

Муниципальное учреждение «Управление образования» местной администрации
Эльбрусского муниципального района

Муниципальное бюджетное учреждение дополнительного образования «Центр
развития творчества детей и юношества им. М.Х. Мокаева»
Эльбрусского муниципального района
Кабардино-Балкарской Республики

СОГЛАСОВАНО
на заседании Методического совета
МБУ ДО «ЦРТД и Ю им. М.Х.Мокаева»
Протокол от 14.08.2023 г. №1

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБУ ДО «ЦРТД и Ю им. М.Х.
Мокаева»
Мисирова Ф.М.
Приказ от 14.08.2023 г. № 25



Дополнительная общеразвивающая программа

«Гостиничный сервис»

Направленность программы: социально-гуманитарная
Уровень программы: базовый
Вид программы: модифицированный
Адресат: 12-17 лет
Срок реализации: 2 года, 288 часов (1 год-144 ч.; 2 год-144 ч.)
Форма обучения: очная

Автор - составитель:
Узденова Сагрижан Сагитовна,
педагог дополнительного образования

г.п. Тырныауз
2023г.

1. Комплекс основных характеристик программы

1.1 Пояснительная записка

Направленность – социально-гуманитарная.

Уровень программы – базовый.

Вид программы – модифицированный. Составлена путем модификации следующей программы – Сорокина А. А. «Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах». Изменения внесены с учетом особенностей образовательного учреждения, возраста и уровня подготовки детей, режима и временных параметров осуществления деятельности.

Нормативно - правовая база

Дополнительная общеразвивающая программа «Гостиничный сервис» составлена на основе следующих нормативно - правовых документов:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

2. Национальный проект «Образование».

3. Конвенция ООН о правах ребенка.

4. Концепция развития дополнительного образования детей до 2030 г. от 31.03.2022г. №678-р.

5. Письмо Министерства образования и науки РФ «О направлении информации» от 18.11.2015 г. № 09-3242 «Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы)».

6. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 22.09.2021 г. № 652н «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых»

7. Постановление Главного санитарного врача от 28.09.2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

8. Приказ Минпросвещения РФ от 27.07.2022 г. № 629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам».

9. Приказ Минобрнауки РФ от 22.12.2014 г. № 1601 «О продолжительности рабочего времени (нормах часов педагогической работы за ставку заработной платы) педагогических работников и о порядке определения учебной нагрузки педагогических работников, оговариваемой в трудовом договоре».

10. Закон Кабардино-Балкарской Республики от 24.04.2014 г. № 23-РЗ «Об образовании».

11. Методическое Письмо Минпросвещения КБР от 02.06.2022 г. №22-01-32/4896 «Методические рекомендации по разработке и реализации

дополнительных общеобразовательных общеразвивающих программ (включая разноуровневые и модульные)».

12. Постановление Местной администрации Эльбрусского муниципального района от 17.08.2021 г. № 250 «Об утверждении Положения о персонифицированном дополнительном образовании детей в Эльбрусском муниципальном районе».

13. Устав МБУ ДО «ЦРТД и Ю им. М.Х. Мокаева».

14. Иные локальные акты МБУ ДО «ЦРТД и Ю им.М.Х.Мокаева».

Гостеприимство - это кубок, наполненный добротой
(Уильям Мартин)

Гостиничное дело и туризм является одной из самых быстро развивающихся и растущих отраслей в мире. В 21 веке эта индустрия занимает первое место! Получить уникальную профессию, которая будет востребована в любое время и во всех странах, поможет программа «Гостиничный сервис». Работа в сфере гостиничного бизнеса – одна из наиболее высокооплачиваемых, престижных и интересных профессий, одинаково нужных в разных странах мира.

Актуальность программы

Актуальность программы «Гостиничный сервис» заключается в том, что обучающиеся получают начальные профессиональные знания. Специальность «Администратор» в нашем регионе очень востребована. Гостиничные и туристские комплексы - это перспектива и будущее нашего региона! Гостиничное дело развивается в нашем регионе активными темпами. Строится много новых отелей, нужны специалисты на ведущие позиции - менеджеры, управляющие службами бронирования, размещения, маркетинга и т.д.

Многие выпускники детского объединения «Гостиничный сервис» работают в гостиничном бизнесе в Приэльбрусье.

Новизна программы состоит в использовании при проведении занятий новейших цифровых технологий с элементами дистанционного обучения, подготовка презентаций, мастер-классов, видеофильмов. Новизна Программы «Гостиничный сервис», заключается в создании условий для социально - значимой, практико-ориентированной деятельности обучающихся и становлении их личности через творческое самовыражение. Занятия по данной программе помогут расширить и углубить знания о профессиях, связанных с гостиничным сервисом и туризмом через практическую деятельность – это сотрудничество педагога и обучающихся с представителями профессий в области туризма и гостиничного сервиса.

Также Программой предусмотрено – организация сюжетно-ролевых игр по завершении каждого раздела.

Отличительные особенности программы

Преимущество данной программы – это показ видеоматериала по каждой теме и отработка практических навыков в отелях Приэльбрусья. Практические занятия по программе связаны с использованием электронно-вычислительной техники.

В структуру программы входят три образовательных блока: теория, практика, творческая работа. Образовательные блоки предусматривают не только усвоение теоретических знаний, но и формирование практического опыта. По итогам обучения, учащиеся сдают экзамены: теория - тестовые задания, в основе практической работы лежит выполнение творческих заданий - выполняют презентацию одной гостиницы с внедрением дополнительных услуг, что принесёт дополнительную прибыль этому отелю.

Педагогическая целесообразность Программы заключается в том, что она способствует развитию творческого мышления, толерантного отношения к людям, привитию навыков профессиональной деятельности. В процессе реализации программы «Гостиничный сервис» у обучающихся формируются навыки индивидуальной и коллективной работы.

Программой предусматривается лекционно-семинарская система занятий. При проведении практических занятий используется показ видеороликов и поездки в гостиницы Приэльбрусья - это способствует успешному усвоению пройденного материала.

Адресат программы - учащиеся от 12 до 17 лет.

Срок реализации – 2 года.

Объем программы – 288 часов.

1 год обучения – 144ч в год.

2 год обучения – 144ч в год.

Режим занятий - 2 раза в неделю по 2 часа с перерывом 15 минут.
Академический час- 45 минут.

Наполняемость групп – 12-15 учащихся для групп 1 года обучения и 10-12 учащихся для групп 2 года обучения.

Форма обучения – очная.

Особенности организации образовательного процесса. Занятия проводятся по группам. Группы формируются из обучающихся разного возраста. Состав группы обучающихся постоянный. Группа второго года обучения формируется из учащихся 1-го года обучения или по результатам собеседования.

1.2. Цель и задачи программы.

Цель программы: формирование и развитие практических и теоретических основ гостиничной деятельности.

Задачи 1 год обучения

Личностные:

- формировать культуру поведения;
- воспитать коммуникационные качества;
- развить логическое мышление и память;
- научить сознательно выбирать профессию с учетом своих способностей.

Предметные:

- обучить основным навыкам в области гостиничного сервиса;
- научить правильно излагать свои мысли при создании презентаций на заданные темы и ролевые игры в процессе обучения;
- овладеть навыками разговорной речи, коммуникабельности при общении с гостями отеля.

Метапредметные:

Развить интерес:

- к познанию и творчеству через увлечение к гостиничному сервису;
- к самостоятельной, поисковой работе.
- к внедрению новых идей.

**Задачи
2 год обучения**

Личностные:

воспитать:

- чувства коллективизма, взаимной помощи, дружбы, сплочённости;
- чувства ответственности за выполнение поставленной задачи;
- трудолюбие, стремление добиваться поставленной цели;
- творческую инициативу и качества, необходимые работнику в сфере обслуживания.

Предметные:

обучить:

- профессиональным стандартам обслуживания;
- теоретическим основам гостиничной деятельности;
- различать гостиницы по категориям;
- умению распознавать гостиничные услуги, предоставляемые в отеле.

Метапредметные:

- развить способности самостоятельно приобретать знания;
- развить интерес к внедрению новых идей.
- способствовать формированию организационно-управленческих умений и навыков (планировать свою деятельность, содержать в порядке своё рабочее место);
- научить применять полученные знания и умения в практической деятельности.

**Учебный план
1- года обучения**

№	Название разделов и тем	Количество часов			Формы аттестации / контроля
		Все го	Теор ия	Прак тика	

	Введение. Тема: Инструктаж по технике безопасности.	2	1	1	Рассказ, наблюдение, собеседование. Запись в журнале. Викторина.
1	Раздел 1: История развития гостиничного сервиса.	8	6	2	Рассказ, устный опрос, собеседование. Тестирование
1.1	Тема1: Прообразы гостиниц. Появление постоянных дворов и караван-сараев.				
2	Раздел 2: Общие сведения о современных отелях.	12	8	4	Рассказ, опрос, собеседование. Викторина. Тестирование. Экскурсия.
2.1	Тема1: Самые дорогие и самые дешевые отели мира.				
2.2	Тема2: Отель «Арабская башня».				
3	Раздел 3: Архитектурно - планировочные решения зданий гостиниц.	10	6	4	Устный опрос, собеседование. Тестирование.
3.1	Тема1: Курортные отели.				
3.2	Тема2: Прямоугольные здания.				
4	Раздел 4. Номерной фонд.	12	8	4	Опрос. Презентация. Викторина. Ситуационные задачи. Тестирование
4.1	Тема1: Организация внутреннего пространства зданий гостиниц.				
4.2	Тема2: Организация внутреннего пространства жилых помещений.				
5	Раздел 5: Классификация гостиниц по комфорту и звездности.	12	8	4	Опрос. Ситуационные задачи. Тестирование. Самостоятельная работа. Презентация.
5.1	Тема1: Правила проведения сертификации услуг гостиниц в России.				
5.2	Тема 2: Сертификация услуг гостиниц за рубежом.				
6	Раздел 6: Классификация гостиниц по типу.	12	8	4	Опрос, собеседование. Самостоятельная работа. Презентация.
6.1	Тема1: Средства размещения.				
6.2	Тема2: Специализированные средства размещения.				
7	Раздел 7: Международные	4	2	2	Опрос,

7.1	гостиничные цепи. Тема1: История развития и основные признаки гостиничной цепи.				собеседование. Викторина. Тестовое задание.
7.2	Тема2: Гостиницы России, входящие в международные гостиничные цепи или находящиеся в их управлении.				Самостоятельная работа. Презентация.
8	Раздел 8: Отдел бронирования номеров (мест) в гостиницах.	16	12	4	Опрос, собеседование.
8.1	Тема1: Менеджер отдела бронирования номеров.				Сюжетно-ролевые игры. Тестирование.
8.2	Тема2: Самые распространенные способы бронирования.				Презентация
9	Раздел 9: Услуги, предоставляемые в гостинице.	16	12	4	Опрос, собеседование.
9.1	Тема1: Технология оказания гостиничных и сопутствующих услуг.				Тестирование.
9.2	Тема2: Виды услуг.				Презентация. Экскурсия.
10	Раздел 10: Основные функции подразделений питания в гостинице.	8	6	2	Опрос, собеседование.
10.1	Тема1: Служба питания. Рестораны и бары гостиниц.				Викторина. Тестирование.
11	Раздел 11: Деловой этикет.	10	6	4	Опрос устный.
11.1	Тема1: История делового этикета.				Сюжетно-ролевые игры.
12.	Раздел 12: Одежда и манеры делового человека.	8	6	2	Опрос устный, собеседование.
12.1	Тема1: Внешний облик делового человека.				Тестирование.
12.2	Тема2: Особенности этикета деловой одежды.				Презентация.
13	Раздел 13: Визитная карточка.	8	6	2	Опрос устный.
13.1	Тема1: Визитная карточка в деловом общении.				Сюжетно-ролевые игры.
14	Раздел 14: Итоговое занятие.	6	4	2	Опрос устный и письменный.
	Тема1: Повтор пройденного материала.				Тестирование.
	Всего:	144	99	45	

Содержание учебного плана 1- года обучения

Введение.

Тема: Инструктаж по технике безопасности - 2ч.

Теория: Знакомство с содержанием курса. Инструктаж по ТБ. -1ч.

Практика: Запись в журнале. Викторина – 1ч.

Раздел 1: История развития гостиничного сервиса - 8ч.

Тема1: Прообразы гостиниц. Появление постоянных дворов и караван-сараяв -8ч.

Теория: Рассказ об особенностях возникновения гостиничного сервиса.

Характеристика постоянных дворов и караван-сараяв. Виртуальная экскурсия (просмотр слайдов и видеоматериала) – 6ч.

Практика: Тестирование по теме. Опрос устный – 2ч.

Раздел 2: Общие сведения о современных отелях – 12ч.

Тема1: Самые дорогие и самые дешевые отели мира - 6ч.

Теория: Рассказ и объяснение где и как появились самые дорогие и самые дешёвые отели. Характеристика капсульных отелей в Японии. Виртуальная экскурсия (просмотр слайдов и видеоматериала) – 4ч.

Практика: Викторина. Тестирование по теме – 2ч.

Тема2: Отель «Арабская башня» - 6ч.

Теория: Рассказ и объяснение об единственном во всём мире 7звёздочном отеле. Характеристика отеля «Арабская башня». Виртуальная экскурсия (просмотр слайдов и видеоматериала) – 4ч.

Практика: Экскурсия в Приэльбрусье. Общее ознакомление с отелями Приэльбрусья – 2ч.

Раздел 3: Архитектурно - планировочные решения зданий гостиниц – 10ч.

Тема1: Курортные отели - 5ч.

Теория: Расположение, назначение и обслуживание курортных отелей. Просмотр и обсуждение слайдов и видеоматериала – 3ч.

Практика: Тестирование по теме. Опрос устный – 2ч.

Тема2: Прямоугольные здания – 5ч.

Теория: Преимущества прямоугольных зданий. Экономичность и удобство при строительстве и обслуживаний – 3ч.

Практика: Опрос устный. Тестовое задание. – 2ч.

Раздел 4. Номерной фонд – 12ч.

Тема1: Организация внутреннего пространства зданий гостиниц - 6ч.

Теория: Структура отдела обслуживания номерного фонда в гостинице. Виртуальная экскурсия (просмотр слайдов и видеоматериала) – 4ч.

Практика: Презентация по теме. Викторина – 2ч.

Тема2: Организация внутреннего пространства жилых помещений – 6ч.

Теория: Обслуживание и эксплуатация номерного фонда. – 4ч.

Практика: Ситуационные задачи. Тестирование - 2ч.

Раздел 5: Классификация гостиниц по комфорту и звездности - 12ч.

Тема1: Правила проведения сертификации услуг гостиниц в России - 6ч.

Теория: Определение соответствия государственному стандарту. Просмотр слайдов и видеоматериала – 4ч.

Практика: Презентация по теме – 2ч.

Тема 2: Сертификация услуг гостиниц за рубежом.

Теория: Определение соответствия государственному стандарту. Просмотр слайдов и видеоматериала - 4ч.

Практика: Ситуационные задачи. Тестирование.

Самостоятельная работа. Презентация по теме. Тестовое задание – 2ч.

Раздел 6: Классификация гостиниц по типу - 12ч.

Тема1: Средства размещения - 6ч.

Теория: Характеристика - отель, отель-люкс, гостиница среднего класса, хостел и т.д. Виртуальная экскурсия (просмотр слайдов и видеоматериала) - 4ч.

Практика: Презентация одной из средств размещения - 2ч.

Тема2: Специализированные средства размещения – 6ч.

Теория: Характеристика – мотель, флотель, кемпинг, туристическая база и т.д. -4ч.

Практика: Самостоятельная работа. Презентация одной из специализированных средств размещения - 2ч.

Раздел 7: Международные гостиничные цепи – 4ч.

Тема1: История развития и основные признаки гостиничной цепи – 2ч.

Теория: Появление первой международной гостиничной цепи. Гостиничная цепь «Хилтон». Виртуальная экскурсия (просмотр слайдов и видеоматериала) – 1ч.

Практика: Викторина. Тестовое задание – 1ч.

Тема2: Гостиницы России, входящие в международные гостиничные цепи или находящиеся в их управлении.

Теория: Развитие гостиничных цепей в России. Первый опыт создания российской гостиничной цепи в Москве. Виртуальная экскурсия (просмотр слайдов и видеоматериала) – 1ч.

Практика: Самостоятельная работа. Презентация одной из гостиничных цепей – 1ч.

Раздел 8: Отдел бронирования номеров (мест) в гостиницах – 16ч.

Тема1: Менеджер отдела бронирования номеров - 8ч.

Теория: Должностные и профессиональные обязанности персонала отдела бронирования. Виртуальная экскурсия (просмотр слайдов и видеоматериала) – 6ч.

Практика: Тестовое задание. Презентация – 2ч.

Тема2: Самые распространенные способы бронирования - 8ч.

Теория: Бронирование по телефону. Бронирование номеров с использованием сети Интернет – 6ч.

Практика: Сюжетно-ролевые игры– 2ч.

Раздел 9: Услуги, предоставляемые в гостинице – 16ч.

Тема1: Технология оказания гостиничных и сопутствующих услуг – 8ч.

Теория: Особенности гостиничных услуг. Виртуальная экскурсия (просмотр слайдов и видеоматериала) – 6ч.

Практика: Тестовое задание. Презентация – 2ч.

Тема2: Виды услуг – 8ч.

Теория: Основные и дополнительные услуги. Платные и бесплатные услуги – 4ч.

Практика: Экскурсия в Приэльбрусье - Предоставление гостиничных услуг в отелях Приэльбрусья – 4ч.

Раздел 10: Основные функции подразделений питания в гостинице – 8ч.

Тема1: Служба питания. Рестораны и бары гостиниц – 8ч.

Теория: Характеристика и категории ресторанов и баров. Расположение и обслуживание ресторанов и баров в отелях. Виртуальная экскурсия (просмотр слайдов и видеоматериала)– 6ч.

Практика: Викторина. Тестовое задание – 2ч.

Раздел 11: Деловой этикет -10ч.

Тема1: История делового этикета – 10ч.

Теория: Современный деловой этикет. Принципы делового этикета. Деловой этикет в деловом общении. Виртуальная экскурсия (просмотр слайдов и видеоматериала)– 6ч.

Практика: Сюжетно-ролевые игры – 4ч.

Раздел 12: Одежда и манеры делового человека – 8ч.

Тема1: Внешний облик делового человека - 4ч.

Теория: Одежда для успеха. Одежда для мужчин. Виртуальная экскурсия (просмотр слайдов и видеоматериала) - 3ч.

Практика: Тестовое задание. Презентация – 1ч.

Тема2: Особенности этикета деловой одежды– 4ч.

Теория: Особенности внешнего облика деловой женщины. Виртуальная экскурсия (просмотр слайдов и видеоматериала) – 3ч.

Практика: Тестовое задание. Презентация – 1ч.

Раздел 13: Визитная карточка – 8ч.

Тема1: Визитная карточка в деловом общении – 8ч.

Теория: Оформление и назначение визитной карточки. Виртуальная экскурсия (просмотр слайдов и видеоматериала) – 2ч.

Практика: Сюжетно-ролевые игры – 6ч.

Раздел 14: Итоговое занятие – 6ч.

Тема1: Повтор пройденного материала - 6ч.

Теория: Подведение итогов работы группы обучающихся по освоению дополнительной образовательной программы. Виртуальная экскурсия (просмотр слайдов и видеоматериала)– 2ч.

Практика: Проверка теоретических знаний и практических умений обучающихся. Тестовое задание. – 4ч.

Учебный план 2 -года обучения

№	Название разделов и тем	Количество часов			Формы аттестации / контроля
		Все го	Тео рия	Пра кти ка	
1 1.1 1.2	Раздел 1: Служба приема и размещения Тема 1: Планирование, организация и контроль текущей деятельности службы приема и размещения. Тема 2: Выписка клиента.	24	16	8	Устный опрос. Тестирование. Презентация. Ситуационные задачи. Сюжетно-ролевые игры.
2 2.1	Раздел 2: Особенности работы в сфере гостиничного сервиса. Тема 1: Кооперация нескольких служб. Координация действий работников разных специальностей.	8	6	2	Устный опрос. Сюжетно-ролевые игры
3 3.1	Раздел 3: Регистрация иностранных туристов. Тема1: Особенности регистрации иностранных туристов.	8	6	2	Устный опрос, собеседование. Презентация.
4 4.1	Раздел 4: Расчетный час в гостинице. Тема1: Отель – посуточно.	8	6	2	Презентация. Ситуационные задачи. Устный опрос.
5	Раздел 5: Содержание помещений гостиницы	12	8	4	Викторина. Презентация.

5.1 5.2	Тема1: Технология уборки номерного фонда гостиницы Тема2: Организация и контроль качества обслуживания.				Тестирование.
6 6.1	Раздел 6: Современная организация приема и обслуживания в гостиницах категории "пять звезд." Тема1: Общая характеристика гостиниц 5 звезд.	8	6	2	Устный опрос. Тестирование. Презентация
7 7.1 7.2	Раздел 7: Правила общения персонала с гостями гостиницы. Тема1: Принципы общения персонала с гостями. Тема2: Культура общения персонала.	12	8	4	Тестирование. Сюжетно-ролевые игры. Устный опрос.
8 8.1	Раздел 8: Банкетная деятельность. Тема1: Организация банкетного обслуживания в гостиницах.	8	6	2	Опрос устный. Самостоятельная работа. Сюжетно-ролевые игры
9 9.1	Раздел 9: Этикет приветствия и представления. Тема1: Рукопожатие	8	6	2	Опрос устный. Сюжетно-ролевые игры.
10 10.1	Раздел10: Бытовое обслуживание. Тема1: Организация бытового обслуживания в отеле.	8	6	2	Опрос устный. Тестовое задание. Презентация.
11 11.1	Раздел11: Оказание гостиницей транспортных услуг Тема1: Виды транспортных услуг, предоставляемые отелем.	8	6	2	Опрос устный. Викторина. Ситуационные задачи.
12 12.1	Раздел 12: Организация питания в гостиничном номере. Тема1: Обслуживание в номерах.	8	6	2	Опрос устный. Сюжетно-ролевые игры.
13 13.1	Раздел 13: Организация деловых приемов. Тема1: Особенности подготовки и организации деловых приемов.	8	6	2	Тестирование. Опрос устный. Презентация.
14	Раздел14: Карьерный рост	4	2	2	Викторина.

14.1	Тема1: Схема продвижения по службе				Презентация.
15	Раздел 15: Компьютерные презентации – 4ч.	4	2	2	Опрос устный. Самостоятельная работа. Презентация
15.1	Тема1: Что же включает компьютерная презентация – 4ч.				
16	Раздел16: Итоговое занятие.	8	2	6	Опрос устный и письменный. Тестирование. Экзамен
16.1	Тема1: Повтор пройденного материала. Подготовка к экзамену.				
	Всего:	144	98	46	

Содержание учебного плана 2- года обучения

Раздел 1: Служба приема и размещения - 24ч.

Тема 1: Планирование, организация и контроль текущей деятельности службы приема и размещения – 12ч.

Теория: Бронирование номеров. Встреча гостей. Регистрация и размещение – 8ч.

Практика: Ситуационные задачи. Тестирование. Презентация - 4ч.

Тема 2: Выписка клиента – 12ч.

Теория: Расчёт и выписка уезжающих гостей. Взаиморасчеты сторон – 8ч.

Практика: Тестовое задание. Ситуационные задачи. Сюжетно-ролевые игры – 4ч.

Раздел 2: Особенности работы в сфере гостиничного сервиса – 8ч.

Тема 1: Кооперация нескольких служб – 8ч.

Теория: Координация действий работников разных специальностей – 6ч.

Практика: Устный опрос. Сюжетно-ролевые игры – 2ч.

Раздел 3: Регистрация иностранных туристов – 8ч.

Тема1: Особенности регистрации иностранных туристов – 8ч.

Теория: Специальное разрешение правительства страны на въезд - выезд, проживание или транзитный проезд через ее территорию – 2ч.

Практика: Устный опрос. Презентация – 6ч.

Раздел 4: Расчетный час в гостинице – 8ч.

Тема1: Отель – посуточно - 8ч.

Теория: Плюс час-два в гостинице: правила оплаты. Опоздание с заселением: нюансы оплаты – 6ч.

Практика: Презентация. Ситуационные задачи. Устный опрос – 2ч.

Раздел 5: Содержание помещений гостиницы – 12ч.

Тема1: Технология уборки номерного фонда гостиницы - 6ч.

Теория: Обслуживание и эксплуатация номерного фонда. Виды уборки – 4ч.

Практика: Викторина. Презентация – 2ч.

Тема2: Организация и контроль качества обслуживания – 6ч.

Теория: Обязанности горничных – 4ч.

Практика: Тестовое задание. Презентация – 2ч.

Раздел 6: Современная организация приема и обслуживания в гостиницах категории "пять звезд" – 8ч.

Тема1: Общая характеристика гостиниц 5 звезд - 8ч.

Теория: Здание и прилегающая к нему территория. Техническое оснащение. Номерной фонд – 6ч.

Практика: Тестовое задание. Презентация – 2ч.

Раздел 7: Правила общения персонала с гостями гостиницы – 12ч.

Тема1: Принципы общения персонала с гостями – 6ч.

Теория: Требуемые правила общения персонала с гостями гостиниц – 4ч.

Практика: Тестовое задание. Сюжетно-ролевые игры - 2ч.

Тема2: Культура общения персонала – 6ч.

Теория: Профессиональная этика - 4ч.

Практика: Тестовое задание. Сюжетно-ролевые игры – 2ч.

Раздел 8: Банкетная деятельность в отелях – 8ч.

Тема1: Организация банкетного обслуживания в гостиницах - 8ч.

Теория: Порядок организации банкета: прием и оформление заказа, подготовка зала к обслуживанию. Классификация банкетов (с полным и частичным обслуживанием официантами, фуршет, коктейль и т.д.). Особенности меню банкета – 6ч.

Практика: Опрос устный. Самостоятельная работа (показать и рассказать сервировку на банкет). Сюжетно-ролевые игры – 2ч.

Раздел 9: Этикет приветствия и представления – 8ч.

Тема1: Рукопожатие - 8ч.

Теория: Приветствие и представление – 6ч.

Практика: Опрос устный. Сюжетно-ролевые игры – 2ч.

Раздел 10: Бытовое обслуживание – 8ч.

Тема1: Организация бытового обслуживания в отеле – 8ч.

Теория: Состав услуг - стирка и химчистка, хранение вещей, прокат предметов культурно-бытового назначения и т.д. – 6ч.

Практика: Опрос устный. Тестовое задание. Презентация – 2ч.

Раздел 11: Оказание гостиницей транспортных услуг – 8ч.

Тема 1: Виды транспортных услуг, предоставляемые отелем – 8ч.

Теория: Организация встречи и проводов в аэропорту, на вокзале и др. Вызов такси. Аренда (прокат) автомашины гостиницы – 6ч.

Практика: Опрос устный. Викторина. Ситуационные задачи – 2ч.

Раздел 12: Организация питания в гостиничном номере – 8ч.

Тема 1: Обслуживание в номерах – 8ч.

Теория: Термины - "завтрак в номере", "обед в номере", "ужин в номере" - 6ч.

Практика: Опрос устный. Сюжетно-ролевые игры - 2ч.

Раздел 13: Организация деловых приемов – 8ч.

Тема 1: Особенности подготовки и организации деловых приемов – 8ч.

Теория: Цель и правила деловых приемов. Лучшее время деловых приемов и встреч – 6ч.

Практика: Тестовое задание. Опрос устный. Презентация – 2ч.

Раздел 14: Карьерный рост – 4ч.

Тема 1: Схема продвижения по службе – 4ч.

Теория: Направление карьеры делится на горизонтальный и вертикальный рост – 2ч.

Практика: Викторина. Презентация – 2ч.

Раздел 15: Компьютерные презентации – 4ч.

Тема 1: Что же включает компьютерная презентация – 4ч.

Теория: Этапы презентации - 2ч.

Практика: Опрос устный. Презентация – 2ч.

Раздел 16: Итоговое занятие – 8ч.

Тема 1: Повтор пройденного материала – 8ч.

Теория: Подготовка к экзаменам – 2ч.

Практика: Опрос устный и письменный. Тестовое задание – 6ч.

1.4. Планируемые результаты

1- года обучения:

Личностные:

у учащихся будет/будут:

- сформирована культура поведения;
- воспитаны коммуникационные качества;
- развито логическое мышление и память;
- выработана способность сознательно выбирать профессию с учетом своих способностей.

Предметные:

учащиеся будут:

- обучены основным знаниям, умениям и навыкам в области гостиничного сервиса;
- обучены правильно излагать свои мысли при создании презентаций на заданные темы и ролевые игры в процессе обучения;
- вадеть навыками разговорной речи, коммуникабельности при общении с гостями отеля.

Метапредметные:

у учащихся будет развит интерес:

- к познанию и творчеству через увлечение к гостиничному сервису;
- к самостоятельной, поисковой работе.
- к внедрению новых идей.

**Планируемые результаты
2-го года обучения**

Личностные:

у учащихся будет:

- выработано чувство коллективизма, взаимной помощи, дружбы, сплочённости;
- развито чувство ответственности за выполнение поставленной задачи;
- развито трудолюбие, стремление добиваться поставленной цели;
- сформирована инициативность и качества, необходимые работнику в сфере обслуживания.

Предметные:

учащиеся:

- углубят знания и умения в профессиональных стандартах обслуживания;
- закрепят теоретические основы гостиничной деятельности;
- будут способны различать гостиницы по категориям;
- будут уметь распознавать гостиничные услуги, предоставляемые в отеле.

Метапредметные:

у учащихся будут/будет:

- развиты способности самостоятельно приобретать знания;
- развит интерес к внедрению новых идей;
- сформированы организационно-управленческие умения и навыки (планировать свою деятельность, содержать в порядке своё рабочее место);
- выработаны навыки применять полученные знания и умения в практической деятельности.

2. Комплекс организационно-педагогических условий

Календарный учебный график

Год обучения	Дата начала обучения по программе	Дата окончания обучения по программе	Всего учебных недель	Количество во учебных часов	Режим занятий
1 год обучения	1 сентября	31 мая	36	144	2 раза в неделю по 2 часа
2 год обучения	1 сентября	31 мая	36	144	2 раза в неделю по 2 часа

Условия реализации программы

Занятия проводятся в оборудованном кабинете в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»).

Кадровое обеспечение программы

Реализация программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими: высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование в области, соответствующей профилю кружка, секции, студии, клубного и иного детского объединения без предъявления требований к стажу работы либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительное профессиональное образование по направлению «Образование и педагогика» без предъявления требований к стажу работы (приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 26.08.2010 г. № 761н «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников образования»)

Материально-техническое обеспечение:

компьютер, видеоматериал (диски), стенды, таблицы, проспекты, брошюры, журналы и учебники.

Методы работы:

- ✓ словесный (рассказ, беседа, лекция);
- ✓ наглядный (работа по схемам и таблицам, презентация);
- ✓ практический (выполнение индивидуальных и групповых заданий);
- ✓ частично-поисковые (выполнение индивидуальных и групповых заданий, обеспечение самостоятельности детей в поисках какого-либо решения).

Методы воспитания:

- ✓ метод убеждения выражается в эмоциональном и глубоком разъяснении сущности социальных и духовных отношений, норм и правил поведения;
- ✓ метод поощрения выражается в стимулировании деятельности обучающихся. Поощрение вызывает положительные эмоции, способствующие возникновению чувства уверенности ребёнка в своих силах;
- ✓ метод упражнения предполагает такую организацию деятельности, которая позволяет обучающимся накапливать привычки и опыт правильного поведения, связывать слово с делом, убеждение с поведением;
- ✓ метод контроля заключается в наблюдении за деятельностью и поведением обучающихся с целью побуждения их к соблюдению установленных правил, а также к выполнению определенных заданий.

Педагогические технологии:

- ✓ личностно-ориентированный подход;
- ✓ дифференцированное обучение;
- ✓ развивающее обучение;
- ✓ здоровьесберегающие;
- ✓ игровые технологии и т.д.

Формы аттестации

Для полноценной реализации программы применяются следующие виды контроля:

- *входной контроль* - проводится при наборе, на начальном этапе формирования коллектива - викторина, опрос;
- *текущий контроль* - проводится в течение всего периода обучения, возможен на каждом занятии – опрос, тестирование, самостоятельная работа;
- *промежуточный контроль* – проводится по окончании изучения темы, в конце полугодия, года – опрос (устный и письменный), тестирование, самостоятельная работа;
- *итоговый контроль* - проводится в конце обучения по программе – экзамен: опрос письменный (тестирование), опрос (устный) творческая работа. Творческая работа - презентация одного из отелей, которая может находиться в любой стране мира. Обучающиеся изучают все виды услуг предоставляемые в данном отеле и внедряют дополнительные услуги, которых нет у них и, по их мнению, принесёт им дополнительную прибыль.

Оценочные материалы: опросник, вопросы викторины, тесты, экзаменационные вопросы, презентации, защита творческой работы.

Критерии оценок результатов освоения

Низкий 0%-30	Средний 31%-60%	Высокий 61%-100%
Обучающийся знает изученный материал. Изложение материала сбивчивое, требующее корректировки наводящими вопросами	Обучающийся знает изученный материал, но для полного раскрытия темы требуется дополнительные вопросы	Обучающийся знает изученный материал. Может дать логически выдержанный ответ, демонстрирующий полное владение материалом

Методическое и дидактическое обеспечение Программы 1-го года обучения

№ п/п	Раздел (тема учебного плана)	Методы и приемы	Форма занятия	Методические пособия, ЭОР(Формы контроля
	Введение. Тема: Инструктаж по технике безопасности.	Словесный	Рассказ, объяснение материала	Учебник, - Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания	Рассказ, наблюдение, собеседование. Запись в журнале. Викторина.
1 1.1	Раздел 1: История развития гостиничного сервиса. Тема1: Прообразы гостиниц. Появление постоянных дворов и караван-сараяв.	Словесный Наглядный	Рассказ, показ видеоматериалов, иллюстраций	Учебник - Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания https://www.youtube.com/watch?v=63US9o5QTWc	Рассказ, устный опрос, собеседование. Тестирование
2	Раздел 2: Общие	Словесный	Рассказ,	Учебник -	Рассказ, опрос,

2.1 2.2	<p>сведения о современных отелях. Тема1: Самые дорогие и самые дешевые отели мира. Тема2: Отель «Арабская башня».</p>	<p>Наглядный Практический</p>	<p>беседа, показ видеоматериалов, иллюстраций Защита и анализ творческих работ Творческие задания</p>	<p>Филипповский Е.Е., Шмарова Л.В. Видеоматериал: Тема1: https://yandex.ru/video/preview/?filmId Тема2: https://yandex.ru/video/preview/?filmId</p>	<p>собеседование. Викторина. Тестирование. Экскурсия.</p>
3 3.1 3.2	<p>Раздел 3: Архитектурно-планировочные решения зданий гостиниц. Тема1: Курортные отели. Тема2: Прямоугольные здания.</p>	<p>Словесный Наглядный Практический</p>	<p>Рассказ, объяснение, материала, показ видеоматериалов</p>	<p>Учебник - Филипповский Е.Е., Шмарова Л.В. Экономика и организация гостиничного хозяйства Видеоматериал: https://yandex.ru/video/preview/?filmId</p>	<p>Устный опрос, собеседование. Тестирование.</p>
4 4.1 4.2	<p>Раздел 4. Номерной фонд. Тема1: Организация внутреннего пространства зданий гостиниц. Тема2: Организация внутреннего пространства жилых помещений.</p>	<p>Словесный Наглядный Практический</p>	<p>Рассказ, объяснение материала показ видеоматериалов Защита и анализ творческих работ Творческие задания</p>	<p>Учебник - Волков Ю.Ф.Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов Видеоматериал: https://www.youtube.com/watch?v=Ivc80CLDtHg</p>	<p>Опрос. Презентация. Викторина. Ситуационные задачи. Тестирование</p>
5	<p>Раздел 5: Классификация гостиниц по комфорту и</p>	<p>Словесный Наглядный Практический</p>	<p>Рассказ, объяснение материала, показ</p>	<p>Учебник - Чудновский А.Д. Туризм и гостиничное</p>	<p>Опрос. Ситуационные задачи. Тестирование. Самостоятельн</p>

5.1	звездности. Тема1: Правила проведения сертификации услуг гостиниц в России.		видеоматериалов, иллюстраций	хозяйство Видеоматериал: https://yandex.ru/video/preview/?filmId	ая работа. Презентация.
5.2	Сертификация услуг гостиниц в России. Тема 2: Сертификация услуг гостиниц за рубежом.		Защита и анализ творческих работ Творческие задания	Видеоматериал: https://yandex.ru/video/preview/?filmId	
6	Раздел 6: Классификация гостиниц по типу. Тема1: Средства размещения. Тема2: Специализированные средства размещения.	Словесный Наглядный Практический	Рассказ, объяснение, материала, показ видеоматериалов	Учебник - Попова Н.А. Семенов В.С., Калинский И.М. Гостиничное хозяйство Видеоматериал: https://yandex.ru/video/preview/?filmId	Опрос, собеседование. Самостоятельная работа. Презентация.
6.1					
6.2					
7	Раздел 7: Международные гостиничные цепи. Тема1: История развития и основные признаки гостиничной цепи. Тема2: Гостиницы России, входящие в международные гостиничные цепи или находящиеся в их управлении.	Словесный Наглядный Практический	Рассказ, объяснение, материала, показ видеоматериалов	Учебник - Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания Видеоматериал: https://yandex.ru/video/preview/?filmId Видеоматериал: https://yandex.ru/video/preview/?filmId	Опрос, собеседование. Викторина. Тестовое задание. Самостоятельная работа. Презентация.
7.1					
7.2					
8	Раздел 8: Отдел бронирования номеров (мест) в гостиницах. Тема1: Менеджер отдела бронирования	Словесный Наглядный Практический	Рассказ, объяснение, материала, показ видеоматериалов Защита и	Учебник - Сорокина А.А.Организация обслуживания в гостиницах и туристских	Опрос, собеседование. Сюжетно-ролевые игры. Тестирование.
8.1					
8.2					

	номеров. Тема2: Самые распространенные способы бронирования.		анализ творческих работ Творческие задания	комплексах Видеоматериал: https://yandex.ru/video/preview/?filmId Видеоматериал: https://yandex.ru/video/preview/?filmId	Презентация
9 9.1 9.2	Раздел 9: Услуги, предоставляемые в гостинице. Тема1: Технология оказания гостиничных и сопутствующих услуг. Тема2: Виды услуг.	Словесный Наглядный Практический	Рассказ, объяснение, материала, показ видеоматериалов	Учебник - Ходорков Л.Ф. Мировое гостиничное хозяйство Видеоматериал: https://yandex.ru/video/preview/?filmId	Опрос, собеседование. Тестирование. Презентация. Экскурсия.
10 10.1	Раздел 10: Основные функции подразделений питания в гостинице. Тема1: Служба питания. Рестораны и бары гостиниц.	Словесный Наглядный Практический	Рассказ, объяснение, материала, показ видеоматериалов	Учебник - Филипповский Е.Е., Шмарова Л.В. Экономика и организация гостиничного хозяйства Видеоматериал: https://yandex.ru/video/preview/?filmId Видеоматериал: https://yandex.ru/video/preview/?filmId	Опрос, собеседование. Викторина. Тестирование.
11 11.1	Раздел 11: Деловой этикет. Тема1: История делового этикета.	Словесный Наглядный Практический	Рассказ, объяснение, материала, показ видеоматериалов	Учебник- Ботавина Р.Н. Этика деловых отношений Видеоматериал: https://yandex.ru/video/preview/?filmId	Опрос устный. Сюжетно-ролевые игры.

				d	
12.	Раздел 12: Одежда и манеры делового человека.	Словесный Наглядный Практический	Рассказ, объяснение, материала, показ видеоматериалов	Учебник-Ботавина Р.Н. Этика деловых отношении Видеоматериал: https://yandex.ru/video/preview/?filmId	Опрос устный, собеседование. Тестирование. Презентация.
12.1	Тема1: Внешний облик делового человека.				
12.2	Тема2: Особенности этикета деловой одежды.				
13	Раздел 13: Визитная карточка.	Словесный Наглядный Практический	Рассказ, объяснение, материала, показ видеоматериалов Защита и анализ творческих работ Творческие задания	Учебник-Филипповский Е.Е., Шмарова Л.В. Экономика и организация гостиничного хозяйства Видеоматериал: https://yandex.ru/video/preview/?filmId	Опрос устный. Сюжетно-ролевые игры.
13.1	Тема1: Визитная карточка в деловом общении.				
14	Раздел 14: Итоговое занятие.	Словесный Наглядный Практический	Беседа, объяснение, показ видеоматериалов	Учебники Тесты Видеоматериалы	Опрос устный и письменный. Тестирование.
14.1	Тема1: Повтор пройденного материала.				

**Методическое и дидактическое обеспечение программы
2- го года обучения**

№ п/п	Раздел (тема учебного плана)	Методы и приемы	Форма занятия	Методические пособия, ЭОР	Формы контроля
1	Раздел 1: Служба приема и размещения	Словесный Наглядный	Рассказ, объяснение материала	Учебник, Сорокина А.А. Организация обслуживания в гостиницах и туристских	Устный опрос. Тестирование. Презентации
1.1	Тема 1: Планирование, организация и				

1.2	контроль текущей деятельности службы приема и размещения. Тема 2: Выписка клиента.			комплексах Видеоматериал: https://yandex.ru/video/preview/?filmId	я. Ситуационные задачи. Сюжетно-ролевые игры.
2 2.1	Раздел 2: Особенности работы в сфере гостиничного сервиса. Тема 1: Кооперация нескольких служб. Координация действий работников разных специальностей.	Словесный Наглядный	Рассказ, показ видеоматериалов, иллюстраций	Учебник, Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания Видеоматериал: https://yandex.ru/video/preview/?filmId Видеоматериал: https://yandex.ru/video/preview/?filmId	Устный опрос. Сюжетно-ролевые игры
3 3.1	Раздел 3: Регистрация иностранных туристов. Тема 1: Особенности регистрации иностранных туристов.	Словесный Наглядный Практический	Рассказ, беседа, показ видеоматериалов, иллюстраций	Учебник, Филипповский Е.Е., Шмарова Л.В. Экономика и организация гостиничного хозяйства Видеоматериал: https://yandex.ru/video/preview/?filmId Видеоматериал: https://yandex.ru/video/preview/?filmId	Устный опрос, собеседование. Презентация.
4 4.1	Раздел 4: Расчетный час в гостинице. Тема 1: Отель – посуточно.	Словесный Наглядный Практический	Рассказ, объяснение, материала, показ видеоматериалов Защита и анализ творческих работ	Учебник, Ходорков Л.Ф. Мировое гостиничное хозяйство Видеоматериал: https://yandex.ru/video/preview/?filmId	Презентация. Ситуационные задачи. Устный опрос.

			Творческие задания		
5	Раздел 5: Содержание помещений гостиницы Тема1: Технология уборки номерного фонда гостиницы Тема2: Организация и контроль качества обслуживания.	Словесный Наглядный Практический	Рассказ, объяснение материала показ видеоматериалов	Учебник, Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания Видеоматериал: https://yandex.ru/video/preview/?filmId	Викторина. Презентация. Тестирование.
5.1					
5.2					
6	Раздел 6: Современная организация приема и обслуживания в гостиницах категории "пять звезд." Тема1: Общая характеристика гостиниц 5 звезд.	Словесный Наглядный Практический	Рассказ, объяснение материала, показ видеоматериалов, иллюстраций	Учебник, Филипповский Е.Е., Шмарова Л.В. Экономика и организация гостиничного хозяйства Видеоматериал: https://yandex.ru/video/preview/?filmId	Устный опрос. Тестирование. Презентация
6.1					
7	Раздел 7: Правила общения персонала с гостями гостиницы. Тема1: Принципы общения персонала с гостями. Тема2: Культура общения персонала.	Словесный Наглядный Практический	Рассказ, объяснение, материала, показ видеоматериалов	Учебник, Ботавина Р.Н. Этика деловых отношений Видеоматериал: https://yandex.ru/video/preview/?filmId Видеоматериал: https://yandex.ru/video/preview/?filmId	Тестирование. Сюжетно-ролевые игры. Устный опрос.
7.1					
7.2					
8	Раздел 8: Банкетная деятельность. Тема1: Организация банкетного обслуживания в гостиницах.	Словесный Наглядный Практический	Рассказ, объяснение, материала, показ видеоматериалов Защита и анализ творческих работ Творческие	Учебник, Филипповский Е.Е., Шмарова Л.В. Экономика и организация гостиничного хозяйства Видеоматериал: https://yandex.ru/video/preview/?filmId	Опрос устный. Самостоятельная работа. Сюжетно-ролевые игры
8.1					

			задания	Видеоматериал: https://yandex.ru/video/preview/?filmId	
9 9.1	Раздел 9: Этикет приветствия и представления. Тема1: Рукопожатие.	Словесный Наглядный Практический	Рассказ, объяснение, материала, показ видеоматериалов	Учебник, Филипповский Е.Е., Шмарова Л.В. Экономика и организация гостиничного хозяйства Видеоматериал: https://yandex.ru/video/preview/?filmId Видеоматериал: https://yandex.ru/video/preview/?filmId	Опрос устный. Сюжетно-ролевые игры.
10 10.1	Раздел10: Бытовое обслуживание. Тема1: Организация бытового обслуживания в отеле.	Словесный Наглядный Практический	Рассказ, объяснение, материала, показ видеоматериалов	Учебник, Ботавина Р.Н. Этика деловых отношении Видеоматериал: https://yandex.ru/video/preview/?filmId	Опрос устный. Тестовое задание. Презентация.
11 11.1	Раздел11: Оказание гостиницей транспортных услуг Тема1: Виды транспортных услуг, предоставляемые отелем.	Словесный Наглядный Практический	Рассказ, объяснение, материала, показ видеоматериалов Защита и анализ творческих работ Творческие задания	Учебник, Ботавина Р.Н. Этика деловых отношении Видеоматериал: https://yandex.ru/video/preview/?filmId	Опрос устный. Викторина. Ситуационные задачи.
12 12.1	Раздел 12: Организация питания в гостиничном номере. Тема1: Обслуживание в номерах.	Словесный Наглядный Практический	Рассказ, объяснение, материала, показ видеоматериалов	Учебник, Ботавина Р.Н. Этика деловых отношении Видеоматериал: https://yandex.ru/video/preview/?filmId	Опрос устный. Сюжетно-ролевые игры.

13 13.1	Раздел 13: Организация деловых приемов. Тема1: Особенности подготовки и организации деловых приемов.	Словесный Наглядный Практический	Рассказ, объяснение, материала, показ видеоматериалов	Учебник, Ходорков Л.Ф. Мировое гостиничное хозяйство Видеоматериал: https://yandex.ru/video/preview/?filmId	Тестирование. Опрос устный. Презентация.
14 14.1	Раздел14: Карьерный рост Тема1: Схема продвижения по службе	Словесный Наглядный Практический	Рассказ, объяснение, материала, показ видеоматериалов	Учебник, Ботавина Р.Н. Этика деловых отношении Видеоматериал: https://yandex.ru/video/preview/?filmId	Викторина. Презентация.
15 15.1	Раздел 15: Компьютерные презентации – 4ч. Тема1: Что же включает компьютерная презентация – 4ч.	Словесный Наглядный Практический	Беседа, объяснение, показ видеоматериалов	Учебник, Филипповский Е.Е., Шмарова Л.В. Экономика и организация гостиничного хозяйства Видеоматериал: https://yandex.ru/video/preview/?filmId	Опрос устный. Самостоятельная работа. Презентация
16 16.1	Раздел16: Итоговое занятие. Тема1: Повтор пройденного материала.	Словесный Наглядный Практический	Рассказ, объяснение, материала, показ видеоматериалов	Учебник, Филипповский Е.Е., Шмарова Л.В. Экономика и организация гостиничного хозяйства Видеоматериал: https://yandex.ru/video/preview/?filmId	Опрос устный и письменный. Тестирование.

Раздел 3. Список литературы

Список литературы для педагога:

1. Ботавина Р.Н. Этика деловых отношений Москва «Финансы и статистика» - 2015г.
2. Волков Ю.Ф.Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов Ростов-на-Дону «Феникс»- 2015г.
3. Интернет источники
4. Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания Москва- 2016г.
5. Попова Н.А. Семенов В.С., Калинин И.М. Гостиничное хозяйство, Москва – 2015г.
6. Сорокина А.А.Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах, Санкт – Петербург – 2015г.
7. Филипповский Е.Е., Шмарова Л.В. Экономика и организация гостиничного хозяйства, Москва «Финансы и статистика» - 2016г.
8. Ходорков Л.Ф. Мировое гостиничное хозяйство, Санкт – Петербург – 2015г.
9. Уокер Джорж. Введение в гостеприимство, Москва- 2016г.
10. Чудновский А.Д. Туризм и гостиничное хозяйство, Москва «ЮРКНИГА» - 2016г.

Список литературы для обучающихся:

1. Ботавина Р.Н. Этика деловых отношений Москва, «Финансы и статистика» 2015г.
2. Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания, Москва - 2016г.
3. Филипповский Е.Е., Шмарова Л.В. Экономика и организация гостиничного хозяйства Москва «Финансы и статистика» 2016г.
4. Чудновский А. Д. Туризм и гостиничное хозяйство, Москва «ЮРКНИГА» 2016г.

Интернет ресурсы:

- 1 <https://www.youtube.com/watch?v=63US9o5QTWc>
- 2 <https://yandex.ru/video/preview/?filmId=5478252317234194389&text=самые+дешевые+отели+мира+капсульные>
- 3 <https://yandex.ru/video/preview/?filmId=12777953211992034830&text=Арабская+башня+отель>
- 4 <https://yandex.ru/video/preview/?filmId=4723239826809727430&from=tabbar&parent-reqid=1655665687035095-9634469783051705047-vla1-3034-vla-l7-balancer-8080-BAL-3671&text=курортные+отели+это&url=http%3A%2F%2Ffrontend.vh.yandex.ru%2Fplayer%2FvzIPmWySmfCs>
- 5 <https://www.youtube.com/watch?v=Ivc80CLDtHg>

- 6 https://yandex.ru/video/preview/?filmId=468264810646949695&from=tabbar&reqid=1655666492998265-17327251873588349124-vla1-4455-vla-17-balancer-8080-BAL-7774&suggest_reqid=24622629160587152521716829087626&text=Все+гостиницы+и+другие+средства+размещения+туристов+должны+пройти+обязательную+классификацию
- 7 https://yandex.ru/video/preview/?filmId=4115458693258901735&text=КЛАССИФИКАЦИЯ+ОТЕЛЕЙ+ПО+ЗВЕЗДНОСТИ_+ТИПЫ+И+ПАРАМЕТРЫ+РАЗМЕЩЕНИЯ+В+ОТЕЛЯХ_+КАТЕГОРИИ+ПИТАНИЯ
- 8 <https://yandex.ru/video/preview/?filmId=16476881323063015720&p=1&text=Специализированные++средства+размещения>
- 9 https://yandex.ru/video/preview/?filmId=7048623538965686282&reqid=1655726240161517-17959297677649024764-vla1-4682-vla-17-balancer-8080-BAL-1620&suggest_reqid=24622629160587152566707947971811&text=Гостиничные+цепи+В+России++За+рубежом
- 10 <https://yandex.ru/video/preview/?filmId=17763233203279114889&text=Гостиничные+цепи+В+России++За+рубежом>
- 11 https://yandex.ru/video/preview/?filmId=2898751593400905580&reqid=1655726890378514-3525749756060379150-vla1-4225-vla-17-balancer-8080-BAL-6874&suggest_reqid=24622629160587152570274864642590&text=бронирование+номеров+в+отели
- 12 <https://yandex.ru/video/preview/?filmId=5833452351467694448&text=бронирование+номеров+в+отели>
- 13 https://yandex.ru/video/preview/?filmId=4042752517448068946&text=Заселение+выселение+гостей_+универсальные+правила.+Урок+гостеприимства+№+15.
- 14 <https://yandex.ru/video/preview/?filmId=7849803919660768183&text=Рестораны+и+бары+гостиниц.Расположение+и+обслуживание>
- 15 <https://yandex.ru/video/preview/?filmId=6718546234575800146&text=Рестораны+и+бары+гостиниц.Расположение+и+обслуживание>
- 16 <https://yandex.ru/video/preview/?filmId=937490246588924713&text=История+делового+этикета+Тема1%3А+Деловой+этикет+и+деловые+отношения>
- 17 <https://yandex.ru/video/preview/?filmId=16317535041454226429&text=История+делового+этикета+Тема1%3А+Деловой+этикет+и+деловые+отношения&url=http%3A%2F%2Ffrontend.vh.yandex.ru%2Fplayer%2FviA2Z1XukIgI>
- 18 <https://yandex.ru/video/preview/?filmId=3599686555408370767&text=%3А+Оформление+визитной+картой>
- 19 <https://yandex.ru/video/preview/?filmId=5833452351467694448&text=бронирование+номеров+в+отели>
- 20 https://yandex.ru/video/preview/?filmId=12242991150561295848&text=Профессия_+ресепшионист-администратор+отеля
- 21 <https://yandex.ru/video/preview/?filmId=486333679112085687&text=Регистрация+при+заселении+в+гостиницу>
- 22 <https://yandex.ru/video/preview/?filmId=6010772120083894110&text=Особенности+регистрации+иностранных+туристов.+Визы>

