



Автономная некоммерческая профессиональная образовательная организация
«Высший инженерный колледж» (АНПОО «ВИК»)

Пушкинская ул., д. 268, 426008, г. Ижевск. Тел: +7 (3412) 32-02-32. Тел./факс: 43-62-22. E-mail: mve@mvu.ru, www.anogik.ru
ОКПО 43666726, ОГРН 1021801652927, ИНН 1833017258, КПП 183101001

СОГЛАСОВАНО



УТВЕРЖДАЮ

Директор



В.В.Новикова

2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 03. Организация обслуживания гостей в процессе проживания

основной профессиональной образовательной программы

для специальности

43.02.11 Гостиничный сервис

Ижевск, 2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.11 Гостиничный сервис.

Организация разработчик:

Автономная некоммерческая профессиональная образовательная организация
«Высший инженерный колледж»

Рабочая программа рассмотрена на ПЦК

Протокол № _____ «___» _____ 2020 г.

Председатель ПЦК _____ / _____ /
расшифровка подписи

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы профессионального модуля	4
2. Результаты освоения профессионального модуля	6
3. Структура и примерное содержание профессионального модуля	7
4. Условия реализации программы профессионального модуля	16
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	19

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ ГОСТЕЙ В ПРОЦЕССЕ ПРОЖИВАНИЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля - является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.11 Гостиничный сервис** (базовой) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация обслуживания гостей в процессе проживания**, соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК3.1 Организовывать и контролировать работу обслуживающего технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений.

ПК3.2 Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах (room-service).

ПК3.3 Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.

ПК3.4 Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих.

Рабочая программа профессионального модуля может использоваться при разработке программы по дополнительному профессиональному образованию и профессиональной подготовке работников в области гостиничного сервиса. Опыт работы не требуется.

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

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

иметь практический опыт:

- организации и контроля работы персонала хозяйственной службы;
- предоставления услуги питания в номерах;
- оформления и ведения документации по учету оборудования и инвентаря гостиницы;

уметь:

У1 организовывать и контролировать уборку номеров, служебных помещений и помещений общего пользования;

У2 оформлять документы по приемке номеров и переводу гостей из одного номера в другой;

У3 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; осуществлять различные приемы подачи блюд и напитков, собирать использованную посуду, составлять счет за обслуживание;

У 6 проводить инвентаризацию сохранности оборудования гостиницы и заполнять инвентаризационные ведомости;

У 7 составлять акты на списание инвентаря и оборудование и обеспечивать соблюдение техники безопасности и охраны труда при работе с ним;

У 8 предоставлять услуги хранения ценных вещей (камеры хранения, сейфы и депозитные ячейки) для обеспечения безопасности проживающих;

знать:

- 3 1 порядок организации уборки номеров и требования к качеству проведения уборочных работ;
- 3 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;
- 3 3 виды "комплиментов", персональных и дополнительных услуг и порядок их оказания;
- 3 4 порядок и процедуру отправки одежды в стирку и чистку, и получения готовых заказов;
- 3 5 принципы и технологии организации досуга и отдыха;
- 3 6 порядок возмещения ущерба при порче личных вещей проживающих;
- 3 7 правила проверки наличия и активирования утерянной или испорченной гостиничной собственности;
- 3 8 правила сервировки столов, приемы подачи блюд и напитков;
- 3 9 особенности обслуживания room-service;
- 3 10 правила безопасной работы оборудования для доставки и раздачи готовых блюд;
- 3 11 правила заполнения актов на проживающего при порче или утере имущества гостиницы;
- 3 12 правила поведения сотрудников на жилых этажах в экстремальных ситуациях;
- 3 13 правила обращения с магнитными ключами;
- 3 14 правила организации хранения ценностей проживающих;
- 3 15 правила заполнения документации на хранение личных вещей проживающих в гостинице;
- 3 16 правила заполнения актов при возмещении ущерба и порче личных вещей гостей.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального

модуля:

всего - 252 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 180 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 120 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 60 часа;

производственная практика по профилю специальности 72 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			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 3.1-3.4	Раздел 1. Организация обслуживания гостей в процессе проживания	180	120	66		60			
	Производственная практика по профилю специальности, часов	72							72
Всего:		252	120	66		60			72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов очное отд.	Объем часов заочное отд.	Уровень освоения
1	2		3		4
Раздел ПМ.03. Организация обслуживания гостей в процессе проживания			180		
МДК 03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания			180		
Тема 1. Роль хозяйственной службы в гостиничном хозяйстве ПК 3.1-3.4 ОК 1-9	Содержание		6		2
	1	Основные службы гостиницы, их взаимодействие.			
	2	СУНФ как одна из важнейших служб гостиницы, ее состав. Хозяйственная служба как одна из составляющих СУНФ, ее взаимодействие с другими службами.		1	
	Практические занятия		-	-	
Тема 2. Структура и функции хозяйственной службы ПК 3.1-3.4 ОК 1-9	Содержание		6		2
	1	Структура хозяйственной службы, ее роль в общей структуре гостиницы.		1	
	2	Сфера ответственности хозяйственной службы.			
	3	Планирование работы хозяйственной службы.			
	4	Горничные и уборщики как важный элемент в работе гостиницы.			
	Практические занятия		8	2	
	1	Изучение должностных обязанностей работников разных квалификационных уровней в административно – хозяйственной службе. Работа хозяйственной службы, составление графиков.			2
	Самостоятельная работа		6	30	
	1	Составление схемы хозяйственной службы различных видов гостиниц.			
	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 горничной.			
	6	Подбор информации о предоставляемых АХС услугах. Разработка мер по мотивации персонала службы АХС.			
Тема 3. Технология выполнения различных видов уборочных работ ПК 3.1, 3.4 ОК 1, 3-4, 6-7, 9	Содержание		6		2
	1	Организации уборочных работ. Принципы, категории.		1	
	2	Статус номеров, очередность уборки жилых номеров.			
	3	Уборка гостевых номеров, типы уборки.			
	4	Уборка гостиничных и вспомогательных помещений, мест общего пользования. Уборка санитарных узлов. Ее значимость.			2
	Практические занятия		8		
	2	Требования по санитарному содержанию помещений гостиницы.		1	
	3	Правила поведения горничных и мастеров чистоты при проведении уборочных работ.			
	4	Технология уборки помещений общего пользования. Оборот белья в гостинице.			
	Самостоятельная работа		6	15	
	1	Составление графика распределения горничных по номерам.			
	2	Подбор информации о видах статусов номеров.			
	3	Составление схемы подготовки горничной к работе.			
	4	Составление схемы уборки многокомнатного номера.			
	5	Составление схемы уборки мест общего пользования.			
	6	Составление схемы уборки однокомнатного номера.			
	7	Подготовка информации о предоставляемых видах уборки и экспресс-уборках в Ижевске.			
	8	Подготовка докладов о видах санитарных узлов в гостиницах.			
	9	Составление таблицы различных санузлов в сравнении.			
	10	Подготовка сообщений о тележке горничной.			
	11	Составление графиков уборки номеров горничными.			
	12	Составление таблицы сравнения стандартов уборки в различных гостиницах.			
	13	Подготовка информации о стандартах в различных зарубежных гостиницах.			
	14	Подготовка информации о различных горничных.			
Тема 4. Материально -	Содержание		6		

технические запасы в хозяйственной службе ПК 3.1-3.4 ОК 1-9	1	Значение хозяйственной службы в работе всей гостиницы.		1	2
	2	Типы белья в гостинице, его комплектация.			
	3	Инвентарный контроль над бельем, методы инвентаризации. Замена белья, правила.			
	4	Инвентарный контроль над униформой.			
	5	Дезинфекция, дезинсекция и дератизация в гостинице.			
	6	Значимость и типы чистящих, моющих и дезинфицирующих средств.			
	7	Инвентарный контроль и выдача чистящих, моющих и дезинфицирующих средств.			
	8	Инвентарный контроль и работа с техническими средствами в хозяйственной службе.			
	9	Инвентарный контроль и работа с гостевыми принадлежностями в хозяйственной службе.			
	10	Ответственность за материально-технические запасы в гостинице, подотчет.			
	Практические занятия		8		2
	5	Значение хозяйственной службы в работе всей гостиницы. Подбор чистящих и моющих средств		1	
	Самостоятельная работа		6	15	
	1	Подготовка докладов о различных наборах белья в гостиницах.			
	2	Подготовка информации о разновидностях тканей.			
	3	Составление схемы замены белья.			
	4	Подготовка докладов о комплектации униформы.			
	5	Подготовка сообщений о видах униформы.			
	6	Составление комплектов униформы для импровизированной гостиницы.			
	7	Подготовка информации о закупках гостиниц.			
	8	Подготовка сообщений о технических средствах, используемых в гостиницах.			
	9	Подготовка информации о комплектации гостевых принадлежностей в различных гостиницах.			
	10	Подготовка сообщений о гостевых комплектах в зарубежных гостиницах.			
	11	Подготовка сообщений о гостевых комплектах в российских гостиницах.			
Тема 5. Технология и эксплуатации стеновых и потолочных покрытий ПК 3.1, 3.4 ОК 1-4, 6-9	Содержание		6		
	1	Стеновые покрытия, их типы и характеристики.		1	2
	2	Потолочные покрытия, их типы и характеристики.			
	Практические занятия		6		2

	6	Особенности ухода за стеновыми и потолочными покрытиями.		1	
	Самостоятельная работа		6	15	
	1	Подготовка информации о видах стеновых покрытий.			
	2	Подготовка информации с примерами средств по уходу за стеновыми покрытиями.			
	3	Подготовка информации о видах потолочных покрытий.			
	4	Подготовка информации с примерами средств по уходу за потолочными покрытиями.			
	5	Составление сравнительной таблицы характеристики видов стеновых покрытий.			
	6	Составление сравнительной таблицы характеристики видов потолочных покрытий.			
Тема 6. Работа с мебелью, мебельными тканями и поверхностями ПК 3.1, 3.4 ОК 1-4, 6-9	7	Составление списка правил выбора стеновых и потолочных покрытий.			
	Содержание		6		2
	1	Мебель в гостинице, ее виды и назначение.		1	
	2	Дифференциация мебели по ее назначению.			
	3	Выбор мебельной ткани в зависимости от назначения мебели.			
	4	Выбор поверхности мебели в зависимости от назначения и месторасположения.			
	5	Сравнительная характеристика видов прочей мебели для различных назначений.			
	Практические занятия		8		2
	7	Сравнительная характеристика видов мягкой мебели для различных назначений.		1	
	Самостоятельная работа		6	15	
	1	Подготовка информации о видах и назначении мебели.			
	2	Подготовка докладов о типах мебельных тканей.			
	3	Составление схемы выбора мебельной ткани.			
	4	Подготовка информации по примерам средств по уходу за мебельными тканями.			
Тема 7. Работа с коврами, ковровыми и прочими покрытиями ПК 3.1, 3.4 ОК 1-4, 6-9	5	Составление схемы выбора мебели для различных помещений гостиницы.			
	6	Проведение анализа мебели в крупных гостиницах.			
	Содержание		6		2
	1	Напольные покрытия в гостинице, их назначения и виды. Основные виды ковров и ковровых покрытий, их характеристики.		1	
	2	Моющие и чистящие средства в уходе за твердыми напольными покрытиями.			

	Практические занятия		8		2
	8	Анализ и сравнительная характеристика видов напольных покрытий для различных назначений.		1	
	Самостоятельная работа		6	15	
	1	Подготовка информации о видах ковров.			
	2	Подготовка информации с примерами средств по уходу за коврами.			
	3	Подготовка информации с примерами средств по уходу за ковровыми покрытиями.			
	4	Подготовка информации с примерами средств по уходу за напольными покрытиями.			
Тема 8. Работа прачечной в гостинице ПК 3.1, 3.4 ОК 1-9	Содержание		4		2
	1	Прачечная в гостинице, ее важность и значимость в обслуживании гостей.		1	
	2	Химическая чистка как важная дополнительная услуга гостиницы, бланк заказа.			
	3	Особенности оснащения цеха химической чистки.			
	Практические занятия		6		2
	9	Порядок и процедура отправки одежды в стирку и чистку на примере различных категорий гостиниц			
	10	Плюсы и минусы организации собственной прачечной в гостинице		1	
	Самостоятельная работа		6	15	
	1	Составление таблицы достоинств и недостатков собственной прачечной.			
	2	Подготовка информации по видам оборудования в прачечной.			
Тема 9. Предоставление услуги питания в номерах ПК 3.1-3.4 ОК1-9	Содержание		4		2
	1	Room-service служба, ее назначение и значимость в гостинице.		1	
	Практические занятия		6		3
	11	Порядок и организация оказания различных видов комплиментов в зависимости от категории гостиницы, а также в РФ и Зарубежом.		4	
	12	Основные и дополнительные услуги в гостинице и их связь с персональными услугами.			
	13	Платные и бесплатные услуги и их связь с персональными услугами.			
	Самостоятельная работа		6	15	
	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.			
	4	Составление карты заказа на обслуживание питанием в номере.			
Тема 10. Безопасность в гостинице ПК 3.1-3.4 ОК1-10	Содержание		4		2
	1	Безопасность в гостинице, виды безопасности.		1	
	2	Психофизиологическая нагрузка на персонал гостиницы.			
	3	Особенности психологической нагрузки при работе в гостинице.			
	4	Химические и биологические факторы риска в гостинице.			3
	Практические занятия		8		
	14	Изучение требований электробезопасности и пожарной безопасности		4	
	Самостоятельная работа		6	19	
	1	Подготовка информации по охране труда в гостиницах Ижевска.			
	2	Изучение требований СанПиН.			
	3	Составление памятки по пожарной безопасности в гостинице.			
	4	Подготовка информации о мерах противопожарной безопасности в гостиницах Ижевска.			
Производственная практика по профилю специальности	Производственная практика (по профилю специальности) Раздел 1. Организация и контроль работы обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений. Тема 1.1. Введение Тема 1.2. Порядок организации уборки номеров и требования к качеству проведению уборочных работ. Правила техники безопасности при проведении уборочных работ Тема 1.3. Виды «комплементов», персональных и дополнительных услуг, порядок их оказания Тема 1.4. Порядок и процедура отправки одежды в стирку и чистку, получение готовых заказов Тема 1.5. Принципы и технологии организации досуга и отдыха Тема 1.6. Правила ведения сотрудников на жилых этажах в экстремальных ситуациях Тема 1.7. Правила обращения с магнитными ключами Раздел 2. Организация и выполнение работ по предоставлению услуги питания в номерах (room-service). Тема 2.1. Правила сервировки столов, приемы подачи блюд и напитков Тема 2.2. Особенности обслуживания room-service Тема 2.3. Правила безопасной работы с оборудованием для доставки и раздачи готовых блюд Раздел 3. Ведение учета оборудования и инвентаря гостиницы. Тема 3.1. Инвентаризация сохранности оборудования гостиницы. Тема 3.2. Правила заполнения актов на проживающего, при порче или утере имущества гостиницы Раздел 4. Создание условий для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих. Тема 4.1. Порядок возмещения ущерба при порче личных вещей проживающих Тема 4.2. Правила организации хранения ценностей проживающих			72	3
			72		

Bcero		252	252	
--------------	--	------------	-----	--

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие кабинета, оборудованного:

Стол преподавателя, доска, столы, стулья, ноутбук, экран, проектор, колонки

Наглядные учебные пособия в электронном виде

Лаборатория «гостиничный номер»: столик, стул, кровать, халат, одноразовые тапочки, гигиенический набор для гостиниц, телефон, лампа, стакан, графин, комплект постельного белья, полотенце;

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

4.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Основные источники:

1. Тимохина, Т. Л. Гостиничный сервис : учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 331 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07572-4. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/gostinichnyy-servis-433891
2. Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия : учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 336 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07185-6. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/gostinichnaya-industriya-433890

Дополнительные источники:

1. Березовая, Л. Г. История туризма и гостеприимства : учебник для СПО / Л. Г. Березовая. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 477 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03693-0. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/istoriya-turizma-i-gostepriimstva-426833
2. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.1.2.2645-10.Consultant.ru/Online/
3. Федеральное агентство по туризму (РОСТУРИЗМ) <http://www.russiatourism.ru/>

Перечень методических указаний, разработанных преподавателем

1. Методические рекомендации по выполнению практических работ.
2. Методические рекомендации по организации и методическому сопровождению самостоятельной работы студентов.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Организация образовательного процесса по профессиональному модулю осуществляется в соответствии с ФГОС СПО по специальности, с рабочим учебным планом, программой профессионального модуля, с расписанием занятий; с требованиями к результатам освоения профессионального модуля; компетенциями, практическому опыту, умениям и знаниям.

В процессе освоения модуля используются активные и интерактивные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов: деловые игры, анализ производственных ситуаций в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций студентов.

Студентам обеспечивается возможность формирования индивидуальной траектории обучения в рамках программы модуля; организуется самостоятельная работа студентов под управлением преподавателей и предоставляется консультационная работа.

На договорной основе (срочный, бессрочный договор) организуется производственная практика на базе предприятий гостиничного сервиса под управлением преподавателей специальных дисциплин от колледжа и специалистов средств проживания (гостиницы, ГК, отели, гостевые дома).

Оценка качества освоения профессионального модуля включает текущий контроль знаний и промежуточную аттестацию. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующий раздел модуля как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Профессиональный модуль считается освоенным при условии получения положительной оценки на квалификационном экзамене.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация обслуживания гостей в процессе проживания» и специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: инженерно-педагогический состав - дипломированные специалисты - преподаватели междисциплинарных курсов.

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

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе профессионального модуля, обеспечивает организацию и проведение текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения. Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменатор, либо экзаменационная комиссия.

В состав экзаменационной комиссии могут входить представители гостиниц и преподаватели профессиональных модулей.

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее двух месяцев от начала обучения.

Для текущего и итогового контроля образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблица 1).

Таблица 1

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	Тестирование Выполнение практических работ, тестов, заданий, самостоятельная работа
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	Тестирование Выполнение практических работ, тестов, заданий, самостоятельная работа
ПК 3.3. Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы	Демонстрация навыков по работе с оборудованием и инвентарем	Тестирование Выполнение практических работ, тестов, заданий, самостоятельная работа
ПК 3.4. Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих	Демонстрация навыков по обеспечению условий для сохранности вещей и ценностей проживающих	Тестирование Выполнение практических работ, тестов, заданий, самостоятельная работа
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация интереса к будущей профессии.	Тестирование Выполнение практических работ, тестов, заданий, самостоятельная работа
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые 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.	Тестирование Выполнение практических работ, тестов, заданий, самостоятельная работа
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.	Тестирование Выполнение практических работ, тестов, заданий, самостоятельная работа

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.	Тестирование Выполнение практических работ, тестов, заданий, самостоятельная работа
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Тестирование Выполнение практических работ, тестов, заданий, самостоятельная работа
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения.	Выполнение практических работ, тестов, заданий, самостоятельная работа
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Выполнение практических работ, тестов, заданий, самостоятельная работа
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	Выполнение практических работ, тестов, заданий, самостоятельная работа
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Выполнение практических работ, тестов, заданий, самостоятельная работа