно-библиотечную систему
- комплекты учебной мебели
- компьютерная техника с подключением к сети «Интернет», доступом в электронную информационнообразовательную среду и электронно-библиотечную систему

Актовый зал

- специализированные кресла для актовых залов
- сцена
- трибуна
- мультимедиапроектор
- компьютер
- технические средства, служащие для представления информации большой аудитории
- видео увеличитель (проектор)
- демонстрационное оборудование и аудиосистема
- микрофоны

Помещение для самостоятельной работы и курсового проектирования

- комплекты учебной мебели
- компьютерная техника с подключением к сети «Интернет» и доступом в электронную информационнообразовательную среду

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

Тимохина, Т. Л. Гостиничный сервис: учебник для среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 331 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07572-4. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: http://biblio-online.ru/bcode/451272

Дополнительные источники:

Фаустова, Н. В. Организация и специфика предоставления гостиничных услуг в гостиницах: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. В. Фаустова. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 188 с. — (Профессиональное образова-

ние). — ISBN 978-5-534-13958-7. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: http://biblio-online.ru/bcode/467368

Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия: учебник для среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 336 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07185-6. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: http://biblio-online.ru/bcode/451271

Интернет-ресурсы

http://www.hotelnews.ru

http://allhotels.ru/

https://www.amadeus.ru/

http://www.gaomoskva.ru

http://www.hotelsinfoclub.ru/archive

«Федерация рестораторов и отельеров (ФРиО)».

Ассоциация Рестораторов и Отельеров РТ.

PRO.Hotel — портал про гостиничный бизнес.

«Современный отель» — все об управлении гостиничным бизнесом.

Виртуальные путешествия

- Виртуальная экскурсия по отелю «Park Hotel».
- Виртуальные экскурсии по улицам городов мира.
- Виртуальные путешествия по всему миру.
- 3D-путешествия по городам мира.
- Лучшие приложения для виртуальных путешествий по Земле.

Конференции, выставки

• Выставки по тематике «Гостиничное и ресторанное дело».

Периодические издания ЭБС IPRbooks

- 1. Сервис plus Российский государственный университет туризма и сервиса
- 2. Сервис в России и за рубежом Российский государственный университет туризма и сервиса

3.3. Особенности организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья

Информация о специальных условиях, созданных для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, размещена на сайте университета (http://www.mfua.ru/sveden/objects/#objects).

Для обучения инвалидов и лиц с OB3, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата обеспечиваются условия беспрепятственного доступа в учебные помещения, столовую, туалетные, другие помещения (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов и др.).

Для адаптации к восприятию обучающимися инвалидами и лицами с OB3 с нарушенным слухом справочного, учебного материала имеются следующие условия:

- для лучшей ориентации в аудитории, применяются сигналы, оповещающие о начале и конце занятия (слово «звонок» пишется на доске);
- внимание слабослышащего обучающегося привлекается педагогом жестом (на плечо кладется рука, осуществляется нерезкое похлопывание);
- разговаривая с обучающимся, педагог смотрит на него, говорит ясно, короткими предложениями, обеспечивая возможность чтения по губам.

Компенсация затруднений речевого и интеллектуального развития слабослышащих инвалидов и лиц с OB3 проводится за счет:

- использования схем, диаграмм, рисунков, компьютерных презентаций с гиперссылками, комментирующими отдельные компоненты изображения;
- регулярного применения упражнений на графическое выделение существенных признаков предметов и явлений;
- обеспечения возможности для обучающегося получить адресную консультацию по электронной почте по мере необходимости.

Для адаптации к восприятию инвалидами и лицами с OB3 с нарушениями зрения справочного, учебного, просветительского материала, предусмотренного образовательной программой, обеспечиваются следующие условия:

- ведется адаптация официального сайта в сети Интернет с учетом особых потребностей инвалидов по зрению, обеспечивается наличие крупношрифтовой справочной информации о расписании учебных занятий;
- в начале учебного года обучающиеся несколько раз проводятся по зданию МФЮА для запоминания месторасположения кабинетов, помещений, которыми они будут пользоваться; педагог, его собеседники, присутствующие представляются обучающимся, каждый раз называется тот, к кому педагог обращается;
- действия, жесты, перемещения педагога коротко и ясно комментируются; печатная информация предоставляется крупным шрифтом (от 18 пунктов), тотально озвучивается; обеспечивается необходимый уровень освещенности помещений;
- предоставляется возможность использовать компьютеры во время занятий и право записи объяснения на диктофон (по желанию обучающегося).

При необходимости предоставляются бесплатно специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература. Имеется возможность предоставления услуг ассистента, оказывающего обучающимся с ОВЗ необходимую техническую помощь, в том числе услуг сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации для обучающихся с ОВЗ определяется преподавателем в соответствии с учебным планом. При необходимости обучающемуся с ОВЗ с учетом его индивидуальных психофизических особенностей дается возможность пройти промежуточную аттестацию устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п., либо предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ГО МОДУЛЯ

	МОДУЛЯ	
Код и наименование профессиональных и	Методы оценки	Критерии оценки
общих компетенций, формируемых в рамках		
модуля		750/
ПК 5.1. Встреча, регистрация и размещение гос-	Тестирование	75% правильных ответов
тей при заселении в гостиничный комплекс или	Собеседование	Оценка процесса
иное средство размещения.	Экзамен	Оценка результатов
	Ролевая игра	Экспертное наблюдение
	Ситуационная задача	Оценка процесса
	Практическая работа	Оценка результатов
	Практическая работа	Экспертное наблюдение
ОК 01. Выбирать способы решения задач про-	Тестирование	Оценка результата
фессиональной деятельности, применительно к	Ситуационная задача	Оценка результата
различным контекстам	Ролевая игра	Оценка процесса
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпре-	Собеседование	Оценка результата
тацию информации, необходимой для выполне-	Ситуационная задача	Оценка результата
ния задач профессиональной деятельности	Ролевая игра	Оценка процесса
ОК 03. Планировать и реализовывать собствен-	Собеседование	Оценка результата
ное профессиональное и личностное развитие	Ситуационная задача	Оценка результата
-	Ролевая игра	Оценка процесса
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффек-	Собеседование	Оценка результата
тивно взаимодействовать с коллегами, руковод-	Ситуационная задача	Оценка результата
ством, клиентами.	Ролевая игра	Оценка процесса
ОК 05. Осуществлять устную и письменную	Тестирование	Оценка результата
коммуникацию на государственном языке с уче-	Ситуационная задача	Оценка результата
том особенностей социального и культурного	Ролевая игра	Оценка процесса
контекста.	т олевал игра	Оценка процесса
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей	Собеседование	Оценка результата
среды, ресурсосбережению, эффективно дей-	Ситуационная задача	Оценка результата
ствовать в чрезвычайных ситуациях	Ролевая игра	Оценка процесса
ОК 09. Использовать информационные техноло-	Тестирование	Оценка результата
гии в профессиональной деятельности.	Ситуационная задача	Оценка результата
This B representation devices brooth.	Ролевая игра	Оценка процесса
ОК 10. Пользоваться профессиональной доку-	Тестирование	Оценка процесса
ментацией на государственном и иностранном	•	Оценка результата
языке	Ситуационная задача	
	Ролевая игра	Оценка процесса
ПК 5.2. Учет заказов гостей гостиничного ком-	Тестирование	75% правильных ответов
плекса или иного средства размещения.	Собеседование	Оценка процесса
	Экзамен	Оценка результатов
	Ролевая игра	Экспертное наблюдение
	Ситуационная задача	Оценка процесса
	Практическая работа	Оценка результатов
	Практическая работа	Экспертное наблюдение
OK 01 D C	Виды работ на практике	
ОК 01. Выбирать способы решения задач про-	Тестирование	Оценка результата
фессиональной деятельности, применительно к	Ситуационная задача	Оценка результата
различным контекстам	Ролевая игра	Оценка процесса
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпре-	Собеседование	Оценка результата
тацию информации, необходимой для выполне-	Ситуационная задача	Оценка результата
ния задач профессиональной деятельности	Ролевая игра	Оценка процесса
ОК 03. Планировать и реализовывать собствен-	Собеседование	Оценка результата
ное профессиональное и личностное развитие	Ситуационная задача	Оценка результата
	Ролевая игра	Оценка процесса
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффек-	Собеседование	Оценка результата
тивно взаимодействовать с коллегами, руковод-	Ситуационная задача	Оценка результата
тивно взаимодеиствовать с коллегами, руковод-		
		Оценка процесса
ством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную	Ролевая игра Тестирование	Оценка процесса Оценка результата

том особенностей социального и культурного контекста.	Ролевая игра	Оценка процесса
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей	Собеседование	Оценка результата
среды, ресурсосбережению, эффективно дей-	Ситуационная задача	Оценка результата
ствовать в чрезвычайных ситуациях	Ролевая игра	Оценка процесса
ОК 09. Использовать информационные техноло-	Тестирование	Оценка результата
гии в профессиональной деятельности.	Ситуационная задача	Оценка результата
	Ролевая игра	Оценка процесса
ОК 10. Пользоваться профессиональной доку-	Тестирование	Оценка результата
ментацией на государственном и иностранном	Ситуационная задача	Оценка результата
языке	Ролевая игра	Оценка процесса
ПК 5.3. Регистрация выезда гостей гостинично-	Тестирование	75% правильных ответов
го комплекса или иного средства размещения.	Собеседование	Оценка процесса
	Экзамен	Оценка результатов
	Ролевая игра	Экспертное наблюдение
	Ситуационная задача	Оценка процесса
	Практическая работа	Оценка результатов
	Практическая работа	Экспертное наблюдение
	Виды работ на практике	
ОК 01. Выбирать способы решения задач про-	Тестирование	Оценка результата
фессиональной деятельности, применительно к	Ситуационная задача	Оценка результата
различным контекстам	Ролевая игра	Оценка процесса
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпре-	Собеседование	Оценка результата
тацию информации, необходимой для выполне-	Ситуационная задача	Оценка результата
ния задач профессиональной деятельности	Ролевая игра	Оценка процесса
ОК 03. Планировать и реализовывать собствен-	Собеседование	Оценка результата
ное профессиональное и личностное развитие	Ситуационная задача	Оценка результата
	Ролевая игра	Оценка процесса
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руковод-	Собеседование	Оценка результата
ством, клиентами.	Ситуационная задача	Оценка результата
	Ролевая игра	Оценка процесса
ОК 05. Осуществлять устную и письменную	Тестирование	Оценка результата
коммуникацию на государственном языке с уче-	Ситуационная задача	Оценка результата
том особенностей социального и культурного контекста.	Ролевая игра	Оценка процесса
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей	Собеседование	Оценка результата
среды, ресурсосбережению, эффективно дей-	Ситуационная задача	Оценка результата
ствовать в чрезвычайных ситуациях	Ролевая игра	Оценка процесса
ОК 09. Использовать информационные техноло-	Тестирование	Оценка результата
гии в профессиональной деятельности.	Ситуационная задача	Оценка результата
	Ролевая игра	Оценка процесса
ОК 10. Пользоваться профессиональной доку-	Тестирование	Оценка результата
ментацией на государственном и иностранном	Ситуационная задача	Оценка результата
языке	Ролевая игра	Оценка процесса