



**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 № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2022 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор ГБПОУ РК «РКИГ»

\_\_\_\_\_ М.И. Пальчук  
Приказ № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2022 г.

**ПАСПОРТ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ № 2  
«РЕСЕПШН»**

Заведующая лабораторией  
Преподаватель высшей категории  
Щербакова Е.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 «Ресепшн»	22
16. Фото профессиональной лаборатории	23

## 1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

**Цели работы профессиональной лаборатории:**

- проведение демонстрационных экзаменов по стандартам Worldskills;
- проведение региональных чемпионатов Worldskills по компетенции «Администрирование отеля»;
- проведение практических занятий, мастер-классов, семинаров, консультаций;
- организация тематических внеурочных занятий, лекций, бесед;
- проведение конкурсов по специальности «Гостиничное дело»;
- просмотр кинофильмов, видео уроков.

**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 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» МДК 01.01 «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения» ПМ. 04 «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж» МДК 04.01 «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж» ОП. 10 «Дополнительные сервисные услуги» ОП. 13 «Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг»

## 2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

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

Количество посадочных мест в лаборатории –15.

Лаборатория включает в себя следующие помещения:

«Ресепшн» размеры помещения включают в себя:

- прихожую,
- основное помещение.

Общая площадь – 25 м<sup>2</sup>; высота потолков – 4 м; общий объем – 100 м<sup>3</sup>;

Освещение:

Естественное – 1 окно размером 1,7х1,5 м., 2-ое окно – размером 1,56 х 1,08 м.

Искусственное – 300 Лк

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

Вентиляция – природная, централизованная и принудительная.

Водоснабжение – отсутствует.

Канализация – отсутствует.

Электрооборудование: подведено напряжение 220 V, есть заземление.

Мебель согласно зонированию ресепшена укомплектована в полном объеме.

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

Режим работы лаборатории соответствует расписанию занятий и внутреннему распорядку колледжа.



**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 № \_\_ от \_\_\_\_\_ 2022 г.

**ИНСТРУКЦИЯ  
ПО ОХРАНЕ ТРУДА И ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ  
в лаборатории для обучающихся по специальности 43.02.14 «Гостиничное дело»**

г. Симферополь

## **1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ**

1.1. Инструкция разработана в соответствии с:

- Федеральным законом № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», ст. 41;
- Федеральным законом Российской Федерации от 21 ноября 2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральным законом «О пожарной безопасности» от 21.12.1994 № 69-ФЗ;
- приказом Минобразования РФ от 15.01.2002 № 76 «О создании безопасных условий жизнедеятельности обучающихся в образовательных учреждениях»;
- приказом Минобразования РФ от 07.08.2000 № 2414;
- письмом Минобразования РФ от 12.07.2000 № 22- Сб.788 «О принятии дополнительных мер по предотвращению несчастных случаев с обучающимися и работниками образовательных учреждений».

1.2. Требования настоящей инструкции являются обязательными для исполнения обучающихся 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 кабинете 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 и ПБ

В.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:

<b>№ п/п</b>	<b>Ф.И.О. обучающегося</b>	<b>Группа</b>	<b>Дата</b>	<b>Подпись</b>
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

– Инфраструктурный лист по компетенции «Администрирование отеля».

## ОПИСЬ ОБОРУДОВАНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

### «Ресепшн»

Название оборудования	Количество	Примечание
Стойка ресепшн	1	-
Офисное кресло	1	-
Стол раскладной	1	-
Стол	1	-
Стул	14	-
Шкаф	1	Трехстворчатый с антресолюю
Монитор	1	Марки «Philips»
Системный блок	1	-
МФУ	1	Марки «Canon»
Тумба	1	-
Колонна	1	-
Настенные часы	1	-
Телефонный аппарат	1	Марки «Euroline»
Рециркулятор	1	-

### Освещение

Люстра	1	-
Галогеновая лампа	22	-
Настольная лампа	1	-



**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 № \_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2022 г.

**ПЛАН РАБОТЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ №2  
«РЕСЕПШН»  
на 2022-2023 учебный год**

Заведующая лабораторией  
Преподаватель высшей категории  
Щербакова Е.В.

Рассмотрено на заседании ЦМК «ГД»  
Протокол №\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Председатель ЦМК «ГД»  
\_\_\_\_\_ Щербакова Е.В.

г. Симферополь

№ п/п	Мероприятия	Дата проведения	Ответственный
<b>I. Организационные мероприятия</b>			
1.	Подготовить лабораторию к началу учебного года	Август	Щербакова Е.В.
2.	Продолжить работу по оформлению лаборатории	В течение года	Щербакова Е.В.
3.	Составить план работы лаборатории на 2022-2023 учебный год	Сентябрь	Щербакова Е.В.
4.	Переоформить паспорт лаборатории	Сентябрь	Щербакова Е.В.
5.	Провести с обучающимися беседу о правилах поведения в лаборатории, бережному отношению к оборудованию лаборатории	Сентябрь	Щербакова Е.В.
6.	Организовать и контролировать в лаборатории уборки: а) ежедневные; б) генеральные	В течение года	Щербакова Е.В.
7.	Составить график проведения консультаций и дополнительных занятий по МДК, ВКР	В течение года	Щербакова Е.В.
<b>II. Профессионально-теоретическая подготовка</b>			
1.	Обеспечить в лаборатории проведение групповых и индивидуальных консультаций по модулям, по написанию письменной экзаменационной работе.	Согласно расписанию	Щербакова Е.В.
2.	Организовывать в лаборатории дополнительные занятия в группах по МДК 01.01.; МДК 05.01.; МДК 05.02.	В течение года	Щербакова Е.В.
3.	Обеспечить обучающихся раздаточным материалом, учебными пособиями, отчетами по выполнению практических занятий	В течение года	Щербакова Е.В.
4.	Продолжить работу над комплексным методическим обеспечением по дисциплинам, МДК	В течение года	Щербакова Е.В.
5.	Оказывать помощь обучающимся в подготовке и проведении научно-практических конференций	В течение года	Щербакова Е.В.
6.	Продолжать работу по внедрению и использованию инновационных технологий на занятиях	В течение года	Щербакова Е.В.
7.	Продолжить работу над разработкой инструкционных карт и отчетов для проведения практических занятий по МДК	В течение года	Щербакова Е.В.
8.	Оказывать помощь обучающимся в подготовке и проведении: конкурсов, этапов чемпионатов	Согласно графика	Щербакова Е.В.
9.	Оказывать помощь обучающимся в подготовке и проведении мероприятий во время месячника спецдисциплин	Февраль	Щербакова Е.В.
<b>III. Воспитательная работа</b>			
1.	Оказывать помощь в подготовке и проведении классных часов «Разговоры о важном»	В течение года	Щербакова Е.В.
2.	Оказывать помощь учащимся в организации и проведении профориентационной работы	В течение года	Щербакова Е.В.

<b>IV. Формирование здорового образа жизни</b>			
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.	В течение года	Щербакова Е.В.
<b>V. Повышение педагогического мастерства</b>			
1.	Посещать уроки преподавателей и мастеров ПО с целью обмена опытом	В течение года	Щербакова Е.В.
2.	Принимать участие в работе методического и педагогического совета	В течение года	Щербакова Е.В.
3.	Изучать учебную и учебно-методическую документацию	В течение года	Щербакова Е.В.
4.	Участвовать в семинарах, заседаниях круглого стола, совещаниях, конференциях для повышения педагогического мастерства	В течение года	Щербакова Е.В.

Согласовано:

Зав. лабораторией \_\_\_\_\_ Е. В. Щербакова

Ведущий специалист ОТ \_\_\_\_\_ В.Н. Зобенко

Ведущий специалист ГО \_\_\_\_\_ И.В. Тишин

## 8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

№ п/п	Наименование документа	Год утверждения, кем составлен, утвержден
1.	Учебно-методический комплекс по 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 высшей категории Щербакова Е.В. Председатель ЦМК «ГД» Щербакова Е.В. протокол № 1 от 30.08.2022 г.
2.	Учебно-методический комплекс по ПМ. 03 «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания номерного фонда 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 по ПМ. 04 «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж 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.
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 высшей категории Ермакова И.В. Преподаватель Щербакова Е.В. ЦМК «ГД» протокол № 1 от 30.08.2022 г.



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

№ п/п	Наименование документа	Год утверждения, кем составлен, утвержден
1.	Методические рекомендации к выполнению практических занятий по МДК 01.01. «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения»	Преподаватели высшей: Щербакова Е.В. Председатель ЦМК «ГД» Щербакова Е.В. протокол № 1 от 30.08.2022г.
2.	Методические рекомендации к выполнению практических занятий по МДК 01.04. «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж»	Преподаватели высшей категории: Щербакова Е.В. Председатель ЦМК «ГД» Щербакова Е.В. протокол № 1 от 30.08.2022г.
3.	Методические рекомендации к выполнению практических занятий по МДК 05.01. «Выполнение работ по профессии горничная»	Мастер ПО высшей категории Ермакова И.В., мастер ПО первой категории Максакова И.Г. Председатель ЦМК «ГД» Щербакова Е.В. протокол № 1 от 30.08.2022г
4.	Методические рекомендации к выполнению практических занятий по МДК 05.02. «Выполнение работ по профессии портье»	Мастер ПО высшей категории Ермакова И.В. Председатель ЦМК «ГД» Щербакова Е.В. протокол № 1 от 30.08.2022г
5.	Методические рекомендации к выполнению практических занятий по ОП 10 «Дополнительные сервисные услуги»	Преподаватель высшей категории: Щербакова Е.В. Председатель ЦМК «ГД» Щербакова Е.В. протокол № 1 от 30.08.2022г.
6.	Методические рекомендации к выполнению практических занятий по ОП 13 «Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг»	Преподаватель высшей категории: Щербакова Е.В. Председатель ЦМК «ГД» Щербакова Е.В. протокол № 1 от 30.08.2022г.

## 10. ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№ п/п	Наименование документа	Год утверждения, кем составлен, утвержден
1.	Экзаменационные билеты по МДК 01.01. «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения», по специальности 43.02.14	Преподаватели: Гринь С.Н. Щербакова Е.В. Председатель ЦМК «ГД» Щербакова Е.В. протокол № 1 от 30.08.2022г.
2.	Экзаменационные билеты по МДК 01.01. «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания номерного фонда», по специальности 43.02.14	Преподаватель: Гринь С.Н. Председатель ЦМК «ГД» Щербакова Е.В. протокол № 1 от 30.08.2022г.
3.	Экзаменационные билеты по МДК 01.04. «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж», по специальности 43.02.14	Преподаватели: Гринь С.Н. Щербакова Е.В. Председатель ЦМК «ГД» Щербакова Е.В. протокол № 1 от 30.08.2022г.
4.	Экзаменационные билеты по МДК 05.01. «Выполнение работ по профессии горничная», по специальности 43.02.14	Мастер ПО Ермакова И.В., преподаватель первой категории Максакова И.Г. Председатель ЦМК «ГД» Щербакова Е.В. протокол № 1 от 30.08.2022г
5.	Экзаменационные билеты по МДК 05.02. «Выполнение работ по профессии портье» по специальности 43.02.14	Мастер ПО Ермакова И.В., преподаватель первой категории Максакова И.Г. Председатель ЦМК «ГД» Щербакова Е.В. протокол № 1 от 30.08.2022г
6.	Экзаменационные билеты по ОП 13 «Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг», по специальности 43.02.14	Преподаватель высшей категории: Щербакова Е.В. Председатель ЦМК «ГД» Щербакова Е.В. протокол № 1 от 30.08.2022г.

## 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 CHEF: 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
Монитор	1
Системный блок	1
МФУ Canon	1
USB-накопитель	1
Видеоролики	5
Презентации	5
Телефонный аппарат	1
Система управления гостиницей UCS Shelter	1
Мобильный класс AQUARIUS (15 ноутбуков)	1
Электронный учебно-методический комплекс «ACADEMIA»	1
Электронный учебно-методический комплекс «ДИПОЛЬ»	1

## 13. НАГЛЯДНЫЕ ПОСОБИЯ

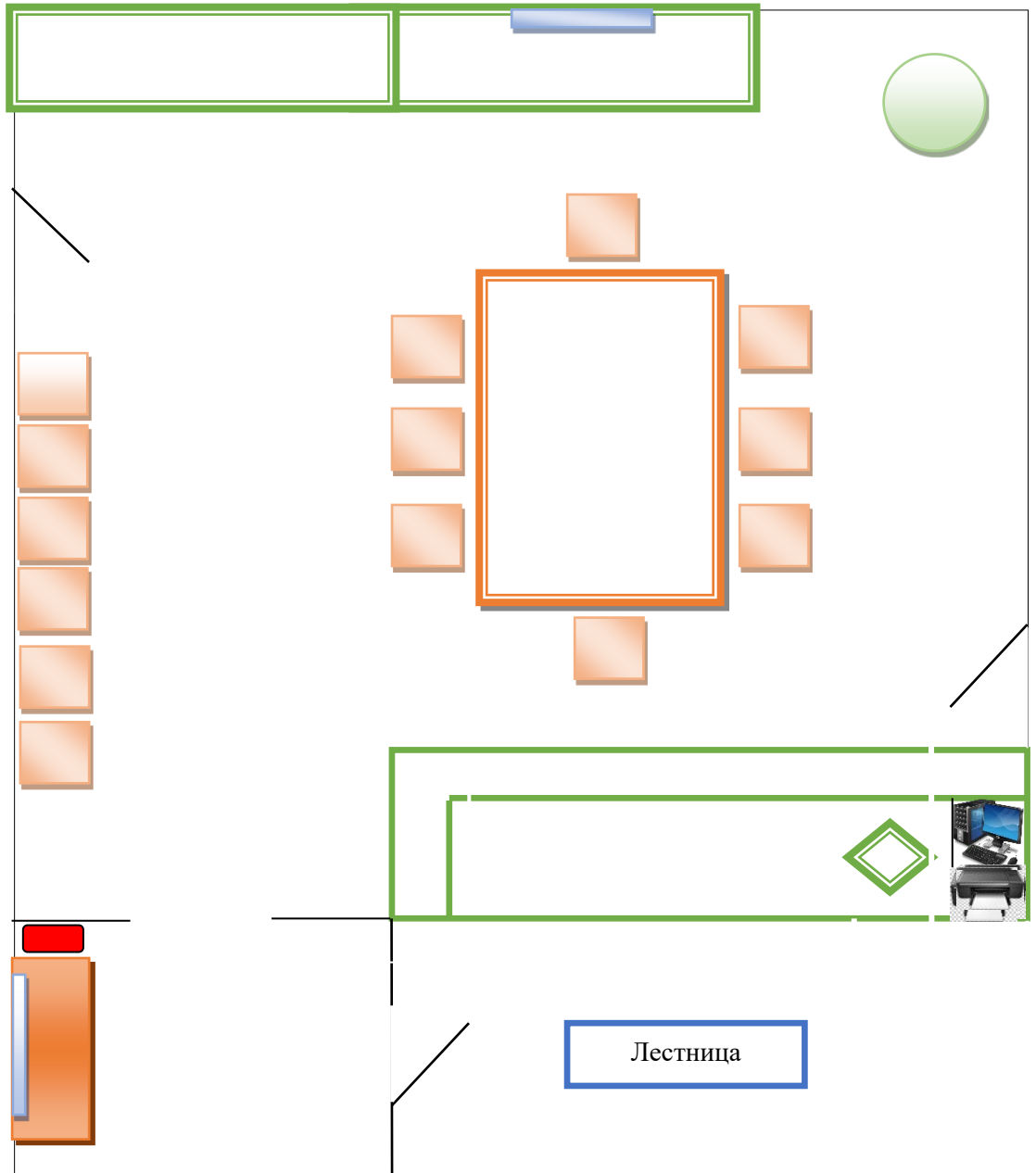
1. Стенды
  - «Мировые гостиничные системы»
  - Настенные часы «Часовые пояса»
2. Гостиничные образцы










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

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

# 15. ПЛАН ЗАСТРОЙКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

АДМИНИСТРИРОВАНИЕ ОТЕЛЯ



- УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ:**
-  – МФУ
  -  – компьютер
  -  – стул
  -  – стол
  -  – тумба
  -  – шкаф
  -  – колонна
  -  – окно
  -  – огнетушитель

## 16. ФОТО ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЛАБОРАТОРИИ



