

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

**УТВЕРЖДЕНО**  
Приказ директора  
ГБПОУ «ПГК»  
от 07.04.2023 г. №297/1-03

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.03 Выполнение работ по профессии 11695 Горничная**

*программы подготовки специалистов среднего звена*

*43.02.16 Туризм и гостеприимство*

**Самара, 2023**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ 03 Выполнение работ по профессии 11695 Горничная

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 03 Выполнение работ по профессии горничная – является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.16 43.02.16 Туризм и гостеприимство 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)

### 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	Комплектования тележки для текущей уборки номерного фонда, для уборки номерного фонда после выезда гостей, для генеральной уборки номерного фонда
ПО 2	Выполнения различных категорий уборочных работ
ПО 3	Эксплуатации современных уборочных механизмов и инвентаря
ПО 4	Работы с современными чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами
ПО 5	В регистрации забытых и потерянных гостями вещей
ПО 6	В оказании бытовых дополнительных услуг
ПО 7	Во владении навыками правил поведения персонала гостиничного предприятия и этики делового общения в сфере гостиничного сервиса

#### **уметь:**

Код	Наименование результата обучения
У 1	Убирать и содержать в чистоте номерной фонд в гостинице, санузлы и другие закрепленные помещения

У 2	Производить смену белья и полотенец
У 3	Принимать заказы от проживающих на бытовые услуги
У 4	Сообщать старшей горничной или в службу Housekeeping об обнаружении порчи имущества и оборудования проживающими
У 5	Составлять акты об ущербе, причиненном имуществу гостиницы
У 6	Соблюдать правила хранения ключей от номеров и других помещений
У 7	Сохранять аккуратность формы
У 8	Владеть иностранными языками, в объеме, необходимом должностной инструкцией
У 9	Употреблять термины, располагающие к гостеприимству
У 10	Соблюдать субординацию при максимальной инициативе
У 11	Соблюдать правила техники безопасности и пожарной безопасности

**знать:**

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
Зн 1	Правила обслуживания и внутреннего распорядка в гостиницах
Зн 2	Размеры площади каждого номера
Зн 3	Систему работы коммуникаций состояние оборудования
Зн 4	Виды бытовых услуг на этажах гостиничного предприятия
Зн 5	Правила техники безопасности
Зн 6	Сроки проживания клиентов в номерах
Зн 7	Рациональную организацию труда на рабочем месте
Зн 8	Систему оплаты труда
Зн 9	Требования, предъявляемые к качеству выполняемых работ
Зн 10	Ритм жизнедеятельности клиентов (отсутствие, время пребывания в номере, состав клиентов);
Зн 11	Нормы порядка, определяемого стилем гостиницы, законы чистоты и гигиены
Зн в 12	Причины образования потерь (muda), согласно концепции бережливого производства;
Зн в 13	принципы бережливого производства
Зн в 14	Содержание и примеры эффектов применения метода 5С;
Зн в 15	Содержание и примеры эффектов применения метода «5 почему».

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

<b>Вид учебной деятельности</b>	<b>Объем часов</b>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	276
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
Курсовая работа/проект	-
Учебная практика	72
Производственная практика	144
Самостоятельная работа студента (всего) в том числе:	12
Итоговая аттестация в форме	Экзамен

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности *указать название ВПД*, в том числе профессиональными (ПК), указанными в ФГОС по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Выполнять различные виды уборки помещений в гостинице
ПК 3.2	Принимать и выполнять заказы от проживающих на бытовые услуги



	специальности)										
	Производственная практика	144									144
	Всего:	258	48	24				4	8	36	144

### 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)(если предусмотрены)	Код образовательного результата	Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел ПМ 06. Выполнение работ по профессии горничная				1
МДК 06.01. Выполнение работ по профессии горничная				
Тема 1. Организация и технология обслуживания гостиничного фонда	<b>Содержание</b>			
	1 Введение в профессиональный модуль. Роль и место знаний по МДК в системе ПССЗ по специальности	ПК 5.1, ПО 7, Зн 1, Зн 7	2	
	2 Гостиницы: понятие, характеристики, системы классификации			
	3 Виды гостиничных помещений.			
	4 Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений гостиничного предприятия			
	5 Сущность, цели и задачи уборочных работ			
	<b>Лабораторные работы(не предусмотрены)</b>		-	
	<b>Практические занятия</b>			
ПЗ 1. Составление технологического регламента принятия смены и передачи дежурства в конце смены	1			
ПЗ 2. Определение критериев оценки работы горничной	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	Объем часов	Уровень освоения
	ПЗ 3. Определение приемов соблюдения техники безопасности при работе с инвентарем и стационарным оборудованием	ПК 5.1, ПО 7, У 8, У 9, У 10	1	
<b>Тема 2. Подготовка и организация уборки помещений гостиничного предприятия</b>	<b>Содержание</b>			
	1 Планировка здания гостиничного предприятия, расположение номеров, оборудования и мебели	ПК 5.1 ПО 4, ПО 6,3н 2, 3н 5, 3н 7	2	2
	2 Оснащение рабочего места уборочной техникой			
	3 Оснащение рабочего места уборочными материалами и инвентарем			
	4 Требования к организации уборочных работ			
	<b>Лабораторные работы (не предусмотрены)</b>			
	<b>Практические занятия</b>			
	1 ПЗ 4. Составление стандартной комплектации оборудования номера			2
2 ПЗ 5 Составление комплектации оборудования номера для гостей с ограниченными физическими возможностями				
	3 ПЗ 6. Комплектование тележки горничной			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	Объем часов	Уровень освоения
<b>Тема 3. Требования профессиональных стандартов к уборке помещений гостиничных предприятий</b>	<b>Содержание</b>	ПК 5.1 ПО 1, ПО 3, ПО 4, Зн 4, Зн 7	2	2
	1 <b>Ежедневная текущая уборка</b> Последовательность выполнения уборки в однокомнатных и многокомнатных номерах. Периодичность смены постельного белья и полотенец			
	2 <b>Генеральная уборка.</b> Последовательность выполнения уборки в однокомнатных и многокомнатных номерах			
	3 <b>Уборка после выезда гостя.</b> Последовательность выполнения уборки в однокомнатных и многокомнатных номерах.			
	4 <b>Экспресс – уборка.</b> Уборка по просьбе гостя. Основные элементы уборки			
	5 <b>Уборка мест общего пользования.</b> Последовательность проведения уборки			
	6 <b>Контроль качества уборочных работ</b>			
	<b>Лабораторные работы</b> (не предусмотрены)			
	<b>Практические занятия</b>			
	1 ПЗ 7. Составление стандарта текущей уборки гостиничного номера			
2 ПЗ 8. Составление стандарта уборки гостиничного номера после выезда гостя				
3 ПЗ 9. Составление стандарта генеральной уборки гостиничного номера	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	Объем часов	Уровень освоения	
Тема4. Материальная ответственность горничной за сохранность имущества гостиничного предприятия	<b>Содержание</b>			2	
	1. Учет и контроль средств проведения уборочных работ. Виды средств проведения уборочных работ	ПК 5.2 ПО 8, ПО 2, Зн 6, Зн 10	2		
	2. Проверка сохранности гостиничного имущества при выезде гостя. Оборудование гостиничных номеров				
	3. Контроль за использованием уборочных материалов с помощью диспенсерной системы				
	<b>Лабораторные работы</b> (не предусмотрены)				
	<b>Практические занятия</b>				
	ПЗ 19 Составление плана проведения инвентаризации		1		
	ПЗ 20 Составление стандарта обслуживания мини-баров	ПК 5.2 ПО 8, ПО 2, У 4, У 5, У 6	1	3	
Тема 5. Организация оказания бытовых услуг на жилых этажах	<b>Содержание</b>			3	
	1. Предоставление бытовых услуг. Виды бытовых услуг. Стандарты оказания бытовых услуг	ПК 5.3 ПО 7, ПО 9, Зн 9, Зн 12	2		
	2. Документальное оформление оказанных дополнительных услуг. Счет на оказание бытовых услуг				
	<b>Лабораторные работы</b> (не предусмотрены)	ПК 5.3 ПО 7, ПО 9, У 3, У 7, У 8			
	<b>Практические занятия</b>				
ПЗ 10. Описание процедуры сдачи-приемки белья в/из	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	Объем часов	Уровень освоения
	прачечной: заполнять накладные по количеству сдаваемого белья при сдаче в прачечную			
	ПЗ 11. Проверка правильности оформления накладной (вес), количество чистого белья, количество стирки; сверка количества полученного белья с накладными по сдаче. Разделение обработки вещей на «Стирка», «Химчистка», «Глажение.		1	2  3

<p><b>Учебная практика</b>  <b>Виды работ:</b>  1. Ознакомление с нормативными документами деятельности гостиницы, регламентирующих работу горничной.  2. Изучение профессиональные требования первого квалификационного разряда работников Службы номерного фонда (должностные обязанности; основные необходимые навыки; необходимые знания).  3. Инструктаж по всем аспектам безопасности.  4. Изучение оснащенности номеров (оборудования, бытовой техники и комплектующих предметов) различных типов.  5. Изучение ассортимента и характеристики моющих и чистящих средств.  6. Изучение уборочного инвентаря и освоение его эксплуатации.  7. Изучение различных видов покрытий и типы загрязнения.  8. Виды и технологи уборочных работ.  9. Процедура подготовки и организация разных видов уборочных работ, метод комплектование тележки горничной.  10. Процедура завершения уборки.</p>		72	
<b>Производственная практика– (по профилю специальности)</b>		144	

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	Объем часов	Уровень освоения
<p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Знакомство с гостиничным предприятием.</li> <li>2. Инструктаж по технике безопасности.</li> <li>3. Охарактеризовать организацию работы службы номерного фонда гостиницы, режим работы, численный, профессиональный и квалификационный состав персонала</li> <li>4. квалификационный состав</li> <li>5. Изучить должностные обязанности различных категорий поэтажного персонала гостиницы</li> <li>6. Описать внутренние стандарты обслуживания гостей на этажах гостиницы</li> <li>7. Изучить правила техники безопасности и противопожарной безопасности при проведении уборочных работ номерах, служебных помещениях и помещениях общего пользования, в т.ч. при работе с моющими и чистящими средствами</li> <li>8. Изучить правила поведения сотрудников на жилых этажах в экстремальных ситуациях</li> <li>9. Описать группы помещений гостиницы, определить их состав (административные, обслуживающие, подсобные, жилые)</li> <li>10. Начертить планировочные схемы номеров различных категорий</li> <li>11. Изучить требования, предъявляемые к внешнему виду горничной (униформа, обувь, прическа, макияж, маникюр и т.д.)</li> <li>12. Изучить перечень уборочного оборудования, инвентаря, материалов и др., используемых в гостинице для выполнения уборочных работ</li> <li>13. Указать перечень санитарно-гигиенических принадлежностей гостиницы</li> <li>14. Определить алгоритм действий поэтажного персонала при работе с мягким инвентарем гостиницы, описать правила и виды маркировки мягкого инвентаря, порядок списания</li> <li>15. Определить алгоритм действий при подготовке горничной к работе</li> <li>16. Определить алгоритм действий при комплектации тележки, указать правила ее использования во время выполнения уборочных работ</li> <li>17. Изучить виды уборочных работ, проводимых в гостинице, определить цель,</li> </ol>				

<p align="center"><b>Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем</b></p>	<p align="center"><b>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)(если предусмотрены)</b></p>	<p align="center"><b>Код образовательного результата</b></p>	<p align="center"><b>Объем часов</b></p>	<p align="center"><b>Уровень освоения</b></p>
	<p>последовательность и особенности проведения</p> <p>18. Определить алгоритм действий горничной при проведении ежедневной текущей уборки</p> <p>19. Определить алгоритм действий горничной при проведении генеральной уборки</p> <p>20. Определить алгоритм действий горничной при проведении уборки после выезда гостя</p> <p>21. Определить алгоритм действий горничной при проведении уборки забронированных номеров</p> <p>22. Определить алгоритм действий горничной при проведении экспресс-уборки</p> <p>23. Определить алгоритм проведения уборочных работ в санузлах общего пользования</p> <p>24. Описать стандарт работы с полотенцами в номере</p> <p>25. Определить алгоритм действий при вечерней подготовке номера</p> <p>26. Определить алгоритм действий при контроле качества уборки на жилых этажах гостиницы</p> <p>27. Описать порядок устранения технических неисправностей в номерном фонде, указать, как оформляется заявка на ремонт в связи с техническими неисправностями в номерном фонде</p> <p>28. Определить алгоритм действий при порче имущества гостиницы гостем, документальное оформление</p> <p>29. Описать порядок работы с забытыми вещами в гостинице, документальное оформление</p> <p>30. Описать организацию работы прачечной-химчистки гостиницы, режим работы, численный и квалификационный состав</p> <p>31. Определить алгоритм действий при выполнении гостевых заказов на услуги по стирке и чистке одежды</p> <p>32. Изучить ассортимент бытовых услуг в гостинице, определить особенности и места их оказания (чистка обуви, мини-бар, побудка, прокат инвентаря, бизнес-услуги, салон-красоты, и другие)</p> <p>33. Изучить технологию оказания медицинских услуг в гостинице (медицинская аптечка, оказание первой медицинской помощи, вызов скорой помощи)</p>			

<b>Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем</b>	<b>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)(если предусмотрены)</b>	<b>Код образовательного результата</b>	<b>Объем часов</b>	<b>Уровень освоения</b>
<b>Всего</b>			<b>276</b>	

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

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект бланков документации службы приема, размещения гостей;
- комплект учебно – методической документации;
- наглядные пособия (образцы заказа на размещение, регистрационной анкеты, визитной карты гостя, счета за проживание, акта выполненных работ, картотеки гостей, кассовой книги, договоров, карты движения номерного фонда).

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.06 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

Реализация программы ПМ требует наличия учебного кабинета – «Гостиничный номер»



Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

В кабинете должны быть:

- инструкция и журнал по технике безопасности;
- комплект учебно-методической документации.

Комплект оснащения номера мебелью и инвентарем:

- набор мебели гостиничного номера;
- тележка горничной;
- 2 комплекта постельного белья
- 2 комплекта банного белья, халат, тапочки;
- 3 набор чистящих, моющих и дезинфицирующих средств

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

#### **Нормативные материалы**

1. ГОСТ Р 51185-2014 Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования
2. СанПиН 2.1.2.2646-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию, содержанию и режиму работы прачечных».
3. Постановление от 9 октября 2015 г. N 1085 «Об утверждении правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации».
4. Постановление Правительства РФ от 16.02.2019 N 158 "Об утверждении Положения о классификации гостиниц"
5. Федеральный закон от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 05.05.2014) "О защите прав потребителей" (с изм. и доп., вступ. в силу с 13.07.2015).
6. ГОСТ Р 54603-2011 «Услуги средств размещения. Общие требования к обслуживающему персоналу»

## **Основные источники:**

1. Арбузова Н.Ю. Технология и организация гостиничных услуг. – М.: Академия, 2015.
2. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство: организация, управление, обслуживание.- Киев: Вира-р, 2016 -352 с.
3. Ёхина М.А. Организация обслуживания в гостиницах: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2017
4. Кусков А.С. Гостиничное дело: Учебное пособие / А.С. Кусков. – 2-е изд., испр. – М.: Дашков и К, 2016. – 328 с.
5. Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания: Учебник для проф. образования / И.Ю. Ляпина, под ред. А.Ю. Лапина. – 7-е изд., стер. – М.: Академия, 2014– 208 с.
6. Можаяева Н.Г., Рыбачек Г.В. Гостиничный сервис.- М.: АЛЬФА-М: ИНФРА-М, 2014.
7. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах. М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2013.
8. Стадник А.А. Технология приема и обслуживания туристов в гостинице.- М.: Высшая школа по туризму и гостиничному хозяйству, 2015.- 270 с.

## **Дополнительная литература:**

1. Бурнацева Э.Р. Современные маркетинговые стратегии международных гостиничных компаний: монография. – М.: Издательство «КДУ», 2016.
2. Джум Т.А., Денисова Н.И. Организация гостиничного хозяйства: учеб пособие. –МАГИСТР: ИНФРА-М, 2017.
3. Запесоцкий А.С. Стратегический маркетинг в туризме: Теория и практика. – СПб.: СПбГУП, 2015.

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, 2016.

6. Чудновский А.Д., Жукова М.А., Белозерова Ю.М., Кнышова Е.Н. Индустрия гостеприимства: основы организации и управления. – М.: ИД «Форум»: ИНФРА-М, 2016.

7 Джум Т.А., Денисова Н.И. Организация гостиничного хозяйства: учеб пособие. –МАГИСТР: ИНФРА-М, 2042.

8. Шарп И., Филлипс А. Философия гостеприимства FourSeasons. Качество, сервис, культура, бренд, М.: Альпина Пабlishер, 2015.

9. Косолапова А.Б. Технология и организация туроператорской и турагентской деятельности: учебное пособие. СПО. – М.: КНОРУС, 2016.

### **Средства массовой информации**

1. Серия специальных информационных и нормативно-методических приложений к отраслевому городскому информационному и методическому ежемесячному журналу гостиничного дела «ПЯТЬ ЗВЕЗД».
2. Учебно-методические пособия ОАО «ГАО «Москва», официальный сайт [www/gaomoskva.ru](http://www.gaomoskva.ru).
3. Федеральное агентство по туризму РФ // [www.russiatourism.ru](http://www.russiatourism.ru).
4. [www/hotelnews.ru](http://www/hotelnews.ru).
5. Информационно-справочный ресурс, посвященный гостиничному бизнесу, ProHotei // [www/prohotel.ru](http://www/prohotel.ru).
6. Портал гостиничного бизнеса [hoteiline.ru](http://hoteiline.ru).
7. Материалы общества профессионалов гостиничного бизнеса [www.frontdesk.ru](http://www.frontdesk.ru).
8. <http://www.gaomoskva.ru>
9. <http://www.prachka.ru> 1. Работы компании LibraInternation // [www](http://www)

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

Освоение ПМ 03 *Выполнение работ по профессии горничная* производится в соответствии с учебным планом по специальности 43.02.14 *Гостиничное дело* 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 *Выполнение работ по профессии горничная*, включающих в себя как теоретические, так и лабораторно-практические занятия.

Освоению ПМ предшествует обязательное изучение учебных дисциплин:

- менеджмента;
- иностранного языка;
- информатики и информационных технологий.

Профессиональный модуль изучается на 2 курсе:

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 43.02.14 «Гостиничное дело».

**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 ПМ 06 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ГОРНИЧНАЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

<p style="text-align: center;"><b>Результаты</b> (освоенные профессиональные компетенции)</p>	<p style="text-align: center;"><b>Основные показатели оценки результата</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Формы и методы контроля и оценки</b></p>
<p><b>ПК 6.1.Уборка номеров, служебных помещений и помещений общего пользования</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– описание стандартной комплектации гостевых номеров и номеров различной степени различной комфортности;</li> <li>– комплектация тележки горничной;</li> <li>– проведение анализа различий методов текущей и генеральной уборки номера и методов уборки освободившегося номера и уборки заселенного номера;</li> <li>– заполнение бланка унифицированного листа для проверки номерного фонда/гостевых зон;</li> <li>– анализ графика контроля чистоты и порядка в общественных туалетах;</li> <li>– составление «Отчета горничной о занятости номеров».</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Экспертная оценка</li> <li>Наблюдение</li> <li>Входной контроль:               <ul style="list-style-type: none"> <li>– тестирование</li> </ul> </li> <li>Текущий контроль:               <ul style="list-style-type: none"> <li>– тестирование;</li> <li>– устный и письменный опрос;</li> <li>– решение ситуационных задач;</li> <li>– защита практических работ;</li> <li>– оценка участия в тренинге;</li> <li>– оценка выполнения самостоятельной работы.</li> </ul> </li> </ul>

<p><b>ПК 6.2. Обеспечение безопасности гостей, сохранности их имущества и имущества гостиничного предприятия</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– описание нештатных ситуаций и стандарты поведения горничной;</li> <li>– участие в составлении актов;</li> <li>– демонстрация навыка работы с ключами;</li> <li>– заполнение Журнала регистрации оставленных и забытых вещей.</li> <li>– проведение инвентаризации;</li> <li>– проведение процедуры проверки рабочего состояния и регулирования работы бытовых приборов, оборудования номера, составление заявки на ремонт;</li> <li>– составление акта о порче имущества гостиницы (Форма 9-Г)</li> </ul>	<p>Наблюдение</p> <p>Входной контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– тестирование</li> </ul> <p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– тестирование;</li> <li>– устный и письменный опрос;</li> <li>– решение ситуационных задач;</li> <li>– защита практических работ;</li> <li>– оценка участия в тренинге;</li> <li>– оценка выполнения самостоятельной работы.</li> </ul>
<p><b>ПК 6.3. Прием и своевременное выполнение заказов, проживающих на дополнительные услуги.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– составление Информационной папки;</li> <li>– разделение обработки вещей на «Стирка», «Химчистка», «Глажение. Заполнение бланков;</li> <li>– проверка заполнения бланков на дополнительные услуги и обеспечение их выполнения.</li> </ul>	<p>Экспертная оценка</p> <p>Зачет по учебные практики.</p> <p>Экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю 03 модулю «Выполнение</p>

		работ по профессии «горничная»
--	--	--------------------------------

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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	- наличие положительных отзывов и характеристик по итогам учебной / производственной практики	Наблюдение Анализ результатов посещаемости практики (учебной и производственной)  Наличие в портфолио студента: <ul style="list-style-type: none"><li>• положительных отзывов по результатам прохождения учебной практики;</li><li>• документов, подтверждающих участие в мероприятиях, проводимых колледжем;</li></ul> Аттестация по результатам освоения модуля в зачетной книжке и журнале производственного обучения согласно учебного плана;
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач; оценка эффективности и качества выполнения	- наблюдение за обучающимся на учебной практике;  - оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий.



ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач	- оценка результативности работы обучающегося при исполнении профессиональной деятельности
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- соблюдение этических норм в процессе взаимодействия со студентами и педагогами - - толерантность	Экспертная оценка преподавателей
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе выполнения работ
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, проявлять стандарты антикоррупционного поведения	- соблюдение этических норм в процессе взаимодействия со студентами и педагогами - толерантность	Экспертная оценка преподавателей
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- разработка предложений по внедрению в обслуживание гостей экологичных технологий	Экспертная оценка преподавателей
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	- при принятии управленческих решений учитывать физические нагрузки работников службы	Экспертная оценка преподавателей
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Экспертная оценка преподавателей

<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>- регулярно писать всероссийский диктант</p>	<p>Экспертная оценка преподавателей</p>
<p>ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>демонстрировать умение использовать производственные ситуации с максимальной эффективностью</p>	<p>Экспертная оценка преподавателей</p>

**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.

## ПРИЛОЖЕНИЕ

к рабочей программе профессионального модуля

### ПМ 06. Выполнение работ по профессии горничная

#### 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	Прием дежурства и передача смены горничной	2	Деловая игра	ОК 1, ПК 5.1
2	Оснащение и оборудование рабочего места горничной	2	Разработка проекта	ОК 3, ПК 5.1
3	Технология текущей уборки гостиничных номеров	2	Мастер класс	ОК 8, ПК 5.1
4	Технология уборки гостиничных номеров после выезда гостя	2	Мастер класс	ОК 3, ПК 5.1
5	Учет и контроль средств проведения уборочных работ	2	Ситуационный анализ	ОК 1, ПК 5.1
6	Должностные инструкции горничных	2	Мозговой штурм	ОК 3, ПК 5.1
7	Порядок контроля за использование товаров мини-бара.	2	Ролевая игра	ОК 2, ПК 5.2
8	Документальное оформление оказанных дополнительных услуг	2	Решение ситуационных задач	ОК 4, ПК 5.3

