

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:

Код	Наименование результата обучения
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

Вид учебной деятельности	Объем часов
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				
МДК 06.01. Выполнение работ по профессии горничная				
Тема 1. Организация и технология обслуживания гостиничного фонда	Содержание			
	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	1
	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			
	Лабораторные работы(не предусмотрены)		-	
	Практические занятия			
	ПЗ 1. Составление технологического регламента принятия смены и передачи дежурства в конце смены		1	2
	ПЗ 2. Определение критериев оценки работы горничной		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
	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	
Тема 2. Подготовка и организация уборки помещений гостиничного предприятия	Содержание			
	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			
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		-	
	Практические занятия			
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
Тема 3. Требования профессиональных стандартов к уборке помещений гостиничных предприятий	Содержание	ПК 5.1 ПО 1, ПО 3, ПО 4, Зн 4, Зн 7	2	2
	1 Ежедневная текущая уборка Последовательность выполнения уборки в однокомнатных и многокомнатных номерах. Периодичность смены постельного белья и полотенца			
	2 Генеральная уборка. Последовательность выполнения уборки в однокомнатных и многокомнатных номерах			
	3 Уборка после выезда гостя. Последовательность выполнения уборки в однокомнатных и многокомнатных номерах.			
	4 Экспресс – уборка. Уборка по просьбе гостя. Основные элементы уборки			
	5 Уборка мест общего пользования. Последовательность проведения уборки			
	6 Контроль качества уборочных работ			
	Лабораторные работы (не предусмотрены)			
	Практические занятия			
	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			

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	Содержание			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				
	2. Проверка сохранности гостиничного имущества при выезде гостя. Оборудование гостиничных номеров					2			
	3. Контроль за использованием уборочных материалов с помощью диспенсерной системы						2		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)							2	
	Практические занятия								2
ПЗ 19 Составление плана проведения инвентаризации		1	3						
	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	Содержание	ПК 5.3 ПО 7, ПО 9, Зн 9, Зн 12 ПК 5.3 ПО 7, ПО 9, У 3, У 7, У 8				3			
	1. Предоставление бытовых услуг. Виды бытовых услуг. Стандарты оказания бытовых услуг			2			3		
	2. Документальное оформление оказанных дополнительных услуг. Счет на оказание бытовых услуг							3	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)								
	Практические занятия								3
ПЗ 10. Описание процедуры сдачи-приемки белья в/из		1	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
	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>Учебная практика Виды работ: 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
Производственная практика– (по профилю специальности)		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>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Знакомство с гостиничным предприятием. 2. Инструктаж по технике безопасности. 3. Охарактеризовать организацию работы службы номерного фонда гостиницы, режим работы, численный, профессиональный и квалификационный состав персонала 4. квалификационный состав 5. Изучить должностные обязанности различных категорий поэтажного персонала гостиницы 6. Описать внутренние стандарты обслуживания гостей на этажах гостиницы 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 8. Изучить правила поведения сотрудников на жилых этажах в экстремальных ситуациях 9. Описать группы помещений гостиницы, определить их состав (административные, обслуживающие, подсобные, жилые) 10. Начертить планировочные схемы номеров различных категорий 11. Изучить требования, предъявляемые к внешнему виду горничной (униформа, обувь, прическа, макияж, маникюр и т.д.) 12. Изучить перечень уборочного оборудования, инвентаря, материалов и др., используемых в гостинице для выполнения уборочных работ 13. Указать перечень санитарно-гигиенических принадлежностей гостиницы 14. Определить алгоритм действий поэтажного персонала при работе с мягким инвентарем гостиницы, описать правила и виды маркировки мягкого инвентаря, порядок списания 15. Определить алгоритм действий при подготовке горничной к работе 16. Определить алгоритм действий при комплектации тележки, указать правила ее использования во время выполнения уборочных работ 17. Изучить виды уборочных работ, проводимых в гостинице, определить цель, 				

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

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
Всего			276	

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.
4. www/hotelnews.ru.
5. Информационно-справочный ресурс, посвященный гостиничному бизнесу, ProHotei // www/prohotel.ru.
6. Портал гостиничного бизнеса hoteiline.ru.
7. Материалы общества профессионалов гостиничного бизнеса www.frontdesk.ru.
8. <http://www.gaomoskva.ru>
9. <http://www.prachka.ru> 1. Работы компании LibraInternation // 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;">Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</p>	<p style="text-align: center;">Основные показатели оценки результата</p>	<p style="text-align: center;">Формы и методы контроля и оценки</p>
<p>ПК 6.1.Уборка номеров, служебных помещений и помещений общего пользования</p>	<ul style="list-style-type: none"> – описание стандартной комплектации гостевых номеров и номеров различной степени различной комфортности; – комплектация тележки горничной; – проведение анализа различий методов текущей и генеральной уборки номера и методов уборки освободившегося номера и уборки заселенного номера; – заполнение бланка унифицированного листа для проверки номерного фонда/гостевых зон; – анализ графика контроля чистоты и порядка в общественных туалетах; – составление «Отчета горничной о занятости номеров». 	<ul style="list-style-type: none"> Экспертная оценка Наблюдение Входной контроль: <ul style="list-style-type: none"> – тестирование Текущий контроль: <ul style="list-style-type: none"> – тестирование; – устный и письменный опрос; – решение ситуационных задач; – защита практических работ; – оценка участия в тренинге; – оценка выполнения самостоятельной работы.

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
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">• положительных отзывов по результатам прохождения учебной практики;• документов, подтверждающих участие в мероприятиях, проводимых колледжем; 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

