

**Министерство образования и науки Самарской области**  
**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ**  
**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ**  
**«ПОВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДАЮ  
Приказ директора колледжа  
от 29.05.2020 г № 140 - 03

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ.03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания**  
*программы подготовки специалистов среднего звена*  
*43.02.11 Гостиничный сервис*

**Самара, 2020**

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой  
(методической) комиссией  
экономических дисциплин

Председатель

Е.А. Каргопольцева

Составитель:

Крашенинникова З.С., преподаватель ГБПОУ «ПГК»

Рабочая программа Профессионального модуля ПМ 03 **Организация обслуживания гостей в процессе проживания** разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденной приказом Министерства образования и науки РФ от 07 июля 2014 г. № 475, а также по итогам исследования квалификационных запросов со стороны предприятий/организаций регионального рынка труда.

Рабочая программа ориентирована на подготовку студентов к выполнению технических требований конкурса WorldSkills.

Рабочая программа разработана в соответствии с методическими рекомендациями и шаблоном, утвержденном в ГБПОУ «Поволжский государственный колледж».

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.11. Гостиничный сервис

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>5</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>9</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>10</b>
<b>3.1 Тематический план профессионального модуля</b>	<b>10</b>
<b>3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю</b>	<b>11</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МОДУЛЯ</b>	<b>16</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>19</b>
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ 1</b>	<b>20</b>
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1</b>	<b>22</b>
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ 1.2</b>	<b>24</b>
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ 2</b>	<b>26</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ 03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 03 **Организация обслуживания гостей в процессе проживания** – является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.11 Гостиничный сервис базовой подготовки, разработанной в ГБПОУ «ПГК».

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована для студентов очной формы обучения, в дополнительном профессиональном образовании и в профессиональной подготовке менеджера гостиничного сервиса (направление:Выполнение работ по профессии горничная)

Рабочая программа составляется для очной формы обучения

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

#### Базовая часть

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

#### **иметь практический опыт:**

Код	Наименование результата обучения
ПО 1	организации и контроля работы персонала хозяйственной службы;
ПО 2	предоставления услуги питания в номерах;
ПО 3	оформления и ведения документации по учету оборудования и инвентаря гостиницы;
ПОВ4	построения псевдопроизводственного процесса в модельной ситуации (деловая игра) на основе метода PDCA (планировать, действовать, проверять, корректировать);
ПОВ5	определения процессов, формирующих ценность продукта для потребителя и операций на примере кейса или производственного процесса, наблюдаемого в реальных условиях;
ПОВ6	формирования предложений в отношении конкретной производственной

	ситуации по уменьшению потерь (сокращению операций и/или их времени за счет пространственных, логистических, организационных решений, решений по схемам взаимодействия работников и т.п.);
ПОВ7	организации своего рабочего места с применением метода 5С
ПОВ8	поиска источника скрытых потерь с помощью метода «5 почему».

**уметь:**

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
У 1	организовывать и контролировать уборку номеров, служебных помещений и помещений общего пользования;
У 2	оформлять документы по приемке номеров и переводу гостей из одного номера в другой;
У 3	организовывать оказание персональных и дополнительных услуг по стирке и чистке одежды, питанию в номерах, предоставлению бизнес-услуг, SPA-услуг, туристическо-экскурсионного обслуживания, транспортного обслуживания, обеспечивать хранение ценностей проживающих;
У 4	контролировать соблюдение персоналом требований к стандартам и качеству обслуживания гостей;
У 5	комплектовать сервировочную тележку room-service, производить сервировку столов;
У 6	осуществлять различные приемы подачи блюд и напитков, собирать использованную посуду, составлять счет за обслуживание;
У 7	проводить инвентаризацию сохранности оборудования гостиницы и заполнять инвентаризационные ведомости;
У 8	составлять акты на списание инвентаря и оборудование и обеспечивать соблюдение техники безопасности и охраны труда при работе с ним;
У 9	предоставлять услуги хранения ценных вещей (камеры хранения, сейфы и депозитные ячейки) для обеспечения безопасности проживающих;

**знать:**

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
Зн 1	порядок организации уборки номеров и требования к качеству проведения уборочных работ;
Зн 2	правила техники безопасности и противопожарной безопасности при проведении уборочных работ в номерах, служебных помещениях и помещениях общего пользования, в т.ч. при работе с моющими и чистящими средствами;
Зн 3	виды "комплиментов", персональных и дополнительных услуг и порядок их оказания;
Зн 4	порядок и процедуру отправки одежды в стирку и чистку, и получения готовых заказов;
Зн 5	принципы и технологии организации досуга и отдыха;
Зн 6	порядок возмещения ущерба при порче личных вещей проживающих;
Зн 7	правила проверки наличия и активирования утерянной или испорченной гостиничной собственности;

Зн 8	правила сервировки столов, приемы подачи блюд и напитков;
Зн 9	особенности обслуживания room-service;
Зн 10	правила безопасной работы оборудования для доставки и раздачи готовых блюд;
Зн 11	правила заполнения актов напроживающего при порче или утере имущества гостиницы;
Зн 12	правила поведения сотрудников на жилых этажах в экстремальных ситуациях;
Зн 13	правила обращения с магнитными ключами;
Зн 14	правила организации хранения ценностей проживающих;
Зн 15	правила заполнения документации на хранение личных вещей проживающих в гостинице;
Зн 16	правила заполнения актов при возмещении ущерба и порче личных вещей гостей
Зн в 17	причины образования потерь (muda), согласно концепции бережливого производства
Зн в 18	принципы бережливого производства
Зн в 19	содержание и примеры эффектов применения метода 5С;
Зн в 20	содержание и примеры эффектов применения метода «5 почему».

*«Вариативная часть- «не предусмотрено».*

С целью приведения содержания рабочей программы профессионального модуля в соответствии с требованиями рынка труда осваиваются следующие трудовые функции, трудовые действия, необходимые умения и знания, определенные квалификационными требованиями работодателей.

Трудовые функции квалификационных требований работодателей:

Код	Наименование функций
ТФ 1 КТ	Соблюдение стандартов обслуживания гостей
ТФ 2 КТ	Соблюдение стандартов предоставления услуги питания в номерах
ТФ3 КТ	Соблюдение стандартов оформления и ведения документации по учету оборудования и инвентаря гостиницы
ТФ 4 КТ	Соблюдение стандартов сохранности имущества гостей

Трудовые действия квалификационных требований работодателей

Код	Наименование действий
ТД 1 КТ	Осуществлять общее руководство хозяйственной службой
ТД 2 КТ	Составлять наряд-задания персоналу службы
ТД 3 КТ	Обеспечивать подразделения службы необходимыми

	материально-техническими ресурсами
ТД 4 КТ	Организовывать проведение инвентаризации имущества
ТД 5 КТ	Обеспечивать сохранность имущества гостей
ТД 6 КТ	Проводить инструктаж по технике безопасности
ТД 7 КТ	Организовывать питание гостей в номерах

Умения квалификационных требований работодателей:

Код	Наименование умений
У 1 КТ	Обеспечивать соблюдение санитарно-гигиенических требований к помещениям гостиничных предприятий
У 2 КТ	Вести учет движения номерного фонда
У 3 КТ	Контролировать качество предоставляемых дополнительных услуг
У4КТР	Проводить тренинги по обучению персонала новым стандартам
У 5 КТ	Делать заявки на необходимые для работы материальные ресурсы,.
У 6 КТ	Разрабатывать перспективные и текущие планы работы службы
У 7 КР	Организовывать проведение инвентаризации имущества
У 8 КТ	Организовать безопасное проживание гостей
У 9 КТ	Разрабатывать стандарт организации питания гостей в номерах

Знания профессионального стандарта и/или квалификационных требований работодателей:

Код	Наименование знаний
Зн 1 КТ	Нормативно правовые акты в сфере гостиничного сервиса
Зн 2 КТ	Правила санитарии и гигиены по содержанию гостиничных номеров
Зн 3 КТ	Стандарты качества обслуживания гостей
Зн 4 КТ	Правила оказания услуг питания гостей в номерах
Зн 5 КТ	Ответственность при утере или порче имущества гостя
Зн 6 КТ	Правила техники безопасности и противопожарной безопасности

Зн 7 КТ	Методы сохранности имущества гостей
Зн 8 КТ	Положение о проведении инвентаризации материальных ценностей предприятия
Зн 9 КТ	Правила предоставления дополнительных услуг

### 1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Вид учебной деятельности	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	478
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	370
Курсовая работа/проект	20
Учебная практика	-
Производственная практика	108
Самостоятельная работа студента (всего) в том числе:	124
Итоговая аттестация в форме (указать)	Экзамен

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация обслуживания гостей** в процессе проживания, в том числе профессиональными (ПК), указанными в ФГОС по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений.
ПК 3.2	Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах (room-service).
ПК 3.3	Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.
ПК 3.4	Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих.

В процессе освоения ПМ 03 у студенты должны овладеть общими

Код	Наименование результата обучения
-----	----------------------------------



Код	Наименование результата обучения
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), 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.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания

#### 3.1 Тематический план профессионального модуля Организация обслуживания гостей в процессе проживания

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>(если предусмотрена рассредоточенная практика)</i>
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4	МДК. 03.01.Организация обслуживания гостей в процессе проживания	370	246	100	20	124	-		
	УП. 03. Учебная практика								
	Производственная практика (по профилю специальности)	108							108
	<b>Всего:</b>	<b>478</b>	<b>246</b>	<b>100</b>	<b>20</b>	<b>124</b>			<b>108</b>

### 3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю 03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн; ПС: ТД ПС, У ПС, З ПС, ТТ WS)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
1	2			3	4
Раздел ПМ 0.3 Организация обслуживания гостей в процессе проживания					
МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания					
Тема 1. Роль хозяйственной службы в деятельности гостиничного	Содержание  1 Характеристика гостиничных предприятий. Сущность, цели и задачи деятельности гостиничных предприятий. Виды гостиничных	ПК 3.1, Зн1, ОК6, Зн 1 КТ		10  2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн; ПС: ТД ПС, У ПС, З ПС, ТТ WS)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
предприятия					
	предприятий. Классификация гостиниц				
	2 <b>Основные службы гостиничного предприятия, их взаимодействие.</b> Виды гостиничных служб, краткая характеристика их деятельности	Зн1, ОК6, Зн 1 КТ		2	2
	3 <b>Хозяйственная служба как один из основных элементов структуры управления гостиничным предприятием.</b> Характеристика хозяйственной службы в зависимости от типа гостиничного предприятия.	ПК 3.1, Зн1, ОК6, Зн 1 КТ			1
		ПК 3.1, Зн1, ОК6, Зн 1 КТ		2	1
		ПК 3.1, Зн1, ОК6, Зн 1 КТ			2
	4 <b>Особенности обслуживания гостей малых гостиниц</b>			2	2
5 <b>Характеристика помещений гостиничного предприятия, их назначение.</b> Роль помещений в деятельности гостиничного предприятия. Виды гостиничных помещений.	ПК 3.1, Зн1, ОК6, Зн 1 КТ		Отель «Ренессанс-	2	2
Лабораторныеработы(не предусмотрены)			-		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн; ПС: ТД ПС, У ПС, З ПС, ТТ WS)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
	<b>Практические занятия</b>	ПК 3.1, У1, ОК2, ТД1 КТ, У1КТ	Самара»	4	2
	1 ПЗ 1.Определение площади номерного фонда гостиничного предприятия, площади и состава помещений вестибюля			4	
<b>Тема 2. Организация деятельности хозяйственной службы</b>	<b>Содержание</b>			18	2
	1 <b>Функции хозяйственной службы.</b> Содержание помещений гостиничного предприятия в соответствии с санитарно-гигиеническими и эпидемиологическими требованиями			2	2
	2 <b>Планирование работы хозяйственной службы.</b> Перспективное планирование работы			2	2

<p>Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем</p>	<p>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)</p>	<p>Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн; ПС: ТД ПС, У ПС, З ПС, ТТ WS)</p>	<p>Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета</p>	<p>Объем часов</p>	<p>Уровень освоения</p>
	<p>подразделений службы. Оперативное планирование.</p>				
3	<p><b>Оперативное планирование уборочных работ номерного фонда.</b> Составление ежедневных графиков уборки номеров</p>	<p>ПК 3.1, Зн1, ОК6, Зн 1 КТ</p>		2	2
4	<p><b>Оперативное планирование уборочных работ мест общего пользования.</b> Составление ежедневных графиков уборки вестибюля, коридоров, вертикальных коммуникаций и др.</p>			2	2
5	<p><b>Оперативное планирование уборочных работ территории гостиничного предприятия.</b> Составление графика вывоза мусора, уборки автостоянки.</p>			2	2
6	<p><b>Характеристик материально-технической базы службы.</b> Виды уборочной техники и инвентаря. Уборочные материалы: чистящие, моющие и дезинфицирующие средства.</p>			<p>ПК 3.1, У 1, У 4,</p>	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн; ПС: ТД ПС, У ПС, З ПС, ТТ WS)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения	
	7	<b>Организация учета, хранения.</b> Обеспечение правильной эксплуатации	ОК4,		2	2
	8	<b>Характеристика персонала хозяйственной службы.</b> Численный, профессиональный и квалификационный состав персонала службы. Требования к персоналу службы	ТД1 КТ, ТД2 КТ, У1КТ, У4КТ		2	2
	9	<b>Организация научной организации труда персонала.</b> Организация рабочего места, организация безопасности труда, совершенствование бытовых условий.			2	2
	<b>Лабораторныеработы(не предусмотрены)</b>				-	3
	<b>Практические занятия</b>				<b>12</b>	
	1	ПЗ 2.Составление плана работы хозяйственной службы			4	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i>		Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн; ПС: ТД ПС, У ПС, З ПС, ТТ WS)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
Тема 3. Организация и технология выполнения различных видов уборочных работ						
	2	ПЗ 3. Составление должностной инструкции руководителя хозяйственной службы			4	3
	3	ПЗ 4. Определение номенклатуры услуг хозяйственной службы			4	
	<b>Содержание</b>				<b>16</b>	
	1	<b>Сущность, цели и задачи уборочных работ.</b> Роль уборочных работ в качестве обслуживания гостей.	ПК 3.1, Зн 1, Зн 2, ОК 2, Ок 3	Кабинет «Гостиничный номер»	2	
	2	<b>Виды уборочных работ.</b> Санитарно-гигиенические требования к уборочным работам.	Зн 3 КТ		2	



Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн; ПС: ТД ПС, У ПС, З ПС, ТТ WS)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
	3	<b>Роль стандартов в обеспечении высокого качества уборочных работ.</b> Виды стандартов	ПК 3.1, Зн 1, Зн 2, ОК 2, Ок 3 Зн 3 КТ	Отель «Ренессанс-Самара»	2	3
	2	<b>Организация уборочных работ гостиничного предприятия.</b> Экономическая сущность организации производства. Методы организации производства уборочных работ.				
	4	<b>Организация труда персонала.</b> Сущность, цели и задачи организации труда персонала. Виды рабочих мест персонала. Условия труда персонала.				
	5	<b>Организация работы с техническими средствами</b> в хозяйственной службе. Виды технических средств. Определение потребности в технических средствах. Приобретение и складирование технических средств. Создание условий безопасной эксплуатации.				
	6	<b>Организация работы с уборочными материалами.</b> Определение номенклатуры уборочных материалов и потребности в них. Порядок приобретения и складирования. Учет и контроль расходования.				
	7	<b>Организация оборота белья.</b> Характеристика				
	2	2			2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн; ПС: ТД ПС, У ПС, З ПС, ТТ WS)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
		циклов оборота белья. Стандарт оборота белья при наличии бельепровода. Стандарт оборота белья при наличии кладовых чистого и грязного белья.				2
	8	<b>Организация складов чистого и грязного белья.</b> Требования к месторасположению и содержанию помещений. Учет поступлений и выдачи			2	2
		<b>Лабораторные работы</b> (не предусмотрены)				2
		<b>Практические занятия</b>			<b>24</b>	2
	1	ПЗ 5. Составление графика уборочных работ горничных			4	1 1
	2	ПЗ 6. Заполнение журнала инструктажа по технике безопасности	ПК 3.1, У 1, У 2, У 4, ОК4		4	
	3	ПЗ 7. Составление графика уборочных работ			4	
	4	ПЗ 8 Составление сменного наряд-задания горничным	ТД1 КТ,		4	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн; ПС: ТД ПС, У ПС, З ПС, ТТ WS)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
	5	ПЗ 9. Составление табеля выхода на работу персонала	ТД2 КТ, УЗКТ		4	3
	6	ПЗ.10 Составление заявки на уборочные материалы			4	
<b>Тема 4. Материально-технические запасы в хозяйственной службе</b>	<b>Содержание</b>				<b>12</b>	3
	1	<b>Роль материально-технических запасов в деятельности гостиничного предприятия. Экономическая сущность производственных запасов. Виды производственных запасов.</b>	ПК 3.1, Зн 1, ОК 4, Зн7 КТ		2	
	2	<b>Дезинфекция, дезинсекция и дератизация в гостинице.</b> Виды дезинфицируемых средств. Назначение и порядок проведения дезинсекции и дератизации.	ПК 3.1, Зн 1, ОК 4, Зн7 КТ	Кабинет «Гостиничный номер»	2	
	3	<b>Инвентарный контроль и выдача чистящих, моющих и дезинфицирующих средств.</b> Функции ответственного за выдачу чистящих, моющих и дезинфицирующих средств. Нормы расхода чистящих, моющих и дезинфицирующих	ПК 3.1, Зн 1, ОК 4, Зн7 КТ		2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн; ПС: ТД ПС, У ПС, З ПС, ТТ WS)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
	<p>средств.</p> <p>4 <b>Инвентарный контроль и работа с техническими средствами в хозяйственных службах.</b> Порядок закрепления технических средств за материально ответственными лицами. Назначение и порядок проведения инвентаризации.</p> <p>5 <b>Инвентарный контроль и работа с гостевыми принадлежностями в хозяйственной службе.</b> Роль гостевых принадлежностей в повышении конкурентоспособности гостиничного предприятия. Организация ежемесячного учета гостевых принадлежностей.</p> <p>6 <b>Организация проверки наличия и активирования утерянной или испорченной гостиничной собственности.</b> Роль инвентаризации в сохранности имущества гостиничного предприятия.</p> <p><b>Лабораторные работы</b>(не предусмотрены)</p>	<p>ПК 3.1, Зн 1, ОК 4, Зн7 КТ</p> <p>ПК 3.1, Зн 1, ОК 4, Зн7 КТ</p> <p>ПК 3.1, Зн 1, ОК 4, Зн7 КТ</p>	<p>Отель «Ренессанс-Самара»</p> <p>Отель «Ренессанс-Самара» Кабинет «Гостиничный номер»</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>1</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>\</p>

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн; ПС: ТД ПС, У ПС, З ПС, ТТ WS)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения	
Тема 5. Технология и эксплуатация стеновых и потолочных покрытий	<b>Практические занятия</b>			<b>24</b>	1	
	1	ПЗ 11. Проведение инвентаризации сохранности оборудования гостиницы			4	
	2	ПЗ 12. Составление инвентаризационной ведомости наличия оборудования			4	2
	3	ПЗ 13. Составление инвентаризационной ведомости остатков гостевых принадлежностей на первое число месяца			4	2
	4	ПЗ 14. Составление инвентаризационных ведомостей наличия технических средств и инвентаря			4	
	5	ПЗ 15. Составление инвентаризационных ведомостей наличия постельного белья			4	
	6	ПЗ 16. Составление актов на списание инвентаря и оборудование и обеспечивать соблюдение техники безопасности и охраны труда при работе с ним			4	
	<b>Содержание</b>				<b>4</b>	3
	1	<b>Стеновые и потолочные покрытия.</b> Их типы и	ПК 3.1,		2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн; ПС: ТД ПС, У ПС, З ПС, ТТ WS)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения	
<b>Тема 6. Работа с мебелью, мебельными тканями и поверхностями.</b>		характеристики.	Зн1, ОК37КТ			2	
	2	<b>Особенности ухода за стеновыми и потолочными покрытиями.</b> Виды моющих и чистящих средств			2		
		<b>Лабораторные работы</b> (не предусмотрены)	ПК 3.1, У1, ОК4, ТД 3 КТ, У 7КТ		-		
		<b>Практические занятия</b>			4		
	1	ПЗ 17. Сравнительная характеристика различных видов стеновых и потолочных покрытий			4		
		<b>Содержание</b>	ПК 3.1, Зн1, ОК 2, , Зн 7КТ		4		
	1	<b>Мебель в гостинице, ее виды и дифференциация по её назначению.</b> Классификация мебели гостиничного предприятия. Требования к дизайну мебели			2		
	2	<b>Выбор мебельной ткани и ее поверхности в зависимости от назначения и места расположения</b>			2		
	<b>Лабораторные работы</b> (не предусмотрены)				2		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн; ПС: ТД ПС, У ПС, З ПС, ТТ WS)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения	
Тема 7. Работа с коврами, ковровыми и прочими покрытиями	<b>Практические занятия</b>			<b>2</b>	3	
	1	ПЗ 18. Особенности ухода за мебельной тканью и мебельными поверхностями	ПК 3.1, У 3, ОК 2, ТДЗ КТ, У5КТ	Отель «Холидей Инн»		2
	<b>Содержание</b>			<b>6</b>	2	
	1	<b>Напольные покрытия в гостинице.</b> Их назначения и виды.		Отель «Холидей Инн»	2	2
	2	<b>Основные виды ковров и ковровых покрытий</b> и их характеристики. Виды ковровых покрытий. Требования к коврам и ковровым покрытиям гостиничных предприятий	ПК 3.1, Зн1, ОК 2, , Зн7КТ		2	2
	3	<b>Моющие и чистящие средства</b> в уходе за твердыми напольными покрытиями. Требования к моющим и чистящим средствам, используемым для ковров и ковровых покрытий			2	3 3

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн; ПС: ТД ПС, У ПС, З ПС, ТТ WS)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения	
Тема 8 Организация работы прачечной и химчистки гостиничного предприятия	Лабораторные работы (не предусмотрены)				3	
	Практические занятия			2		3
	1	ПЗ 19. Выбор вида напольного покрытия для различных помещений гостиницы.			2	
	Содержание				8	
	1	Роль прачечной и химчистки в обслуживании гостей. Цели и задачи прачечной. Виды прачечных и химчисток.	ПК 3.1, Зн 2, ОК 2, , 37КТ	Отель «Ренессанс-Самара»	2	2
	2	Характеристика видов технологического оборудования прачечной и химчистки. Классификация оборудования прачечной. Классификация оборудования химчистки.	ПК 3.1, Зн 2, ОК 2, , 37КТ		2	2
	3	Стандарт работы с клиентами. Организация отправки одежды в стирку и чистку, и получения готовых заказов			2	



Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн; ПС: ТД ПС, У ПС, З ПС, ТТ WS)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
Тема 9 Организация и технология оказания услуг питания гостиничного предприятия	4	Персонал прачечной и химчистки. Организация труда персонала прачечной и химчистки гостиничного предприятия. Требования к персоналу.	ПК 3.1, Зн 2, ОК 2, , 37КТ ПК 3.1, Зн 2, ОК 2, , 37КТ		2	1
	<b>Лабораторные работы</b> (не предусмотрены)					2
	<b>Практические занятия</b>				<b>6</b>	
	1	ПЗ 20. Составление перечня оборудования прачечной	ПК 3.1, У 3, ОК 2, ТД 3 КТ, У5 КТ	Отель «Ренессанс- Самара»	2	2
	3	ПЗ 21. Расчет рабочего цикла прачечной			2	
	4	ПЗ 22. Определение порядка и процедуры отправки одежды в стирку и чистку и получения готовых заказов			2	
	<b>Содержание</b>				<b>16</b>	1
	1	<b>Организация оказания услуг питания</b>			2	1

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн; ПС: ТД ПС, У ПС, З ПС, ТТ WS)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
		гостиничных предприятий. Служба питания в системе управления гостиничным предприятием.				
	2	<b>Характеристика деятельности структурных подразделений службы питания.</b>			2	
	3	<b>Организация работы кухни.</b> Требования к помещениям, оборудованию, персоналу			2	1
	4	<b>Организация кейтеринга.</b> Сущность кейтеринга, его виды. Специальное оборудование.			2	1
	5	<b>Организация работы ресторанов и кафе</b> гостиничных предприятий. Виды ресторанов и кафе. Техническое оснащение. Требования к санитарному состоянию, интерьеру, персоналу.			2	1
	6	<b>Организация барного обслуживания гостей.</b> Виды баров. Стандарты барного обслуживания.			2	
	7	<b>Организация обслуживания мини баров.</b> Ассортимент мини баров в зависимости от категории гостиницы			2	2
	8	<b>Организация обслуживания массовых мероприятий гостиничного предприятия.</b> Виды массовых мероприятий. Стандарты			2	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн; ПС: ТД ПС, У ПС, З ПС, ТТ WS)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения	
Тема 10 Предоставление услуги питания в номерах	обслуживания массовых мероприятий.				2	
	<b>Лабораторные работы</b> (не предусмотрены)				2	
	<b>Практические занятия</b>			<b>10</b>		
	1	ПЗ 23. Составление структуры управления службой питания гостиницы	ПК 3.2, У 5, ОК 6, ТД5 КТ, УЗКТ		4	
	2	ПЗ 24. Определение схемы питания гостей отеля			4	
	3	ПЗ 25. Составление стандарта обслуживания мини баров в номерах			2	
	<b>Содержание</b>				<b>8</b>	
	1	<b>Функции и задачи службы Room-service.</b> Роль службы Room-service в организации питания гостей.	ПК 3.2, Зн 8, Зн 9, Зн 10, Зн1 КТ		<b>2</b>	2
	2	<b>Организация контроля</b> соблюдения персоналом требований к стандартам и качеству обслуживания питанием гостей в номерах, правил безопасной работы оборудования для доставки и раздачи готовых блюд	ПК 3.2, Зн 8, Зн 9, Зн 10, Зн1 КТ	Кабинет «Гостиничный номер»  Отель «Ренессанс-	2	2 3 2
	3	<b>Характеристика различных приемов подачи блюд и напитков.</b> Осуществление различных приемов подачи блюд и напитков, уборка	ПК 3.2, Зн 8, Зн	«Ренессанс-	2	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн; ПС: ТД ПС, У ПС, З ПС, ТТ WS)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения	
Тема 11. Организация и технология предоставления дополнительных услуг гостиничного предприятия		использованной посуды, составление счета за обслуживание	9, 3н 10, 3н1 КТ	Самара»		3	
	4	<b>Организация комплектации</b> сервировочных тележек room-service и сервировки столов.	ПК 3.2, 3н 8, 3н 9, 3н 10, 3н1 КТ		2		
	<b>Лабораторные работы</b> (не предусмотрены)						
	<b>Практические занятия</b>				4		
	3	ПЗ 26. Составить регламент технологического процесса «обслуживание питанием в номерах»			2		
	4	ПЗ 27. Составить карту заказа и определить комплектацию сервировочной тележки Room-service			2		
	<b>Содержание</b>				18		
	1	<b>Сущность, цели и задачи</b> оказания дополнительных услуг в гостиничном предприятии, их виды	ПК 3.1, 3н 3, ОК 4 3н 9КТ	Отель «Ренессанс-Самара»	2		1
	2	<b>Организация деятельности</b>			2		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн; ПС: ТД ПС, У ПС, З ПС, ТТ WS)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
	службы дополнительных услуг велотерапия луг гостиничного предприятия	ПК 3.1, Зн 3, ОК 4 Зн 9КТ	Кабинет «Гостиничный номер»	2	1
	3 <b>Организация оказания бизнес услуг.</b> Бизнес центр, конференц-зал, зал совещаний			2	
	4 <b>Организация спортивно-оздоровительных услуг.</b> Клуб здоровья, тренажерный зал, спортивный зал		Отель «Ренессанс- Самара»	2	2
	5 <b>Организация СПА услуг.</b> Массаж, теласотерапия, веласотерапия	2		2	
	6 <b>Организация транспортных услуг.</b> Трансфер, доставка грузов	ПК 3.1, Зн 3, ОК 4 Зн 9КТ	2		2
	7 <b>Организация экскурсионного обслуживания</b>		2		
	8 <b>Организация бытового обслуживания гостей.</b> Характеристика видов персональных и дополнительных услуг по стирке и чистке одежды, питанию в номерах, предоставлению бизнес-услуг, SPA-услуг, туристическо-экскурсионного обслуживания, транспортного обслуживания, обеспечивать хранение ценностей проживающих		2	1	
	9 <b>Организация анимационных услуг.</b> Цели и задачи анимации. Виды анимации. <b>Принципы и</b>		2	2	

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн; ПС: ТД ПС, У ПС, З ПС, ТТ WS)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения	
Тема 12. Организация безопасности гостиницы	технологии организации досуга и отдыха	Зн 9КТ			2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)					
	Практические занятия			6		
	2	ПЗ 28. Определение ассортимента SPA-услуг, услуг транспортного обслуживания			2	2
	3	ПЗ 29. Составление перечня оборудования бизнес центра, заявки на экскурсионное обслуживание			2	2
	4	ПЗ 30. Составление прайс-листа на оказание бытовых услуг			2	2
	Содержание				8	2
	1	Безопасность в гостинице, виды безопасности. Организация безопасности гостиничного предприятия. Правила поведения сотрудников на жилых этажах в экстремальных ситуациях	Зн 6, Зн 7, Зн 11, Зн 12, ОК6 Зн 6 КТР, Зн 8КТ		2	1
	2	Система контроля и управления доступом. Правила обращения с магнитными ключами.	ПК 3.2, ПК 3.4, Зн 6, Зн 7, Зн 11,	Отель	2	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн; ПС: ТД ПС, У ПС, З ПС, ТТ WS)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
	Правила организации хранения ценностей проживающих. Правила заполнения документации на хранение личных вещей проживающих в гостинице. Правила заполнения актов при возмещении ущерба и порче личных вещей гостей	Зн 13 ОК6 Зн 6 КТР, Зн 8КТ	«Ренессанс-Самара»  Кабинет «Гостиничный номер»		3
	3 <b>Организационно-технические мероприятия по обеспечению пожарной безопасности.</b> Правила поведения сотрудников на жилых этажах в экстремальных ситуациях	ПК 3.2, ПК 3.4, Зн 14, Зн 15, Зн 16, Зн 6 КТР, Зн 8КТ	Отель «Ренессанс-Самара»	2	2
	4 <b>Организация сохранности ценностей гостей. Правила организации хранения ценностей проживающих. Правила заполнения документации на хранение личных вещей проживающих в гостинице. Правила заполнения актов при возмещении ущерба и порче личных вещей гостей.</b>			2	1
	<b>Лабораторные работы</b> (не предусмотрены)				2
	<b>Практические занятия</b>			2	1
	4 ПЗ 32. Определение правила заполнения актов напроживающего при порче или утере			2	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн; ПС: ТД ПС, У ПС, З ПС, ТТ WS)	Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета	Объем часов	Уровень освоения
	имущества гостиницы				
<p><b>Курсовая работа</b></p> <p>Введение. Цели и задачи курсовой работы. Ознакомление с тематикой. Выбор темы КР</p> <p>Структурные элементы курсовой работы. Правила оформления</p> <p>Составление списка использованной литературы. Оформление курсовой работы</p> <p>Требования к написанию введения</p> <p>Составление разделов и подразделов основной части</p> <p>Работа над основной частью</p> <p>Требования к написанию выводов по главам основной части</p> <p>Работа над заключением</p> <p>Оформление приложений к курсовой работе</p>				20	1 2 2
<p><b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</b></p> <p><b>1. Составление схемы управления хозяйственной службой различных гостиничных предприятий</b></p>				125	3



<p>Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем</p>	<p>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i></p>	<p>Код образовательного результата <b>(ФГОС: ОПД, У, Зн; ПС: ТД ПС, У ПС, З ПС, ТТ WS)</b></p>	<p><b>Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета</b></p>	<p>Объем часов</p>	<p>Уровень освоения</p>
<p>2. Составление плана работы хозяйственной службы на месяц 3. Составление графиков работы персонала хозяйственной службы на месяц. 4. Изучение должностных инструкций работников АХС первого и второго квалификационного уровня 5. Составление должностной инструкции менеджера хозяйственной службы 6. Подготовка сообщений об организации уборочных работ в ведущих отелях Самары 7. Подготовка докладов о современных технологиях уборочных работ гостиничных предприятий 8. Подготовка докладов современных уборочных материалах и инвентаре. 9. Составление схемы уборки многокомнатного номера. 10. Составление схемы уборки мест общего пользования 11. Подготовка докладов о видах санитарных узлов в гостиницах 12. Составление таблицы различных санузлов в сравнении 13. Подготовка докладов о различных наборах белья в гостинице. 14. Подготовка информации о разновидностях тканей 15. Составление схемы замены белья 16. Подготовка докладов о комплектации униформы 17. Составление комплектов униформы для импровизированной гостиницы 18. Подготовка информации о закупках гостиницы 19. Подготовка сообщений о практике проведения инвентаризации технических средств, используемых в гостинице.</p>					<p>2  1  3 3  3 3</p>

<p>Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем</p>	<p>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i></p>	<p>Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн; ПС: ТД ПС, У ПС, З ПС, ТТ WS)</p>	<p>Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета</p>	<p>Объем часов</p>	<p>Уровень освоения</p>
<p>20. Подготовка информации о комплектации гостевых принадлежностей в различных гостиницах. 21. Подготовка сообщений о практике проведения инвентаризации гостевых комплектов в зарубежных гостиницах. 22. Подготовка сообщений о практике проведения инвентаризации гостевых комплектах в российских гостиницах. 23. Составление таблицы достоинств и недостатков собственной прачечной 24. Подготовка информации по видам оборудования в прачечной. 25. Подготовка докладов о работе служб питания в ведущих отелях Самары 26. Проработка «Требования к предприятиям общественного питания» и сделать сообщения 27. Составление ресторанного меню 28. Подготовка докладов о лучших ресторанах мира 29. Изучение требований к оборудованию бизнес центров 30. Составление заявки на экскурсионное обслуживание 31. Изучение требований к оборудованию конференц-залов 32. Изучение требований к оборудованию бизнес центров. 33. Составление памятки по пожарной безопасности в гостинице. 34. Изучение требований по устройству камер хранения и работе сейфов 35. Изучение инструкции по использованию магнитных ключей</p>					<p>2</p> <p>3</p> <p>2</p>

<p>Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем</p>	<p>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i></p>	<p>Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн; ПС: ТД ПС, У ПС, З ПС, ТТ WS)</p>	<p>Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета</p>	<p>Объем часов</p>	<p>Уровень освоения</p>
					2
<p><b>Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомление со стандартами и качеством обслуживания гостей в гостинице</li> <li>2. Контроль соблюдения персоналом требований к стандартам и качеству обслуживания гостей</li> <li>3. Организация уборки номеров, служебных помещений и мест общего пользования</li> <li>4. Оформление документов по приемке номеров и переводу гостей из одного номера в другой</li> <li>5. Оказание услуг по питанию в номерах</li> <li>6. Организация оказания спортивно-оздоровительных и SPA – услуг</li> <li>7. Ознакомление с правилами техники безопасности и противопожарной безопасности при проведении уборочных работ в номерах, служебных помещениях и помещениях общего пользования</li> <li>8. Контроль соблюдения правил техники безопасности и противопожарной</li> </ol>				144	3 2 3 3 3

<p>Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем</p>	<p>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i></p>	<p>Код образовательного результата (ФГОС: ОПД, У, Зн; ПС: ТД ПС, У ПС, З ПС, ТТ WS)</p>	<p>Место организации обучения и/или название лаборатории, кабинета</p>	<p>Объем часов</p>	<p>Уровень освоения</p>
<p>безопасности при проведении уборочных работ в номерах, служебных помещениях и помещениях общего пользования 9. Составление акта при порче или утере имущества гостиницы.</p>					
	<p><b>Всего</b></p>			<p>478</p>	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МОДУЛЯ

### 4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

#### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы ПМ 03 требует наличия учебных кабинетов

- менеджмента;
- организации обслуживания гостей в процессе проживания;
- иностранного языка;
- информатики и информационных технологий.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект бланков документации хозяйственной службы;
- комплект учебно – методической документации;
- наглядные пособия (образцы заявки на уборочную технику и уборочные материалы, графики уборки гостиничных номеров, стандартов уборочных работ, заказы на стирку и химическую чистку, инвентаризационные ведомости, заказы на питание в номерах, акты списания имущества ).

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: не предусмотрено.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: не предусмотрено.

Технические средства обучения: компьютер, принтер, программное обеспечение, Интернет, комплект учебно – методической документации;

Реализация рабочей программы ПМ.03 предполагает обязательную учебную практику. Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:Тренинговый кабинет хозяйственной службы (Рабочие места – по количеству обучающихся.

#### *Перечень средств обучения:*

1	Компьютеры	6	Медиа комплект
2	Экран настенный	7	Деловые игры и видео фильмы, отражающие содержание дисциплины
3	Экранно-звуковые пособия	8	фотоматериал на дисках
4	Компьютерные программы	9	электронные образовательные ресурсы
5	Комплект бланков документооборота	10	сайты Интернета

**4.2 Информационное обеспечение обучения** (перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы)

**Основные источники:**

1. ГОСТ Р 50646-94 Государственный стандарт РФ. Услуги населению.
2. Система классификации гостиниц и других средств размещения. Приложение №1// Приказ от 3 декабря 2012 г. № 1488 «Об утверждении порядка классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы, пляжи.
3. Требования к номерам гостиниц и других средств размещения различных категорий. (Система классификации гостиниц и других средств размещения. Приложение №6// Приказ от 3 декабря 2012 г. № 1488 «Об утверждении порядка классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы, пляжи.
4. Квалификационные требования (профессиональные стандарты) к некоторым должностям работников гостиниц.
5. Тимохина Т.Л. Организация приема и обслуживания туристов: учебное пособие. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА\_М, 2015.
- 6, Ёхина М.А. Организация обслуживания в гостиницах: учеб.пособие для студ. сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2014.
7. Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания, СПО,. – М.: ИЦ «Академия», 2015.
8. Гаврилова А.Е. Деятельность административно-хозяйственной службы. – М.: ИЦ «Академия», 2014.
9. Арбузова Н.Ю. Технология и организация гостиничных услуг. – М.: Академия, 2016.
10. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах. М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2015.
11. Можаяева Н.Г., Рыбачек Г.В. Гостиничный сервис.- М.: АЛЬФА-М: ИНФРА-М, 2015.

**Дополнительная литература:**

1. Бурнацева Э.Р. Современные маркетинговые стратегии международных гостиничных компаний: монография. – М.: Издательство «КДУ», 2015.
2. Джум Т.А., Денисова Н.И. Организация гостиничного хозяйства: учеб пособие. –МАГИСТР: ИНФРА-М, 2016.
3. Запесоцкий А.С. Стратегический маркетинг в туризме: Теория и практика. – СПб.: СПбГУП, 2014.
4. Кнышова Е.Н., Белозерова Ю.М. Менеджмент гостеприимства: учеб пособие. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2015.
5. Тимохина Т.Л. Организация приема и обслуживания туристов: учебное пособие.– М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2014.
6. Чудновский А.Д., Жукова М.А., Белозерова Ю.М., Кнышова Е.Н. Индустрия гостеприимства: основы организации и управления. – М.: ИД «Форум»: ИНФРА-М, 2015.

- 7 Джум Т.А., Денисова Н.И. Организация гостиничного хозяйства: учеб пособие. –МАГИСТР: ИНФРА-М, 2014.
8. Шарп И., Филлипс А. Философия гостеприимства FourSeasons. Качество, сервис, культура, бренд, М.: Альпина Паблишер, 2015.
9. Косолапова А.Б. Технология и организация туроператорской и турагентской деятельности: учебное пособие. СПО. – М.: КНОРУС, 2014.

#### **Средства массовой информации**

1. Журналы: «Гостиничное дело». «Пять звезд». «PROотель», «Гостиница» и др.
2. Интернет-ресурсы:
  - интернет-ресурс для профессионалов гостиничной отрасли. Правительство Москвы,
  - комитет по внешнеэкономической деятельности, гостиничное хозяйство. Раздел «Статистика» –[www.moshotel.ru](http://www.moshotel.ru).
2. Серия специальных информационных и нормативно-методических приложений к отраслевому городскому информационному и методическому ежемесячному журналу гостиничного дела «ПЯТЬ ЗВЕЗД».
3. Учебно-методические пособия ОАО «ГАО «Москва», официальный сайт [www/gaomoskva.ru](http://www.gaomoskva.ru).
4. Федеральное агентство по туризму РФ // [www.russiatourism.ru](http://www.russiatourism.ru).
5. [www/hotelnews.ru](http://www/hotelnews.ru)
6. Информационно-справочный ресурс, посвященный гостиничному бизнесу, ProHotei // [www/prohotel.ru](http://www/prohotel.ru).
7. Портал гостиничного бизнеса [hoteiline.ru](http://hoteiline.ru).
8. Материалы общества профессионалов гостиничного бизнеса [www.frontdesk.ru](http://www.frontdesk.ru).
9. <http://www.gaomoskva.ru>
10. <http://www.prachka.ru>
11. Работы компании LibraInternation // [www.libra-international.com](http://www.libra-international.com)

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.**

Освоение ПМ 03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания производится в соответствии с учебным планом по специальности 43.02.11 **Гостиничный сервис** и календарным графиком, утвержденным директором колледжа.

Образовательный процесс организуется строго по расписанию занятий, утвержденному заместителем директора по УР. График освоения ПМ предполагает последовательное освоение МДК Организация обслуживания гостей в процессе проживания, включающих в себя как теоретические, так и лабораторно-практические занятия.

Освоению ПМ предшествует обязательное изучение учебных дисциплин:

- менеджмента;

- организации деятельности службы приема и размещения гостей;
- иностранного языка;
- информатики и информационных технологий.

Профессиональный модуль изучается на 2 курсе:

- после ПМ.01 «Бронирование гостиничных услуг»,
- после ПМ.02 «Прием, размещение и выписка гостей»,
- после 1 раздела ПМ.03. «Организация обслуживания гостей в процессе проживания».

Изучение теоретического материала может проводиться как в каждой группе, так и для нескольких групп (при наличии нескольких групп на специальности).

В процессе освоения ПМ предполагается проведение рубежного контроля знаний, умений у студентов. Сдача рубежного контроля (РК) является обязательной для всех обучающихся. Результатом освоения ПМ выступают ПК, оценка которых представляет собой создание и сбор свидетельств деятельности на основе заранее определенных критериев.

С целью оказания помощи студентам при освоении теоретического и практического материала, выполнения самостоятельной работы разрабатываются учебно-методические комплексы (кейсы студентов).

С целью методического обеспечения прохождения учебной практики разрабатываются методические рекомендации для студентов.

При освоении ПМ каждым преподавателем устанавливаются часы дополнительных занятий, в рамках которых для всех желающих проводятся консультации. График проведения консультаций размещен на входной двери каждого учебного кабинета и/или лаборатории.

Текущий учет результатов освоения ПМ производится в журнале по ПМ. Наличие оценок по ЛПР и рубежному контролю является для каждого студента обязательным. В случае отсутствия оценок за ЛПР и ТРК студент не допускается до сдачи квалификационного экзамена по ПМ.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

**Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):** наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Выполнение работ по профессии горничная» и специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис».

**Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой**



Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Менеджмент», «Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности», «Деловой иностранный язык», «Здания и инженерные системы гостиниц», «Безопасность жизнедеятельности».

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 03

### Организация обслуживания гостей в процессе проживания

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1 Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений	- Демонстрация навыков по организации и контролю работы обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы	<i>Устный экзамен Экспертная оценка на практическом экзамене Экспертная оценка выбранного варианта</i>
ПК 3.2. Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах (room-service).	- Демонстрация навыков по предоставлению гостям услуги питания в номерах Изложение последовательности заполнения документов при принятии заказа	<i>Тестирование  Тестирование Экспертная оценка на практическом занятии</i>
ПК 3.3. Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы	Демонстрация навыков по работе с оборудованием и инвентарем	<i>Тестирование</i>
ПК 3.4. Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих.	Демонстрация навыков организации безопасности проживания гостей	<i>Экспертная оценка на практическом экзамене</i>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять 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.	- демонстрация интереса к будущей профессии	<i>Интерпретации результатов наблюдений з деятельностью студентов в процессе освоения образовательной программы, накопительная оценка,</i>

		отзывы руководителя практики, компетентно-ориентированное задание
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области бронирования; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- демонстрация способности 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.	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения.	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены	- проявление интереса к инновациям в области	

технологий в профессиональной деятельности	профессиональной деятельности.	
--	--------------------------------	--

## ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1

к рабочей программе профессионального модуля 03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания, разработанного на основе изучения квалификационных требований работодателей

### Перечень квалификационных требований производственных компаний/организаций, установленных в ходе изучения квалификационных запросов к деятельности рабочих и/или специалистов по специальности Гостиничный сервис

<b>Трудовая функция</b>	<b>Соблюдение стандартов обслуживания гостей</b>
Трудовые действия	1. Осуществлять общее руководство хозяйственной службой 2. Осуществлять подбор и расстановку кадров 3. Составлять наряд-задания персоналу службы
Умения	1. Обеспечивать соблюдение санитарно-гигиенических требований к помещениям гостиничных предприятий 2. Разрабатывать перспективные и текущие планы работы службы 3. Вести учет движения номерного фонда
Знания	1. Нормативно правовые акты в сфере гостиничного сервиса 2. Правила санитарии и гигиены по содержанию гостиничных номеров 3. Стандарты качества обслуживания гостей 4. Правила техники безопасности и противопожарной безопасности
<b>Трудовая функция</b>	<b>Соблюдение стандартов предоставления услуги питания в номерах</b>
Трудовые действия	Организовать питание гостей в номерах
Умения	Разрабатывать стандарт организации питания гостей в номерах
Знания	Правила оказания услуг питания гостей в номерах
<b>Трудовая функция</b>	<b>Соблюдение стандартов оформления и ведения документации по учету оборудования и инвентаря гостиницы</b>
Трудовые действия	Организовывать проведение инвентаризации имущества
Умения	Вести отчетную документацию хозяйственной службы
Знания	Положение о проведении инвентаризации материальных ценностей предприятия
<b>Трудовая функция</b>	<b>Соблюдение стандартов сохранности имущества гостей</b>
Трудовые действия	Обеспечивать сохранность имущества гостей
Умения	Организовать безопасное проживание гостей
Знания	Ответственность при утере или порче имущества гостя

Руководитель рабочей группы

Методист С.Н. Дерявская

Члены рабочей группы:

Преподаватель Г.Н. Щучкина

Преподаватель З.С. Крашенинникова

Представители отеля «Ренессанс-Самара»:

Должность Директор по персоналу А.В. Субботина

Должность супервайзер хозяйственной службы Е. Соломатина

М.П.

Представители отеля «Холидей Инн»:

Должность Директор по персоналу Федорова И. А.

Должность Менеджер гостиничного хозяйства Рубан Л. В.

М.П.

## ПРИЛОЖЕНИЕ 1.2

к рабочей программе профессионального модуля 03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания, разработанного на основе квалификационных требований работодателей

**Конвертация трудовых функций ПС, квалификационных требований работодателей в образовательные результаты в содержание профессионального модуля 03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания**

### Гостиничный сервис

Перечень квалификационных требований работодателей	Содержание ПМ 03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания		
Соблюдение стандартов обслуживания гостей	ПК 3.1 Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений	Кол-во часов	Место организации обучения ПОО/предприятие
Трудовые действия:  1. Осуществлять общее руководство хозяйственной службой 2. Осуществлять подбор и расстановку кадров 3. Составлять наряд-задания персоналу службы	ОПД: Организации и контроля работы персонала хозяйственной службы	Виды работ на практику:  1. Составление плана-задания горничным 2. Составление заявки на уборочные материалы 3. Составление графика уборочных работ на месяц	Кабинет «Гостиничный номер»  Отель «Ренессанс-Самара»

Перечень квалификационных требований работодателей	Содержание ПМ 03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания			
<p><b>Умения:</b></p> <p>1. Обеспечивать соблюдение санитарно-гигиенических требований к помещениям гостиничных предприятий</p> <p>2. Разрабатывать перспективные и текущие планы работы службы</p> <p>3. Вести учет движения номерного фонда</p>	<p><b>Умения:</b></p> <p>1. Организовывать и контролировать уборку номеров, служебных помещений и помещений общего пользования</p> <p>2. Оформлять документы по приемке номеров и переводу гостей из одного номера в другой</p> <p>3. Контролировать соблюдение персоналом требований к стандартам и качеству обслуживания гостей</p>	<p><b>Тематика практических занятий:</b></p> <p>ПЗ 7. Изучение санитарно-гигиенических требований к уборочным работам</p> <p>ПЗ 8. Изучение стандартов уборочных работ</p> <p>ПЗ 9. Составление графика уборочных работ горничных</p> <p>ПЗ 10. Заполнение журнала инструктажа по технике безопасности</p> <p>ПЗ 11. Составление графика уборочных работ</p> <p>ПЗ 12. Составление сменного наряд-задания горничным</p> <p>ПЗ 13. Составление табеля выхода на работу персонала</p> <p>ПЗ.14. Составление заявки на уборочные материалы</p>		<p>Отель «Ренессанс-Самара»</p> <p>Кабинет «Гостиничный номер»</p>
<p><b>Знания</b></p> <p>1. Нормативно правовые акты в сфере</p>	<p><b>Знания:</b></p> <p>1. Порядок организации уборки</p>	<p><b>Теоретические темы:</b></p> <p>Тема 1. Роль хозяйственной</p>		



Перечень квалификационных требований работодателей	Содержание ПМ 03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания		
<p>гостиничного сервиса</p> <p>2. Правила санитарии и гигиены по содержанию гостиничных номеров</p> <p>3. Стандарты качества обслуживания гостей</p> <p>4. Правила техники безопасности и противопожарной безопасности</p>	<p>номеров и требования к качеству проведения уборочных работ</p> <p>2. Правила техники безопасности и противопожарной безопасности</p> <p>3. Правила поведения сотрудников на жилых эта</p>	<p>службы в деятельности гостиничного предприятия</p> <p>Тема 2. Организация деятельности хозяйственной службы</p> <p>Тема 3. Организация и технология выполнения различных видов уборочных работ</p>	
<p><b>Самостоятельная работа:</b></p> <p>1. Составление схемы управления хозяйственной службой различных гостиничных предприятий</p> <p>2. Составление плана работы хозяйственной службы на месяц.</p> <p>3. Составление графиков работы персонала хозяйственной службы на месяц.</p> <p>4. Изучение должностных инструкций работников АХС первого и второго квалификационного уровня</p> <p>5. Подготовка докладов о современных технологиях уборочных работ гостиничных предприятий</p> <p>6. Подготовка докладов современных уборочных материалах и инвентаре.</p> <p>7. Подготовка информации об организации труда горничных</p>			
<p><b>Название трудовой функции:</b></p> <p>Соблюдение стандартов предоставления услуги питания в номерах</p>	<p>ПК 3.2 Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах (room-service).</p>	<p><b>Кол-во часов</b></p>	<p><b>Место организации обучения</b></p> <p>ПОО/предприятие</p>

Перечень квалификационных требований работодателей	Содержание ПМ 03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания			
<b>Трудовое действие:</b> Организовать питание гостей в номерах	<b>ОПД:</b> Предоставления услуги питания в номерах	<b>Виды работ на практику:</b> 1. Изучить стандарт приема заказа на обслуживание в номерах 2. Выписка счета и расчеты с гостями		Отель «Ренессанс-Самара»
<b>Умение:</b> Разрабатывать стандарт организации питания гостей в номерах	<b>Умение:</b> Осуществлять различные приемы подачи блюд и напитков, собирать использованную посуду, составлять счет за обслуживание	<b>Тематика практических занятий:</b> ПЗ 41. Определение схемы питания гостей отеля ПЗ 42. Определить правила приема заказа от гостя, порядок уборки посуды и составить счет за оказанную услугу ПЗ 43 Составить регламент технологического процесса «обслуживание питанием в номерах» ПЗ 44 Составить карту заказа и определить комплектацию сервировочной тележки Room-service		Отель «Ренессанс-Самара»
<b>Знание:</b> Правила оказания услуг питания гостей в номерах	<b>Знания:</b> 1. Особенности обслуживания room-service 2. Правила безопасной работы оборудования для доставки и раздачи готовых блюд	<b>Теоретические темы</b> Тема 10 Предоставление услуги питания в номерах		
<b>Самостоятельная работа:</b> 1. Подготовка информации по службе room-service в гостиницах. 2. Составление должностной инструкции работника службы room-service 3. Подготовка докладов по видам завтраков в гостиницах				

Перечень квалификационных требований работодателей	Содержание ПМ 03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания		
4. Составление карты заказов на обслуживание питанием в номере.			
<b>Название трудовой функции:</b> <b>Соблюдение стандартов оформления и ведения документации по учету оборудования и инвентаря гостиницы</b>	ПК 3.3 Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы	Кол-во часов	Место организации обучения ПОО/предприятие
<b>Трудовое действие:</b> Организовывать проведение инвентаризации имущества	<b>ОПД:</b> Оформление и ведения документации по учету оборудования и инвентаря гостиницы	<b>Виды работ на практику:</b> 1. Составить инвентаризационную ведомость 2. Принять участие в инвентаризации	
<b>Умение:</b> Вести отчетную документацию хозяйственной службы	<b>Умения:</b> 1. Проводить инвентаризацию сохранности оборудования гостиницы и заполнять инвентаризационные ведомости 2. Составлять акты на списание инвентаря и оборудование и обеспечивать соблюдение техники	<b>Тематика практических занятий:</b> ПЗ 19. Проведение инвентаризации сохранности оборудования гостиницы ПЗ 20. Составление инвентаризационной ведомости наличия оборудования ПЗ 21. Составление заявки на закупку чистящих, моющих и дезинфицирующих средств ПЗ 22. Составление инвентаризационных ведомостей наличия технических средств и инвентаря	Кабинет «Гостиничный номер»

Перечень квалификационных требований работодателей	Содержание ПМ 03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания			
	безопасности и охраны труда при работе с ним			
<b>Знание:</b> Положение о проведении инвентаризации материальных ценностей предприятия	<b>Знания:</b> Правила проверки наличия и активирования утерянной или испорченной гостиничной собственности	<b>Теоретические темы:</b> Тема 4. Материально-технические запасы в хозяйственной службе		Кабинет «Гостиничный номер»
<b>Самостоятельная работа:</b> 1. Подготовка сообщений о практике проведения инвентаризации технических средств, используемых в гостинице. 2. Подготовка сообщений о практике проведения инвентаризации гостевых комплектов в зарубежных гостиницах. 3. Подготовка сообщений о практике проведения инвентаризации гостевых комплектах в российских гостиницах.				
<b>Название трудовой функции:</b> Соблюдение стандартов сохранности имущества гостей	<b>ПК 3.4</b> Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих		<b>Кол-во</b>  <b>Место организации обучения</b>	
<b>Трудовое действие:</b> Обеспечивать сохранность имущества гостей	<b>ОПД:</b> Организации работы камеры хранения и сейфов	<b>Виды работ на практику:</b> 1. Изучить стандарт оформления сданных на хранение вещей гостя. 2. Изучить работу мини-сейфов		Кабинет «Гостиничный номер»

Перечень квалификационных требований работодателей	Содержание ПМ 03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания			
<b>Умение:</b> Организовать безопасное проживание гостей	<b>Умение:</b> Предоставлять услуги хранения ценных вещей (камеры хранения, сейфы и депозитные ячейки) для обеспечения безопасности проживающих	<b>Тематика практических занятий:</b> ПЗ 23. Определение правил организации хранения ценностей проживающих ПЗ 24. Определение правил заполнения документации на хранение личных вещей проживающих в гостинице		
<b>Знание:</b> Ответственность при утере или порче имущества гостя	<b>Знания:</b> 1. Правила организации хранения ценностей проживающих 2. Правила заполнения актов при возмещении ущерба и порче личных вещей гостей	<b>Теоретические темы:</b> <b>Темы/ЛР</b> Тема 12. Организация безопасности гостиничного предприятия		Кабинет «Гостиничный номер»
<b>Самостоятельная работа:</b> 1. Изучение требований по устройству камер хранения и работе сейфов 2. Изучение инструкции по использованию магнитных ключей				

## ПРИЛОЖЕНИЕ 3

к рабочей программе профессионального модуля 03 Организация обслуживания гостей в процессе проживания

### ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ АКТИВНЫХ И ИНТЕРАКТИВНЫХ ФОРМ И МЕТОДОВ ОБУЧЕНИЯ СТУДЕНТОВ

№ п/п	Тема учебного занятия	Кол-во часов	Активные и интерактивные формы и методы обучения	Код формируемых компетенций
1.	Роль хозяйственной службы в гостиничном хозяйстве	2	Ситуационный анализ	ОК 1, ПК 3.1
2.	Структура и функции хозяйственной службы	8	Составление «Дерева решений»	ОК 1, ПК 3.1
3.	Технология выполнения различных видов уборочных работ	10	Ролевая игра	ОК 3, ПК 3.1
4.	Материально-технические запасы в хозяйственной службе	6	Мозговой штурм	ОК 2, ПК 3.1
5.	Технология и эксплуатация стеновых и потолочных покрытий	10	Решение ситуационных задач	ОК 4, ПК 3.3
6.	Работа с мебелью, мебельными тканями и поверхностями	10	Мастер класс	ОК 4, ПК 3.3
7.	Работа с коврами, ковровыми и прочими покрытиями	12	Ролевая игра	ОК 4, ПК 3.3
8.	Работа с прачечной в гостинице	6	Разработка проекта	ОК 8, ПК 3.1
9.	Предоставление услуги питания в номерах	8	Решение ситуационных задач	ОК 3, ПК 3.2
10.	Безопасность в гостинице	4	Мастер класс	ОК 7, ПК 3.4
	Итого:	76		

**СВЕДЕНИЯ**  
**об адаптации рабочей программы для инвалидов и обучающихся**  
**с ограниченными возможностями здоровья**

Рабочая программа учебной дисциплины/профессионального модуля (*лишнее удалить*) адаптирована для организации образовательного процесса для инвалидов и студентов, имеющих ограниченные возможности здоровья (далее – ОВЗ) в части выбора форм, методов и педагогических технологий.

Адаптация рабочей программы проведена с учетом требований ФЗ № 273–ФЗ, ст. 79, письма Минобрнауки РФ от 03.08.2014 г. № 06-281 «Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ОВЗ в ПОО, в том числе оснащенности образовательного процесса», а также методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования от 22.04.2015 г. № 06–830 вн.

Адаптация рабочей программы проведена для инвалидов и обучающихся с ОВЗ, имеющих следующие особенности (*лишнее удалить*): нарушение речи; нарушение слуха; нарушение опорно-двигательного аппарата, в т.ч. ДЦП; нарушения функций и систем организма, не препятствующих обучению по специальности.

**Задачи адаптации рабочей программы:**

- 1) формирование индивидуальной образовательной траектории для инвалидов и обучающихся с ОВЗ;
- 2) создание условий, способствующих социальной адаптации для инвалидов и обучающихся с ОВЗ в учебной группе;
- 3) повышение уровня доступности получения информации для инвалидов и обучающихся с ОВЗ;
- 4) формирование мотивации к обучению на основе применения современных педагогических технологий.

**Формы, методы и технологии адаптации рабочей программы**

**Адаптационные формы и методы:**

- наглядная опора в обучении;
- алгоритмы в обучении;
- комментированное управление;

- поэтапное формирование умственных действий;
- опережающее консультирование по трудным темам;
- игнорирование негативных поступков;
- задания с нарастающей степенью трудности;
- смена видов деятельности;
- поэтапная помощь педагога;
- дифференцированные формы заданий;
- чередование форм организации учебной деятельности (индивидуальная, парная, групповая);
- использование специальных технических средств приема-передачи учебной информации коллективного и индивидуального пользования;
- использование специальных дидактических материалов, печатных и электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к обучению инвалидов и обучающихся с ОВЗ;
- проведение групповых и индивидуальных консультаций.

**Педагогические технологии, обеспечивающие адаптацию образовательного процесса для инвалидов и обучающихся с ОВЗ:**

- здоровьесберегающие технологии;
- технологии программированного обучения;
- информационно-коммуникационные технологии;
- технологии дистанционного обучения;
- технологии уровневой дифференциации.



