



**Министерство образования, науки и молодежи
Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»**



СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УПР
ГБПОУ РК «РКИГ»

Е.Ш. Булаш
Приказ №137 от 29.08.2022г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор ГБПОУ РК «РКИГ»

М.И. Пальчук
Приказ №137 от 29.08.2022г.

**ПАСПОРТ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ №1
«АДМИНИСТРИРОВАНИЕ ОТЕЛЯ»**

Заведующая лабораторией
Мастер ПО высшей категории
Ермакова И.В

г. Симферополь

Содержание

	стр.
1. Общие сведения о профессиональной лаборатории	3
2. Перечень профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, преподаваемых в профессиональной лаборатории	4
3. Технические параметры профессиональной лаборатории	5
4. Охрана труда и пожарная безопасность	6
5. Нормативно-правовая база	10
6. Опись оборудования профессиональной лаборатории	12
7. План работы профессиональной лаборатории	13
8. Учебно-методическая документация	16
9. Перечень методических рекомендаций к выполнению практических занятий и самостоятельной работы обучающихся	17
10. Фонды оценочных средств	18
11. Учебная и учебно-методическая литература	19
12. Образовательные ресурсы	20
13. Наглядные пособия	20
14. Таблица внесения изменений в паспорт профессиональной лаборатории	21
15. План застройки профессиональной лаборатории «Администрирование отеля»	22
16. Фото профессиональной лаборатории	23

1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

Цели работы лаборатории:

- проведение демонстрационных экзаменов по стандартам Worldskills;
- проведение региональных чемпионатов Worldskills по компетенции «Администрирование отеля»;
- проведение лабораторно-практических занятий, мастер-классов, семинаров, консультаций;
- организация профессионального обучения и (или) дополнительного профессионального образования по компетенции «Администрирование отеля»;
- организация тематических внеурочных занятий, лекций, бесед;
- просмотр видео материалов, презентаций.

Основные задачи:

Работа лаборатории направлена на применение инновационных и педагогических технологий, на повышение качества подготовки специалистов, в соответствии со стандартами Worldskills, конкурентоспособных на рынке труда.

С целью расширения и углубления знаний обучающихся, привития интереса к выбранной специальности в лаборатории проводятся внеурочные мероприятия: мастер-классы, практические занятия, отборочные соревнования и Региональные чемпионаты по компетенции «Администрирование отеля».

Лаборатория оснащена в соответствии с инфраструктурным листом компетенции «Администрирование отеля», по стандартам Worldskills в полном объеме. Отвечает требованиям СанПин 2.4.3.1186 - 03 и правилам охраны труда, электробезопасности, пожарной безопасности.

2. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ, МЕЖДИСЦИПЛИНАРНЫХ КУРСОВ, ПРЕПОДАВАЕМЫХ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

В лаборатории осуществляется обучение по следующим направлениям, специальностям и профессиям:

Укрупненная группа	Специальность	ПМ, МДК
43.00.00 Сервис и туризм	43.02.14. «Гостиничное дело»	ПМ.01. «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения» ПМ.03. «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда» ПМ.04. «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж» ПМ.05. «Выполнение работ по профессии горничная и портье».

3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

Порядковый номер кабинета– 1, корпус – 1 литера «Л», этаж-2.

Количество посадочных мест в лаборатории -15.

Лаборатория «Администрирование отеля» размеры помещения включают в себя:

- прихожую,
- зону ресепшн,
- санитарный блок.

Общая площадь – 55 м²; высота потолков – 4,5 м; общий объем – 225 м³;

Освещение:

Естественное – 4 окна размером 1,7х1,8 м. каждое.

Искусственное – 300 Лк.

Отопление – централизованное и принудительное. Все окна остеклены и утепляются в зимний период.

Вентиляция – природная, централизованная и принудительная.

Водоснабжение – горячая и холодная вода.

Канализация – имеется.

Электрооборудование: подведено напряжение 220 V, есть заземление.

Мебель согласно инфраструктурному листу укомплектована в полном объеме.

Санитарный блок – раковина, унитаз, ванная, душ.

Лаборатория расположена по адресу: ул. Дыбенко, д. 14.

Режим работы лаборатории соответствует расписанию занятий в колледже согласно внутреннему распорядку.



**Министерство образования, науки и молодежи
Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»**



СОГЛАСОВАНО

Председатель профсоюзного
комитета

_____ А.В. Ивашкова

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ М.И. Пальчук
Приказ №137 от 29.08.2022г.

**ИНСТРУКЦИЯ
ПО ОХРАНЕ ТРУДА И ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ
в профессиональной лаборатории «Администрирование отеля»**

г. Симферополь

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

1.1. Инструкция разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 30.12.2021 г.) «Об образовании в Российской Федерации» ст. 41, (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2022 г.);

- Федеральным законом от 22.07.2008 № 123-ФЗ (ред. от 27.12.2018 г.) «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности»; (с изм. на 30.04.2021 г.);

- Постановление от 16.09.2020 № 1479 «Об утверждении Правил противопожарного режима в Российской Федерации» (с изм. на 21.05.2021 г.);

- Федеральным законом «О пожарной безопасности» от 21.12.1994 № 69-ФЗ в редакции от 29.07.18 г.; (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2022 г.)

- приказом Минобразования РФ от 15.01.2002 № 76 «О создании безопасных условий жизнедеятельности обучающихся в образовательных учреждениях»;

1.2. Требования настоящей инструкции являются обязательными для исполнения студентами во время учебно-воспитательного процесса в лаборатории.

1.3. Обучающиеся должны соблюдать правила установленные требованиями условий охраны труда.

1.4. Обучающимся запрещается проносить в помещения любые вещества, предметы, воздействие которых может отрицательно сказаться на здоровье обучающихся и сотрудников колледжа.

1.5. Обучающиеся должны информировать преподавателя и классного руководителя группы обо всех недостатках в обеспечении образовательного процесса, влияющих отрицательно на их здоровье, а также повышающих вероятность аварийной ситуации.

1.6. Обучающиеся могут вносить предложения по улучшению и оздоровлению условий проведения учебно-воспитательного процесса.

1.7. В процессе обучения и работы обучающиеся должны соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте свое учебное и рабочее место.

1.8. Обучающиеся должны быть ознакомлены с настоящей инструкцией под роспись в листе ознакомления (Приложение 1).

2. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЗАНЯТИЙ

2.1. Осмотрите свое учебное и рабочее место:

- стол и стул должны быть исправными, устойчивыми и надежными;

- на столах не должно быть посторонних предметов, не имеющих отношение к предмету занятия;

- пол в лаборатории должен быть без щелей, выбоин, гвоздей, сухим, нескользким;

- проход вокруг учебного и рабочего места должен быть свободным, о загромождении доложите преподавателю.

2.2. Обо всех неисправностях, нарушениях, неполадках доложите преподавателю и не приступайте к занятию до полного их устранения.

3. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ВО ВРЕМЯ ЗАНЯТИЙ

3.1. Во время занятий в лаборатории обучающимися должна выполняться только та работа, которая предусмотрена расписанием и планом занятий.

3.2. Обучающимся запрещается выполнять в лаборатории любые, не связанные с образовательным процессом, виды механического или химического воздействия на свое рабочее место во время занятий.

3.3. Если обучающийся во время занятий внезапно почувствовал себя нездоровым (головокружение, обморок, кровотечение из носа и др.), он обязан незамедлительно обратиться за помощью непосредственно к преподавателю для принятия экстренных мер.

3.4. При внезапном ухудшении здоровья обучающегося преподаватель, мастер обязан принять безотлагательные меры по оказанию первой медицинской помощи, вызову скорой медицинской помощи и информированию администрации колледжа.

4. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

4.1. При любых признаках предаварийной ситуации (запах жженой изоляции, дым, необычные характерные шумы и запахи и др.) обучающийся должен незамедлительно проинформировать об этом преподавателя.

4.2. Действовать в аварийной ситуации обучающиеся должны исключительно по указаниям преподавателя с обязательным соблюдением мер личной безопасности.

4.3. При пожаре не теряться, не создавать панику, принять меры по ликвидации пожара, спасению обучающихся и имущества согласно планам эвакуации.

4.4. Сообщить руководству колледжа о возникновении пожара, вызвать пожарную охрану по телефону 101.

5. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПО ОКОНЧАНИИ ЗАНЯТИЙ

5.1. Приведите в порядок свое учебное и рабочее место. Уберите принадлежности и наглядные пособия в отведенные места их хранения.

5.2. Сообщите преподавателю о всех неисправностях и недостатках, обнаруженных во время занятий.

Инструкцию разработал
Ведущий специалист по ОТ

М.Н. Зобенко

ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ (ОБРАЗЕЦ)

с инструкцией по охране труда и технике безопасности для обучающихся по специальности **43.02.14 «Гостиничное дело»**

Инструкцию изучил и обязуюсь выполнять:

№ п/п	Ф.И.О. обучающегося	Группа	Дата	Подпись
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
16.				
17.				
18.				
19.				
20.				
21.				
22.				
23.				
24.				
25.				

5. НОРМАТИВНО-ПРАВОВАЯ БАЗА

Нормативно-правовой основой разработки паспорта является:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 30.12.2021) «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2022 г.);
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями от 28 августа 2020 г.);
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 07.05.2014 № 469 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.05 Флористика» (с изменениями и дополнениями от 13 июля 2021 г.);
- Письмо Министерства и науки Российской Федерации от 17.03.2015 № 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 07.05.2014 № 474 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.10 Туризм» (с изменениями и дополнениями от 13 июля 2021 г.);
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 07.05.2014 № 465 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании» (с изменениями и дополнениями от 21 октября 2019 г.);
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014 № 384 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания» (с изменениями и дополнениями от 21 октября 2019 г.);
- Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 № 799 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 (260103.01) «Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 августа 2013 года, регистрационный № 29657), в редакции Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 № 390;

– Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1552 (ред. от 17.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 26.12.2016 № 44974);

– Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 (ред. от 17.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828);

– Учебные планы ГБПОУ РК «РКИГ» по специальностям и профессиям:

43.02.14 «Гостиничное дело»

43.02.10 «Туризм»

43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

43.01.01 «Официант, бармен»

– СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (с изменениями на 22 мая 2019 года)

– Локальные нормативные акты колледжа.

6. ОПИСЬ ОБОРУДОВАНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

«Администрирование отеля»

Название оборудования	Количество	Примечание
Мебель		
Шкаф-купе	1	
Шкаф-купе	1	
Стойка администратора	1	
Шкаф- стеллаж для документов полузакрытый	1	
Витрина для сувениров	1	
Стол журнальный	1	Со стеклянной поверхностью
Стол для багажа	1	Со специальной поверхностью
Стол переговорный модульный	1	
Стул	6	Мягкий, из натурального дерева
Тумба под МФУ	1	Три ящика
Диван	1	
Кресло с подставкой для ног	1	Мягкое
Пуфик	1	
Оборудование		
Ноутбук	1	Acer
Интерактивная панель с мобильной стойкой	1	Prestigio MULTIBOARD 75" (4K)
МФУ	1	Canon I-SENSYS MF 443 dw
Мобильный класс (15 ноутбуков)	1	AQUARIUS
Мини-сейф	1	
Часы настенные	1	
Подставка для зонтов	1	
Стойка напольная для газет и журналов	1	
Электронный сейф	1	
Кондиционер	1	Марка MDV
Рециркулятор	1	
Санитарный блок		
Ванная	1	
Унитаз	1	
Туалетная тумба	1	С раковиной и зеркалом
Освещение		
Прихожая		
Потолочный светильник	1	
Центральная зона		
Торшер напольный	1	Марки Recessaggi
Настенные бра	2	Для освещения картин
Люстра	1	Хрустальная, Бельгия
Санитарный блок		
Потолочный светильник	1	
Светильник-подсветка	1	Для зеркала



**Министерство образования, науки и молодежи
Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»**



УТВЕРЖДЕНО

Заместитель директора по УПР

_____ Е.Ш. Булаш

Приказ № 137 от 29.08. 2022 г.

**ПЛАН РАБОТЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ № 1
«АДМИНИСТРИРОВАНИЕ ОТЕЛЯ»
на 2022-2023 учебный год**

Заведующая лабораторией
мастер ПО высшей категории
И.В. Ермакова

Рассмотрено на заседании ЦМК «ГД»
Протокол №1 от «30» августа 2022 г.
Председатель ЦМК «ГД»
_____ Щербакова Е.В.

г. Симферополь

№ п/п	Мероприятия	Дата проведения	Ответственный
I. Организационные мероприятия			
1.	Подготовить профессиональную лабораторию к началу учебного года	Август	Ермакова И.В.
2.	Продолжить работу по оформлению профессиональной лаборатории	В течение года	Ермакова И.В.
3.	Составить план работы профессиональной лаборатории на 2022-2023 г. учебный год	Сентябрь	Ермакова И.В.
4.	Переоформить паспорт профессиональной лаборатории №1 компетенции «Администрирование отеля»	Сентябрь	Ермакова И.В.
5.	Провести с обучающимися беседу о правилах поведения в лаборатории, бережному отношению к оборудованию лаборатории	Сентябрь	Ермакова И.В.
6.	Организовать и контролировать в лаборатории уборки: а) ежедневные; б) генеральные	В течение года	Ермакова И.В.
7.	Составить график проведения консультаций и дополнительных занятий по МДК, ВКР	В течение года	Ермакова И.В.
II. Профессионально-теоретическая подготовка			
1.	Обеспечить в профессиональной лаборатории проведение групповых и индивидуальных консультаций по модулям, по написанию письменной экзаменационной работе	Согласно расписания	Ермакова И.В.
2.	Организовывать в профессиональной лаборатории дополнительные занятия в группах по МДК 01.01.; МДК 03.01.; МДК 05.01.; МДК 05.02.	В течение года	Ермакова И.В.
3.	Обеспечить обучающихся раздаточным материалом, учебными пособиями, инструкциями по выполнению практических занятий	В течение года	Ермакова И.В.
4.	Продолжить работу над комплексным методическим обеспечением по дисциплинам, МДК	В течение года	Ермакова И.В.
5.	Оказывать помощь обучающимся в подготовке и проведении научно-практических и научно теоретических конференций	В течение года	Ермакова И.В.
6.	Продолжать работу по внедрению и использованию инновационных технологий на занятиях	В течение года	Ермакова И.В.
7.	Продолжить работу над разработкой инструкционных карт и отчетов для проведения практических занятий по МДК	В течение года	Ермакова И.В.
8.	Организация и проведение отборочных соревнований, региональных чемпионатов Worldskills, демонстрационных экзаменов	Согласно графика	Ермакова И.В.
9.	Оказывать помощь обучающимся в подготовке к участию в конкурсах, чемпионатах	Согласно графика	Ермакова И.В.
10.	Оказывать помощь обучающимся в подготовке и проведении мероприятий во время месячника спецдисциплин	Февраль	Ермакова И.В.
III. Воспитательная работа			
1.	Оказывать помощь в подготовке и проведении классных часов	В течение года	Ермакова И.В.

IV. Формирование здорового образа жизни			
1.	Провести беседы с целью формирования гигиенических навыков у обучающихся: - о мерах профилактики вирусных заболеваний; - о режиме питания; - вреде курения, алкоголя и наркотиков; - о пользовании мобильными телефонами; - о дополнительных мерах по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции	В течение года	Ермакова И.В.
V. Повышение педагогического мастерства			
1.	Посещать уроки преподавателей и мастеров ПО с целью обмена опытом	В течение года	Ермакова И.В.
2.	Принимать участие в работе методического и педагогического совета	В течение года	Ермакова И.В.
3.	Изучать нормативно-правовую документацию	В течение года	Ермакова И.В.
4.	Участвовать в семинарах, заседаниях круглого стола, совещаниях, конференциях для повышения педагогического мастерства	В течение года	Ермакова И.В.

Зав. лабораторией _____ И.В. Ермакова

Ведущий специалист ОТ _____ М.Н. Зобенко

Ведущий специалист ГО _____ И.В. Тишин

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

№ п/п	Наименование документа	Кем составлен и утвержден, протокол и дата утверждения
1.	Учебно-методический комплекс профессионального модуля ПМ. 01. «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 «Гостиничное дело»	Преподаватель Щербакова Е.В. председатель ЦМК «ГД» Щербакова Е.В. протокол №1 от 30.08.2022 г.
2.	Учебно-методический комплекс профессионального модуля ПМ. 03. «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 «Гостиничное дело»	Преподаватель Гринь С.Н. председатель ЦМК «ГД» Щербакова Е.В. протокол №1 от 30.08.2022 г.
3.	Учебно-методический комплекс профессионального модуля ПМ. 04. «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 «Гостиничное дело»	Преподаватель Щербакова Е.В. председатель ЦМК «ГД» Щербакова Е.В. протокол №1 от 30.08.2022 г.
4.	Учебно-методический комплекс профессионального модуля ПМ. 05. «Выполнение работ по профессии горничная и портье» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 «Гостиничное дело»	Мастер ПО Ермакова И.В. преподаватель Максакова И.Г. председатель ЦМК «ГД» Щербакова Е.В. протокол №1 от 30.08.2022 г.

9. ПЕРЕЧЕНЬ МЕТОДИЧЕСКИХ РЕКОМЕНДАЦИЙ К ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ И САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

№ п/п	Наименование документа	Кем составлен и утвержден, протокол и дата утверждения
1.	Методические рекомендации к выполнению практических занятий по МДК 01.01. «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения»	Преподаватель Щербакова Е.В. Председатель ЦМК «ГД» Щербакова Е.В протокол №1 от 30.08.2022 г.
2.	Методические рекомендации к выполнению практических занятий по МДК 03.01. «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда»	Преподаватель Ермакова И.В. Председатель ЦМК «ГД» Щербакова Е.В. протокол №1 от 30.08.2022 г.
3.	Методические рекомендации к выполнению практических занятий по МДК 04.01. «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж»	Преподаватель Щербакова Е.В. Председатель ЦМК «ГД» Щербакова Е.В протокол №1 от 30.08.2022 г.
4.	Методические рекомендации к выполнению практических занятий по МДК 05.01. «Выполнение работ по профессии горничная»	Мастер ПО Ермакова И.В., преподаватель Максакова И.Г. Председатель ЦМК «ГД» Щербакова Е.В. протокол №1 от 30.08.2022 г.
5.	Методические рекомендации к выполнению практических занятий по МДК 05.02. «Выполнение работ по профессии портье»	

10. ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№ п/п	Наименование документа	Кем составлен и утвержден, протокол и дата утвержден
1.	Экзаменационные билеты по МДК 01.01 «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения» для специальности 43.02.14 «Гостиничное дело»	Преподаватель Щербакова Е.В. Председатель ЦМК «ГД» Щербакова Е.В. протокол №1 от 30.08.2022 г.
2.	Экзаменационные билеты по МДК 03.01 «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда» для специальности 43.02.14 «Гостиничное дело»	Преподаватель Гринь С.Н. Председатель ЦМК «ГД» Щербакова Е.В. протокол №1 от 30.08.2022 г.
3.	Экзаменационные билеты по МДК 04.01 «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж» для специальности 43.02.14 «Гостиничное дело»	Преподаватель Щербакова Е.В. Председатель ЦМК «ГД» Щербакова Е.В. протокол №1 от 30.08.2022 г.
4.	Экзаменационные билеты по МДК 05.01 «Выполнение работ по профессии горничная» для специальности 43.02.14 «Гостиничное дело»	Мастер ПО Ермакова И.В., преподаватель Максакова И.Г. Председатель ЦМК «ГД» Щербакова Е.В. протокол №1 от 30.08.2022 г.
5.	Экзаменационные билеты по МДК 05.02 «Выполнение работ по профессии портье» для специальности 43.02.14 «Гостиничное дело»	

11. УЧЕБНАЯ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЛИТЕРАТУРА

Нормативные документы:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 08.12.2020) «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2021г.).
2. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 (ред. от 08.12.2020) «О защите прав потребителей».
3. «Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации» от 18 ноября 2020 №1853 г. (вступают в силу с 1 января 2021 г. и действуют по 31 декабря 2026 г.).

Основные источники:

1. Ёхина, М.А. Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / М.А. Ёхина. – 3-е изд., испр. и доп. – Москва : Издательский центр «Академия», 2021. – 320 с. (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-4468-3367-2. – Текст (визуальный) : непосредственный.
2. Потапова И.И. Организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.И. Потапова. – 4-е изд., перераб. и доп. Москва : Издательский центр «Академия», 2021. – 272 с.– 320 с. (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-4468-1550-0. – Текст (визуальный) : непосредственный.
3. Ёхина, М. А. Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж : учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / М. А. Ёхина. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.

Дополнительные источники:

1. Гостиничное дело : ежемесячный журнал / Негосударственное научно-образовательное учреждение «Академия торговли и внешнеэкономических связей». – М. : Индустрия гостеприимства и торговли, 2020.
2. Отель : официальное издание Российской гостиничной ассоциации / Издатель и гл. ред. Д. П. Демидов. – М. : ИП Демидов Д.П., 2020. – 1 р. в 2 мес.

Периодические издания:

1. Академия гостеприимства: журнал для владельцев ресторанного и гостиничного бизнеса / издательский дом ООО «МЕДИАПро» – М.: 2016. – 1 р. в 2 мес.
2. Гостиница и ресторан: бизнес и управление/ главный редактор Майя Фарафонова/ ООО «Хоспиталити», 2016.
3. РЕСТОРАТОР СНЕФ: издатель ООО «НТА эвент» – М.: 2015. – 1 р. в 2 мес.

Интернет – ресурсы:

1. Все отели России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://all-hotels.ru> (23.01.2015). – Заголовок с экрана.
2. Amadeus Russia [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.amadeus.ru/> (23.01.2015). – Заголовок с экрана.
3. Деловой форум гостиничного комплекса [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.gaomoskva.ru> (23.01.2015). – Заголовок с экрана.
4. Индустрия гостеприимства [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.new-hotel.ru/> (23.01.2015). – Заголовок с экрана.

12. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

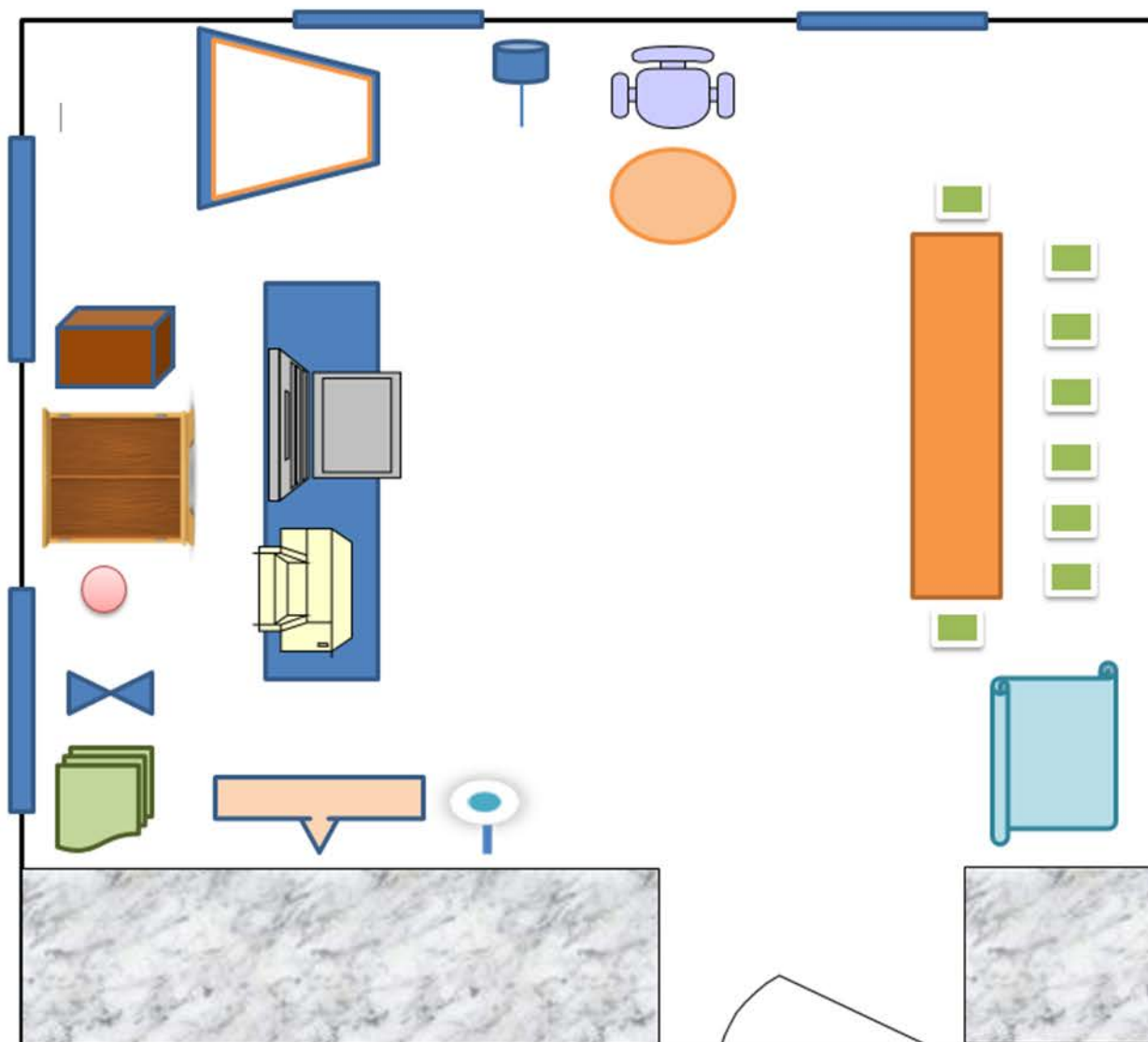
Средства обучения	Количество
Автоматизированная система управления гостиницей «ШЕЛТЕР»	1
Мобильный класс AQUARIUS (15 ноутбуков)	1
Платежный терминал	2
Детектор денежных купюр	1
Ключи-карты	10
Имитация денежных банкнот	
Калькулятор	1
Флипчарт	1
Бумага для флипчарта	10
Маркеры	8
Телефонный аппарат	1
Звонок настольный	1
Устройство для эмитации телефонного звонка	1
Электронный учебно-методический комплекс «ACADEMIA»	1
Электронный учебно-методический комплекс «ДИПОЛЬ»	1
Обучающие видеоролики	10
Презентации занятий	15

13. НАГЛЯДНЫЕ ПОСОБИЯ

1. Стенды
2. Гостиничные образцы:
 - мини парфюмерия;
 - предметы одноразового использования;
 - информационные материалы для гостей
3. Раздаточный материал

**14. ТАБЛИЦА ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ В ПАСПОРТ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ**

№	Содержание изменения	Примечание
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		
11.		
12.		
13.		
14.		
15.		
16.		
17.		
18.		
19.		
20.		



16. ФОТО ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

