

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Иркутской области
«Иркутский колледж экономики, сервиса и туризма»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

МДК.05.01 Выполнение работ по должностям 11695 "Горничная"

2016 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе примерной программы профессионального модуля «Выполнение работ по профессии 11695 Горничная» разработанной ГАПОУ ИКЭСТ в соответствии с Федеральным государственным стандартом (далее - ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) **43.02.11 Гостиничный сервис (базовой подготовки).**

Одобрена методической комиссией
Председатель: Т. В. Новопашина
«11» _____ 2016 г.

Утверждаю:
Заместитель директора по учебной работе
Т.И. Сарнавская
«05» _____ 2016 г.

Согласовано:
заместитель директора по научно-
методической работе
Т.Д. Соколова
«05» _____ 2016 г.

Рассмотрена на заседании НМС
Протокол № 2 от 15.09.2016

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области Иркутский колледж экономики сервиса и туризма

Разработчик: Синькова Елена Ивановна, преподаватель ГАПОУ ИО ИКЭСТ

Рецензент

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	20
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	21
ПРИЛОЖЕНИЕ 2	23

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ 05 Выполнение работ по профессии 11695 Горничная является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.11. Гостиничный сервис в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) выполнение работ по профессии 11695 Горничная, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Подготовка к работе и выполнение уборки номеров и нежилых помещений.
2. Выполнение норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен **иметь практический опыт:**

- по уборке жилых номеров и нежилых помещений и обслуживания гостей во время проживания;

уметь:

- организовывать рабочее место, комплектовать тележку горничной,
- соблюдать требования к стандартам уборочных работ и качеству обслуживания гостей,
- соблюдать требования к внешнему виду и личной гигиене работников сервиса,
- производить уборку номеров, служебных помещений и помещений общего пользования,
- соблюдать правила техники безопасности и противопожарной безопасности при проведении уборочных работ в номерах и нежилых помещениях,
- выполнять правила и нормы охраны труда и требования производственной санитарии и гигиены,
- использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих, обращаться с разными видами ключей, обслуживать мини-бар;

знать:

- технологию уборки номеров и требования к качеству проведения уборочных работ,
- правила техники безопасности и противопожарной безопасности при проведении уборочных работ в номерах, служебных помещениях и помещениях общего пользования, в том числе при работе с моющими и чистящими средствами,
- порядок и процедуру отправки одежды в стирку и чистку и получение готовых заказов,
- правила поведения сотрудников на жилых этажах в экстремальных ситуациях,
- правила обращения с магнитными ключами

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности – технология обслуживания гостей в процессе проживания, в том числе - профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	ПК 5.1 Подготовка к работе и выполнение уборки номеров и нежилых помещений.
ПК 5.2	ПК 5.2 Выполнение норм охраны труда
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля (вариант для специальности)

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	111
Самостоятельная работа обучающегося	91
Обязательная аудиторная учебная нагрузка:	
Всего занятий по очной форме обучения	74
Всего занятий по заочной форме обучения	20
в том числе:	
- лекций	10
- лабораторные занятия, практические занятия	10
- курсовая работа (проект)	0
Контрольная работа	1
Учебная практика	30
Производственная практика	60
Итоговая аттестация в форме:	экзамен

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. ПМ 05 Выполнение работ по профессии 11695 Горничная МДК 05.01. Технология обслуживания гостей в процессе проживания			
Тема 1.1. Понятие о структуре и режиме работы гостиничного предприятия	Содержание	1	
	1. Принципы организационного построения гостиницы.		2
	2. Основные службы гостиницы.		2
	3. Режим работы гостиницы.		2
	Самостоятельная работа № 1 Составление схемы структуры управления гостиницы.	4	3
Тема 1.2. Понятие об организации поэтажного обслуживания номерного фонда	Содержание	1	
	1 Понятие и виды гостиничных услуг.		2
	2 Понятие поэтажного обслуживания		2
	3 Виды поэтажного обслуживания.		2
	Самостоятельная работа № 2 Работа с нормативными документами по теме «Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации».	4	2
Тема 1.3. Санитарно - гигиенические требования к	Содержание	1	
	1 Содержание административных и бытовых		2

эксплуатации помещений		помещений.		
	2	Содержание бытовых помещений.		2
	3	Содержание общественных помещений.		2
	Самостоятельная работа № 3 Работа с нормативными документами по стандартам гостиничного обслуживания.		6	
Тема 1.4. Санитарные и гигиенические требования к содержанию номерного фонда	Содержание		1	
	1	Требования к оборудованию номерного фонда.		2
	2	Санитарные и гигиенические требования к содержанию номерного фонда.		2
	3	Санитарные и гигиенические требования к содержанию номеров высших категорий.		2-3
	Самостоятельная работа № 4 Работа с нормативными документами по санитарно-гигиеническим нормам, предъявляемым к гостиницам.		6	332
Тема 1.5. Требования к санитарно-техническому оборудованию	Содержание		1	
	1	Виды санитарно-технического оборудования в гостинице		2
	2	Оборудование санузла в гостиницах и номерах разных категорий.		2
	3	Обслуживание помещений общего пользования		2
	4	Новые виды сантехнического оборудования.		2
	Самостоятельная работа № 5 Работа с каталогами и видеоматериалами		8	3
Тема 1.6. Квалификационные требования к специальности	Содержание		1	
	1	Образование.		2
	2	Ответственность.		2
	3	Права горничной.		2
	4	Требования к внешнему виду.		2
	Самостоятельная работа № 6 1. Работа с инструктивными материалами «Квалификационные требования к профессии». 2. Семинар «Требования к внешнему виду и личной гигиене работников сервиса».		8	3
Тема 1.7. Функциональные обязанности горничной.	Содержание		1	
	1. Индивидуальный и бригадный виды работ горничных.			2
	2. Нормативы работ.			2
	3. Должностные обязанности			2

	Самостоятельная работа №7 Работа с нормативными документами: «Должностная инструкция горничной»	4	3
Тема 1.8. Уборочный инвентарь и уборочное оборудование	Содержание	1	
	1. Виды технического инвентаря горничной.		2
	2. Виды моющих и чистящих средств и правила их применения.		2
	3. Электротехническое оборудование.		2
	4. Виды средств одноразовой гигиены.		2
	Самостоятельная работа №8 1. Работа с моющими и чистящими средствами. 2. Работа со средствами личной гигиены клиентов. 3. Решение производственных задач «Распределение средств гигиены по номерам разных категорий».	6	3
Тема 1.9 Содержание бельевого хозяйства	Содержание	1	
	1.Виды постельного белья.		2
	2. Распределение белья по номерам разных категорий.		2
	3. Требования к хранению и транспортировке чистого и грязного белья.		2
Тема 1.10 Подготовка горничной к работе.	Содержание	1	
	1. Фирменный стиль персонала гостиницы.		2
	2. Подготовка и организация работы.		2
	3. Подбор и комплектация уборочных средств		2
	Самостоятельная работа №9 Работа с документами: «Наряд горничной на работу».	4	3
Тема 1.11 Комплектация тележки горничной	Содержание	0.5	
	1. Виды тележек и способы их комплектации.		1
	2. Приемы использования тележки.		2
	3. Методы загрузки.		2

	Самостоятельная работа №10 Анализ производственной ситуации: виды загрузки тележек.	4	3
Тема 1.12. Организация уборочных работ.	Содержание	0.5	
	1. Виды уборочных работ.		2
	2. Параметры и систематичность уборки.		2
	3. Методы и технологии уборки.		2
	4. Специфика уборки заселенных номеров.		2
	5. Порядок уборки многокомнатного номера		2
Тема 1.13 Процедура и технология повседневной уборки номеров	Содержание	1	
	1. Порядок и технология уборки комнаты.		1
	2. Порядок и технология уборки санузла.		1
	3. Процедура завершения уборки.		2
	4. Правила удаления мусора.		1
	Самостоятельная работа №11 Работа с каталогами и видеоматериалами.	4	3
Тема 1.14 Процедура и технология генеральной уборки номеров	Содержание	0.5	
	1. Методы и технологии генеральной уборки		2
	2. Порядок уборки и санузла.		2
	3. Процедура завершения уборки		2
Тема 1.15 Технология чистки ковров и мебели и пола	Содержание		
	1. Виды инвентаря и оборудования.		2
	2. Правила эксплуатации.		2
	3. Особенности применения чистящих средств.		2
Тема 1.16 Подготовка номеров к заселению.	Содержание	0.5	
	1. Процедуры и правила: подготовка номеров к заселению.		2
	2. Проверка рабочего состояния и регулирования бытовых приборов и оборудования номеров.		2
	3. Проверка наличия одноразовых средств личной гигиены для гостя.		2
	4. Предметы гостеприимства .		2

	Самостоятельная работа № 12 Деловая ситуация: «Контроль качества уборки номера».	4	2
Тема 1.17. Правила поведения горничной при уборке номера	Содержание	1	
	1. Стандарты поведения горничной при уборке свободного номера.		2
	2. Стандарты поведения горничной при уборке заселенного номера.		2
	3. Порядок проверки оборудования номера.		2
	4. Действия горничной при обнаружении неисправностей		2
	Самостоятельная работа № 13 Анализ производственной ситуации «Действия горничной при обнаружении неисправностей»	4	3
Тема 1.18 Технология уборки общественных помещений общего пользования	Содержание	0.5	
	1. Виды общественных помещений в гостинице.		2
	2. Параметры и систематичность уборки.		2
	3. Процедура ухода за растениями		2
Тема 1.19 Технология уборки административных и служебных помещений	Содержание	0.5	
	1. Виды административных и служебных помещений.		2
	2. Параметры и систематичность уборки.		2
	3. Методы и технологии уборки.		2
Тема 1.20 Технология нестандартных процедур уборки	Содержание	0.5	
	1. Виды нестандартных процедур уборки.		2
	2. Последовательность выполнения отдельных операций уборки.		2
	3. Виды применяемого материала и приборов.		2
	4. Методы и технологии уборки.		2
Тема 1.21 Подготовка номера ко сну	Содержание	0.5	
	1. Приемы подготовки постели ко сну.		2
	2. Техника приведения в порядок вещей гостей.		2
	3. Процедура возобновления материалов для гостя.		2

	Самостоятельная работа № 15 Деловая игра «Правила поведения персонала в конфликтной ситуации»	4	3
Тема 1.22. Принятие заказов от клиентов на бытовые услуги и обеспечение их своевременного выполнения	Содержание	0.5	
	1. Виды дополнительных услуг.		2
	2. Процедура приема и оформления заказа на услуги.		2
	3. Обеспечение своевременного выполнения заказов		2
	Самостоятельная работа № 16 1. Работа с инструктивными материалами: организация оказания услуг на этаже. 2. Решение производственных задач «Организация оказания персональных дополнительных услуг». 3. Составление алгоритма: «Технология выполнения заказов».	4	3
Тема 1.23. Ответственность горничной за сохранность имущества гостей	Содержание	0.5	
	1. Обеспечение безопасности гостей.		2
	2. Действия с забытыми или потерянными вещами гостей.		2
	3. Ответственность за сохранность имущества гостей.		2
	4. Правила пользования разными видами ключей и их хранения .		2
	Самостоятельная работа № 16 Решение производственных задач «Ситуации с ключами».	2	3
Тема 1.24 Процедура приема номера при отъезде гостя.	Содержание	0.5	
	1. Стандарт проверки номера при отъезде гостя.		2
	2. Технология приема номера		2
	3. Действия при обнаружении утерянной или испорченной гостиничной собственности		2
	4.Порядок действий при обнаружении забытых вещей.		2
	Самостоятельная работа № 17 1. Анализ производственной ситуации «Соблюдение персоналом требований к стандартам и качеству обслуживания гостей»	4	

	2. Деловая игра: «Прием номера у выезжающего гостя».		
Тема 1.25 Процедура окончания работы и передачи смены	Содержание		
	1. Разгрузка и хранение тележки	0.5	2
	2. Раскладка и хранение белья		2
	3. Процедура хранения инвентаря для уборки		2
	4. Сдача задания менеджеру		2
	5. Заполнение журнала передачи смены		2
	Самостоятельная работа №17 Работа с документами: составление актов, заполнение бланков, составление писем, записок.	2	3
Тема 1.26. Охрана труда горничных	Содержание	0.5	
	1 Соблюдение норм труда и отдыха		2
	2 Предупреждение заболеваний, передающихся через кровь		2
	3 Предупреждение падений		2
	4. Предупреждение травм		2
	Самостоятельная работа № 18 1. Семинар «Правила и нормы охраны труда горничных». 2. Работа с инструктивными материалами по правилам и нормам охраны труда.	4	3
Тема 1.27 Правила техники безопасности при уборочных работах	Содержание	0.5	
	1. Техники безопасности при работе с химическими веществами.		2
	2. Техники безопасности при работе с электрооборудованием.		2
	3. Техники безопасности при работе с бельем.		2
	Самостоятельная работа № 19 Анализ производственной ситуации «Соблюдение правил техники безопасности при проведении уборочных работ в номерах»	3	
Тема 1.28 Меры безопасности при работе с гостиничным инвентарем	Содержание	0.5	
	1 Меры безопасности на рабочем месте		2
	2 Меры безопасности при работе с сейфами и хранилищами		2

	3 Меры безопасности при работе со стационарным оборудованием		2
Тема 1.29 Профилактика пожарной и террористической безопасности	Содержание	0.5	
	1 Профилактика пожарной безопасности в гостинице		2
	2 Принятие мер пожарной безопасности на рабочем месте		2
	3 Действия в случае пожарной опасности		2
	4 Профилактика террористической опасности в гостинице		
	Самостоятельная работа № 20 1. Деловая игра. Правила поведения персонала в случае пожарной опасности. 2. Деловая игра. Поведение персонала в случае террористической опасности.	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 5		91	
Раздел 1. Учебная практика (по профилю специальности) 1. Работа с учебной и специальной литературой по темам и вопросам, предложенным преподавателем. 2. Освоение информационных и телекоммуникационных технологий. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя 4. Подготовка отчетов по следующим темам: <ul style="list-style-type: none"> • Системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих. • Ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности горничной. • Правила техники безопасности и использования противопожарных средств защиты. • Виды современного уборочного электрооборудования. • Правила и нормы охраны труда горничной. • Виды форменной одежды горничных. • Этические нормы общения младшего персонала с гостями отеля. • Виды постельного белья для гостиниц. • Виды химических средств для уборки и правила их применения. • Опасные и вредные производственные факторы в сфере гостиничной индустрии. • Правила оказания первой (доврачебной) помощи пострадавшим при травматизме. • Особенности оформления кровати в номерах разных категорий. • Оборудование гостиничного номера для людей с ограниченными возможностями. • Правила поведения младшего персонала в конфликтной ситуации. 		30	
Раздел 2. Производственная практика (по профилю специальности).		60	

<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ознакомление с рабочим местом сотрудников службы номерного фонда; - наблюдение за деятельностью персонала; - знакомство с работой горничной; - комплектация тележки горничной - распределение средств личной гигиены разового употребления по номерам; - уборка номеров по стандартам уборочных работ; - заправка и оформление кровати в номере; - уборка и проверка сантехнического оборудования; - уборка коммуникационных и служебных помещений гостиницы; - проверка исправности гостиничного оборудования в номере; - отработка правил техники безопасности и противопожарной безопасности при проведении уборочных работ; - выполнение заказов на мелкие бытовые услуги 		
Всего	111	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов иностранного языка, менеджмента и управления персоналом, охраны труда, безопасности жизнедеятельности, организации деятельности службы бронирования.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: комплект бланков документации по бронированию, комплект учебно-методической документации, наглядные пособия, каталоги по услугам гостиниц.

Технические средства обучения:

1. Проектор.
2. Компьютер.
3. Телевизор.
4. Видеоматериалы.
5. Доступ к сети «интернет».
6. Каталоги и фотоматериалы.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение

Основные источники

1. Волошин, Н.И. Правовое регулирование в туризме [Текст]: учебник/ Н.И. Волошин. - М.: Советский спорт, 2014. - 320с.
2. Кусков, А.С. Гостиничное дело [Текст]: учебное пособие/ А.С. Кусков. – М.: ИТК "Дашков и К", 2013. – 327с.
3. Ляпина, И.Ю. Материально-техническая база и оформление гостиниц и туркомплексов [Текст]: учеб. для студентов образоват. учреждений сред.

проф.образования по спец. 2302 "Гостинич. Сервис/ И.Ю. Ляпина. — М.: Академия, 2014.—249 с.

4. Ляпина, И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания [Текст]: учебное пособие / И.Ю. Ляпина. -М.: Академия, 2013.—250с

5. Организация туризма [Текст]: учебное пособие/ под ред. А.П. Дуровича. – 4-е изд. – Минск: Новое знание, 2013. – 640 с.

Дополнительные источники

1. Ботавина, Р.Н. Этика деловых отношений [Текст]: учебное пособие/ Р.Н. Ботавина.- М.: Финансы и статистика, 2015. — 208 с.

2. Гуляев, В. Г. Новые информационные технологии в туризме [Текст]: учебное пособие/ В.Г. Гуляев. - М.: ПРИОР, 2010.—200с.

3. Туризм, гостеприимство, сервис словарь-справочник [Текст]: учебное пособие/ Под ред. Воронковой. – М.: 2012 – 365 с.

4. Туризм и гостиничное хозяйство: [Текст]: учебное пособие/ под ред. Л.П. Шматько.—Изд. 3-е, испр. и доп.—Москва; Ростов н/Д: МарТ, 2012.— 346 с.

Интернет-ресурсы

1. Российская государственная библиотека [Электронный ресурс]/Центр информ. Технологий РГБ; ред. Власенко Т.В.; Web – мастер Козлова Н.В. - Электрон. Дан. – М.: Рос. Гос. Б-ка, 1997 – . – Режим доступа: <http://www.rsl.ru>, свободный. – Загл. с экрана – Яз. русс., англ.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия обучающихся проводятся в кабинетах специальных дисциплин, производственное обучение в учебно-производственных мастерских, оборудованных согласно пункта 4.1. настоящей программы.

Программа данного профессионального модуля должна быть освоена обучающимися в полном объеме. Во время освоения профессионального модуля обучающимся оказывается консультационная помощь. Освоение данного профессионального модуля обучающимся осуществляется параллельно с дисциплинами общепрофессионального цикла Здания и инженерные системы гостиниц, Экономика организации, Безопасность жизнедеятельности, Иностранный язык.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено

образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года. Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Педагогические работники должны иметь среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Мастера должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным мастеров производственного обучения, они должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1. Подготовка к работе и выполнение уборки номеров и нежилых помещений.	<ul style="list-style-type: none"> • Подготавливает рабочее место. • Практическая работа, тестирование, контрольная работа, устный опрос, экспертная оценка, комплексной работы по всей компетенции • Приготавливает инструменты и приспособления для производства уборочных работ. • Выполняет уборку жилых помещений (номера). 	Практическая работа, тестирование, контрольная работа, устный опрос, экспертная оценка комплексной работы по всей компетенции

	<ul style="list-style-type: none"> • Выполняет уборку административных и общественных помещений. • Выполняет уборку рабочего места и дезинфекцию рабочего инструмента. 	
<p>ПК 5.2. Выполнение норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены</p>	<p>Соблюдение норм и правил охраны труда. Соблюдение норм и требований производственной санитарии и гигиены.</p>	<p>Практическая работа, тестирование, контрольная работа, устный опрос, экспертная оценка комплексной работы по всей компетенции</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Проявляет устойчивый интерес к профессии.	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Обосновывает выбор применения методов и способов решения профессиональных задач в области организации и производства уборочных работ. Демонстрирует эффективность и качество выполнения уборочных работ.	Экспертная оценка на практическом экзамене. Экспертная оценка выбранного варианта.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Анализирует рабочую ситуацию, осуществляет текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, несёт ответственность за результат	Экспертное наблюдение и оценка на практических
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Осуществляет поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. Проявляет интерес к инновациям в области гостиничного обслуживания.	занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ОК 5. Использовать информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. Проявляет интерес к новым знаниям.	
ОК 6. Работать в команде,	Работает в команде,	

эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	эффективно общается с коллегами, руководством, клиентами.	
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Исполняет воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	

Конвертация образовательных результатов

ФГОС СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

ПК 5.1.	Иметь практический опыт: - по уборке номеров, административных помещений и помещений общего пользования.	Виды работ на производственной практике: 1. Уборка номеров и нежилых помещений. 2. Бронирование номеров. 3. Регистрация гостей гостиницы.
	Уметь: - организовывать рабочее место, комплектовать тележку горничной; - производить уборку номеров, административных помещений и помещений общего пользования; - использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиницы; - обращаться с разными видами ключей; - обслуживать мини-бар.	Тематика лабораторных работ /практических занятий: 1. Работа с нормативными документами по стандартам гостиничного обслуживания. 2. Работа с моющими и чистящими средствами. Работа со средствами личной гигиены клиентов. 3. Анализ производственной ситуации: виды загрузки тележек. 4. Работа с каталогами: виды оформления кровати в номере. 5. Деловая ситуация: «Предметы гостеприимства».
	Знать: - технологию уборки номера и требования к качеству проведения уборочных работ; - порядок и процедуру приема и выполнения заказов гостей гостиницы.	Перечень тем, включенных в МДК: 1. Функциональные обязанности горничной. 2. Уборочный инвентарь и уборочное оборудование. 3. Комплектация тележки горничной. 4. Организация уборочных работ. 5. Принятие заказов от клиентов на бытовые услуги и обеспечение их своевременного выполнения. 6. Ответственность горничной за сохранность имущества гостей
ПК 5.2.	Иметь практический опыт: - по выполнению норм охраны труда и требований	Виды работ на практике: 1. Соблюдение правил техники безопасности и пожарной безопасности при

	производственной санитарии и гигиены.	проведении уборочных работ в гостинице.
	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять нормы охраны труда, правила техники безопасности и требования производственной санитарии и гигиены при выполнении производственных задач. 	<p>Тематика лабораторных работ/практических занятий:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Семинар « Правила и нормы охраны труда горничных». 2. Работа с инструктивными материалами по правилам и нормам охраны труда. 3. Анализ производственной ситуации «Соблюдение правил техники безопасности при проведении уборочных работ в номерах». 4. Деловая игра. Правила поведения персонала в случае пожарной и террористической опасности
	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормы охраны труда, правила техники безопасности и противопожарной безопасности при - Проведении уборочных работ в гостинице, в т.ч. при работе с моющими и чистящими средствами. 	<p>Перечень тем, включенных в МДК:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Охраны труда горничных. 2. Правила техники безопасности при уборочных работах. 3. Меры безопасности при работе с гостиничным инвентарем. 4. Профилактика пожарной и Террористической безопасности

Планирование учебных занятий с использованием активных и интерактивных форм и методов обучения

№ п/п	Тема учебного занятия	Кол-во часов	Активные и интерактивные формы и методы обучения	Код формируемых компетенций
1.	Тема 1.1. Понятие о структуре и режиме работы гостиничного предприятия	2	Составление схемы структуры управления гостиницы. Исследовательский метод	ПК 5.1.
2.	Тема 1.2. Понятие об организации поэтажного обслуживания номерного фонда	2	Работа с нормативными документами по теме «Правила предоставления гостиничных услуг в РФ». Исследовательский метод.	ПК 5.1.
3.	Тема 1.3. Санитарные и гигиенические требования к эксплуатации помещений	2	Работа с нормативными документами по стандартам гостиничного обслуживания. Исследовательский метод.	ПК 5.1.
4.	Тема 1.4. Санитарные и гигиенические требования к содержанию номерного фонда	2	Работа с нормативными документами по санитарно-гигиеническим нормам, предъявляемым к гостиницам. Исследовательский метод.	ПК 5.1. ПК 5.2.
5.	Тема 1.5. Требования к санитарно-техническому оборудованию	2	Работа с каталогами и видеоматериалами.	ПК 5.1.
6.	Тема 1.6. Квалификационные требования к специальности	2	Работа с инструктивными материалами «Квалификационные требования к профессии». Семинар «Требования к внешнему виду и личной гигиене работников сервиса».	ПК 5.1. ПК 5.2.
7.	Тема 1.7. Функциональные обязанности горничной.	2	Работа с Нормативными документами: «Должностная инструкция горничной».	ПК 5.1. ПК 5.2.

8.	Тема 1.8. Уборочный инвентарь и уборочное оборудование	2	Работа с моющими и чистящими средствами, средствами гигиены. Дидактическая игра по Решению производственных задач	ПК 5.1. ПК 5.2.
9.	Тема 1.11..Комплектация тележки горничной	2	Анализ производственной ситуации: виды загрузки тележек на основании видеоматериала	ПК 5.1.
10.	Тема 1.16. Подготовка номеров к заселению	2	Деловая ситуация: «Предметы гостеприимства».	ПК 5.1.
11.	Тема 1.20. Процедура заправки кровати в номере	2	Работа с видеоматериалами и каталогами: виды заправки и оформления кровати в номере.	ПК 5.1. ПК 5.2.
12.	Тема 1.22. Действия горничной в случае неисправности гостиничного оборудования	2	Анализ производственной ситуации «Действия горничной при обнаружении неисправностей».	ПК 5.1.
13.	Тема 1.23. Правила поведения горничной при уборке номера	2	Деловая игра. Предупреждение конфликтной ситуации с клиентами. Правила поведения персонала в конфликтной ситуации	ПК 5.1.
14.	Тема 1.24. Принятие заказов от клиентов на бытовые услуги и обеспечение их своевременного выполнения	2	Работа с инструктивными материалами : организация оказания услуг на этаже. Решение производственных задач «Организация оказания персональных дополнительных услуг».	ПК 5.1.
15.	Тема 1.26. Процедура приема номера при отъезде гостя.	2	Анализ производственной ситуации «Соблюдение персоналом требований к стандартам и качеству обслуживания гостей». Деловая игра: «Прием номера у выезжающего гостя».	ПК 5.2.
16.	Тема 1.28. Охраны труда горничных	2	Работа с инструктивными материалами по правилам и нормам охраны труда	ПК 5.1.
17.	Тема 1.29.Правила техники безопасности при уборочных	2	Анализ производственной	ПК 5.1.

	работах		ситуации «Соблюдение правил техники безопасности при проведении уборочных работ в номерах».	
--	---------	--	---	--



РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу учебной дисциплины
«Выполнение работ по должностям 11695 "Горничная"»
по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

Рабочая программа учебной дисциплины «Выполнение работ по должностям 11695 "Горничная"» по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис разработана на основе ФГОС по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

Рабочая программа учебной дисциплина может быть использована для подготовки студентов обучающихся на заочном отделении.

В паспорте программы чётко определены цели и задачи дисциплины-требования к результатам освоения дисциплины.

Содержания дисциплины соответствует принципу единства теоретического и практического обучения. Разделы дисциплины выделены дидактически целесообразно. Содержание теоретического и практического обучения соответствует современным требованиям в изучении современных систем документационного обеспечения.

Объем времени достаточен для освоения указанных знаний и умений. Примерная тематика самостоятельных работ определена дидактически целесообразно и соответствуют современным требованиям, предъявляемым к составлению и оформлению документов, а также организации работы с документами. Показатели и требования, сформулированные в программе, соответствуют требованиям ФГОС. Основные показатели оценки результата позволяют однозначно диагностировать уровень сформированности знаний и умений студентов. Наименование форм и методов контроля и оценки освоения знаний и умений однозначно описывает процедуру аттестации.

Перечисленное оборудование обеспечивает проведение всех видов практических работ, предусмотренных программой дисциплины. Перечень рекомендуемой литературы общедоступен и соответствует современным требованиям, нормативно-правовые документы общедоступны и актуальны. Содержание программы соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта и может быть рекомендовано для образовательных учреждений среднего профессионального образования.

Рецензент:

Директор ООО «Маяк»

М.С. Победаш

Юридический адрес: 664520, Иркутская область,
Иркутский район, р.п. Листвянка, ул. Горького, д85а

