

Частное учреждение профессионального образования
«Колледж управления и предпринимательства»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям
рабочих, должностям служащих**

**МДК 05.01 Приобретение навыков работы по профессии
11695 Горничная**

**43.02.11 Гостиничный сервис
(базовая подготовка)**

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.11 Гостиничный сервис (базовой подготовки) и Приказа Минобрнауки РФ от 18.04.2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (в ред. Приказа Минобрнауки России от 18.08.2016 N 1061).

Организация-разработчик: ЧУ ПО «Колледж управления и предпринимательства»

Разработчики:

Смирнова А.Ю., преподаватель ЧУ ПО «Колледж управления и предпринимательства»

РАССМОТРЕНО

на заседании кафедры

«Туризм, гостиничный сервис и экономика»

Протокол № 10 от «06» июня 2019г.

«Согласовано»

Генеральный директор

АО «Гостиничный комплекс «Русь»

Е.В. Алексеева

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.11 Гостиничный сервис в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД): **Приобретение навыков работы по профессии 11695 Горничная.**

1.2. Цели и задачи учебной практики: формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта по основным видам профессиональной деятельности данного модуля для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

1.3. Требования к результатам освоения учебной практики

В результате освоения программы учебной практики обучающийся должен уметь и иметь первоначальный практический опыт по видам профессиональной деятельности:

ВПД	Умения
Приобретение навыков работы по профессии 11695 Горничная	<ul style="list-style-type: none">– организовывать и осуществлять уборку номеров, служебных помещений и помещений общего пользования;– организовывать и выполнять работу по подготовке номера к заселению, ко сну клиента;– комплектовать рабочую тележку горничной, рационально использовать инвентарь и моющие средства;– сохранять аккуратность формы;– употреблять термины, располагающие к гостеприимству;– соблюдать субординацию при максимальной инициативе;– соблюдать технику безопасности и пожарной безопасности;– сообщать старшей горничной или в службу House-keeping об обнаружении порчи имущества и оборудования проживающими.
	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none">– знаний правил обслуживания гостей и внутреннего распорядка в гостинице;– во владении навыками правил поведения персонала гостиницы и этики делового общения в сфере гостиничного сервиса;– работы по изучению правил эксплуатации современных уборочных механизмов;

	<ul style="list-style-type: none">– по комплектации тележки горничной;– в осуществлении технологии выполнения различных видов уборочных работ;– в организации последовательности выполнения различных видов уборочных работ;– в работе, связанной с оборотом постельного белья;– в использовании санитарно-гигиенических принадлежностей в гостиничном предприятии.
--	---

1.4. Количество часов на освоение программы учебной практики:

Всего – 36 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ.05 - 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является сформированность у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Подготавливать технические средства для уборки помещений
ПК 5.2.	Принимать и сдавать гостиничные номера.
ПК 5.3.	Осуществлять технологию выполнения различных видов уборочных работ
ПК 5.4	Передавать дежурство в конце смены.
ПК 5.5	Соблюдать внешний вид и культуру поведения.
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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей, код и наименование МДК	Количество часов на учебную практику по ПМ и соответствующим МДК	Виды работ	Количество часов
1	2	3	4	5
	<p align="center">ПМ.05</p> <p align="center">Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</p>			
ПК 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5	<p align="center">МДК 05.01.</p> <p align="center">Приобретение навыков работы по профессии 11695 Горничная</p>	36	Ознакомиться с организацией административно-хозяйственной службы гостиницы. Изучить комплектацию уборочной тележки.	6
			Изучить экспресс уборку номера. Изучить текущую уборку.	6
			Изучить генеральную уборку номера. Изучить контроль качества уборки в номере.	6
			Отработать технологию уборки свободных и заселенных гостиничных номеров. Изучить комплектацию и пополнение номеров сервисными принадлежностями.	6
			Изучить процедуру оформления забытых вещей. Изучить оформление заявки на устранения технических неисправностей в номере.	6
			Отработать процедуру осуществления смены постельного белья в закрепленных номерах. Отработать процедуру приемки и сдачи гостиничного номера.	6
			Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	
Всего часов:		36		

3.2. Содержание учебной практики

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и видов учебной практики	Содержание	Объем часов на учебную практику	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 05.01. Приобретение навыков работы по профессии 11695 Горничная		36	
Виды работ:	Содержание	6	
Ознакомьтесь с организацией административно-хозяйственной службы гостиницы. Изучить комплектацию уборочной тележки.	1 Изучение административно-хозяйственной службы: цели, основные функции, состав службы.	6	2
	2 Изучить типы и виды уборочных тележек горничной, используемых в гостинице.		2
	3 Изучить процедуры комплектации, разгрузки, уборки и хранения тележки горничной.		2
Изучить экспресс уборку номера. Изучить текущую уборку.	Содержание	6	
	1 Изучение технологию, и последовательность работы при выполнении экспресс уборки гостиничного номера.	6	2
2 Изучение технологию, и последовательность работы при выполнении текущей уборки гостиничного номера.	2		
Изучить генеральную уборку номера. Изучить контроль качества уборки в номере.	Содержание	6	
	1 Изучение периодичность проведения генеральной уборки в гостиничных номерах.	6	2
	2 Изучение технологию, и последовательность работы при выполнении генеральной уборки гостиничного номера.		2
3 Анализ процесса контроля качества уборки номеров.			
Отработать технологию уборки свободных и заселенных гостиничных номеров. Изучить комплектацию и пополнение номеров сервисными принадлежностями.	Содержание	6	
	1 Изучить технологию уборки свободных гостиничных номеров.	6	2
	2 Изучить технологию уборки заселенных гостиничных номеров.		2
3 Анализ процедуры возобновления материалов и белья для гостей.	2		
Изучить процедуру оформления забытых вещей. Изучить оформление заявки на устранения технических неисправностей в номере.	Содержание	6	
	1 Изучить действия в ситуации, когда гость забыл вещи.	6	2
	2 Изучить процедуру оформления забытых вещей в журнале регистрации оставленных и забытых вещей.		2
3 Изучить процедуру оформления заявки на устранения технических неисправностей в гостиничном номере.	2		
Отработать процедуру осуществления смены постельного белья в закрепленных номерах. Отработать процедуру приемки	Содержание	6	
	1 Изучить алгоритм смены постельного белья в гостиничном номере.	6	2
2 Изучить стандарты заправки постелей.	2		

и сдачи гостиничного номера.	3	Изучить алгоритм процедуры приемки и сдачи гостиничного номера.		2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета				

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает проведение учебной практики в тренинговом кабинете службы приема и размещения гостей, тренинговом кабинете службы бронирования гостиничных услуг, тренинговом кабинете службы продажи и маркетинга.

Оборудование тренингового кабинета службы приема и размещения гостей, тренингового кабинета службы бронирования гостиничных услуг, тренингового кабинета службы продажи и маркетинга и рабочих мест:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- мультимедийное оборудование;
- сканер;
- принтер лазерный;
- ПК по количеству обучающихся;
- видеоматериалы.

Учебная практика может проводиться в гостиничных предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится концентрированно в рамках данного профессионального модуля.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство учебной практикой осуществляют преподаватели, имеющие высшее профессиональное образование по профилю специальности, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Преподаватели должны иметь опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходить стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися видов работ.

В результате освоения учебной практики в рамках данного профессионального модуля обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения, приобретенный первоначальный опыт работы по видам профессиональной деятельности)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
<p>организовывать и осуществлять уборку номеров, служебных помещений и помещений общего пользования;</p> <p>организовывать и выполнять работу по подготовке номера к заселению, ко сну клиента;</p> <p>комплектовать рабочую тележку горничной, рационально использовать инвентарь и моющие средства;</p> <p>сохранять аккуратность формы;</p> <p>употреблять термины, располагающие к гостеприимству;</p> <p>соблюдать субординацию при максимальной инициативе;</p> <p>соблюдать технику безопасности и пожарной безопасности;</p> <p>сообщать старшей горничной или в службу House-keeping об обнаружении порчи имущества и оборудования проживающими.</p>	<p>Наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике.</p> <p>Оценка защиты отчета по учебной практике.</p>
Иметь практический опыт:	
<p>знаний правил обслуживания гостей и внутреннего распорядка в гостинице;</p> <p>во владении навыками правил поведения персонала гостиницы и этики делового общения в сфере гостиничного сервиса;</p> <p>работы по изучению правил эксплуатации современных уборочных механизмов;</p> <p>по комплектации тележки горничной;</p> <p>в осуществлении технологии выполнения различных видов уборочных работ;</p> <p>в организации последовательности выполнения различных видов уборочных работ;</p> <p>в работе, связанной с оборотом постельного белья;</p> <p>в использовании санитарно-гигиенических принадлежностей в гостиничном предприятии.</p>	