


«УТВЕРЖДАЮ»


Заместитель директора по УВР
ГБПОУ Уфимский торгово –
экономический колледж


Т.А. Ушакова

Приказ № 218 о/д от 08.09.2015 г.

Актуализировано:
Зам. директора по УВР
 Т.А. Ушакова

№ 222/д от 31.08.16г

Актуализировано:
Зам. директора по УВР
 Т.А. Ушакова

№ 237/д от 30.08.17г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 05. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

11695 «Горничная»

2015

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) и примерной программы (базисный учебный план) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО)

4302.11 Гостиничный сервис.

Организация-разработчик: государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Уфимский торгово-экономический колледж»

Разработчик:

Шарафутдинова Н.Ф., преподаватель

Заключение Республиканского экспертного совета по профессиональному образованию при ГБОУ РУМНЦ МО РБ Секция среднего профессионального образования протокол № 05/11 от 24.08.2011 г.

Специальность 43.02.11 Гостиничный сервис

Аннотация к рабочей программе профессионального модуля 05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 11695 «Горничная»

1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.11 Гостиничный сервис в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Выполнять различные виды уборочных работ.
2. Использовать различные виды уборочных машин и механизмов с учетом их назначения.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке в сфере сервисного обслуживания.

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 рабочего места;
- ✓ Выполнения различных видов уборочных работ;
- ✓ Эксплуатации различного вида уборочных машин и механизмов;
- ✓ Выполнять работы, связанные с обеспечением процессов приема, выдачи, сдачи и транспортировки белья в прачечную.

уметь:

- ✓ Соблюдать правила внутреннего распорядка, техники безопасности, электробезопасности и пожаробезопасности;
- ✓ Общаться вежливо и тактично с гостями и коллегами по работе;
- ✓ Соблюдать правила этикета;
- ✓ Содержать в чистоте и носить, в соответствии с установленными требованиями, униформу и спецодежду;
- ✓ Планировать свою работу в течение смены;
- ✓ Выполнять различные виды уборки (повседневной, генеральной, после выезда проживающих и т.д.) с применением уборочных машин, механизмов и уборочного инвентаря;

- ✓ Соблюдать инструкции по применению уборочных материалов, правила техники безопасности при работе с уборочными машинами и механизмами;
- ✓ Обеспечивать хранение уборочных машин и механизмов, а также уход за ними;
- ✓ Рассчитывать оптимальное количество белья на одно койко-место;
- ✓ Выявлять резервы при эксплуатации постельного белья;
- ✓ Складеировать предметы постельного белья.

знать:

- ✓ Принципы организации противопожарного режима и профилактики в гостинице (туристском комплексе);
- ✓ Правила внутреннего распорядка;
- ✓ Правила культуры производства и поведения гостиничного работника;
- ✓ Инструкцию по санитарному содержанию помещений гостиницы (туристского комплекса);
- ✓ Виды уборочных работ, организация и способы их выполнения;
- ✓ Ассортимент и правила пользования уборочными материалами и инвентарем;
- ✓ Классификация уборочных машин и механизмов с учетом их назначения;
- ✓ Правила пользования, хранения и требования техники безопасности при работе с уборочными машинами и механизмами;
- ✓ Различные виды текстильных изделий (постельное бельё, полотенца, халаты и т.д.) используемые при комплектации гостевых номеров и обслуживании гостей во время проживания на предприятии гостиничного сервиса; обязательные требования, предъявляемые к их качеству.

3. Структура модуля.

Общее ознакомление с предприятием гостиничного сервиса (туристическим комплексом). Подготовка горничной к работе. Требования, предъявляемые к работе горничной. Выполнение обязанностей младшего обслуживающего персонала служб эксплуатации номерного фонда (горничной). Использование различных видов уборочных машин и механизмов при проведении уборочных работ в гостинице. Работа с мягким инвентарем предприятий гостиничного сервиса (постельными принадлежностями и бельем).

4. Основные образовательные технологии.

Производственная практика.

5. Требования к результатам освоения дисциплины.

Результатом освоения программы профессионального модуля является

овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ПК 5.1. Выполнять различные виды уборочных работ.

ПК 5.2. Использовать различные виды уборочных машин и механизмов с учетом их назначения.

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.

6.Общая трудоёмкость дисциплины: 144 часа.

7.Форма контроля: дифференцированный зачет по производственной практике, квалификационный экзамен по ПМ.

8.Составитель: Шарафутдинова Назира Фагимовна, преподаватель высшей квалификационной категории.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 11695 «Горничная»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.11 Гостиничный сервис в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Выполнять различные виды уборочных работ.
2. Использовать различные виды уборочных машин и механизмов с учетом их назначения.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке в сфере сервисного обслуживания.

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 рабочего места;
- ✓ Выполнения различных видов уборочных работ;
- ✓ Эксплуатации различного вида уборочных машин и механизмов;
- ✓ Выполнять работы, связанные с обеспечением процессов приема, выдачи, сдачи и транспортировки белья в прачечную.

уметь:

- ✓ Соблюдать правила внутреннего распорядка, техники безопасности, электробезопасности и пожаробезопасности;
- ✓ Общаться вежливо и тактично с гостями и коллегами по работе;
- ✓ Соблюдать правила этикета;
- ✓ Содержать в чистоте и носить, в соответствии с установленными требованиями, униформу и спецодежду;
- ✓ Планировать свою работу в течение смены;
- ✓ Выполнять различные виды уборки (повседневной, генеральной, после выезда проживающих и т.д.) с применением уборочных машин, механизмов и уборочного инвентаря;

- ✓ Соблюдать инструкции по применению уборочных материалов, правила техники безопасности при работе с уборочными машинами и механизмами;
- ✓ Обеспечивать хранение уборочных машин и механизмов, а также уход за ними;
- ✓ Рассчитывать оптимальное количество белья на одно койко-место;
- ✓ Выявлять резервы при эксплуатации постельного белья;
- ✓ Складеировать предметы постельного белья.

знать:

- ✓ Принципы организации противопожарного режима и профилактики в гостинице (туристском комплексе);
- ✓ Правила внутреннего распорядка;
- ✓ Правила культуры производства и поведения гостиничного работника;
- ✓ Инструкцию по санитарному содержанию помещений гостиницы (туристского комплекса);
- ✓ Виды уборочных работ, организация и способы их выполнения;
- ✓ Ассортимент и правила пользования уборочными материалами и инвентарем;
- ✓ Классификация уборочных машин и механизмов с учетом их назначения;
- ✓ Правила пользования, хранения и требования техники безопасности при работе с уборочными машинами и механизмами;
- ✓ Различные виды текстильных изделий (постельное бельё, полотенца, халаты и т.д.) используемые при комплектации гостевых номеров и обслуживании гостей во время проживания на предприятии гостиничного сервиса; обязательные требования, предъявляемые к их качеству.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 144 часа, в том числе:

производственной практики – 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Выполнять различные виды уборочных работ.
ПК 5.2.	Использовать различные виды уборочных машин и механизмов с учетом их назначения.
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 СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса					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 1, 2, 3, 4, 5, 6	Производственная практика (по профилю специальности), часов	144							144
	Всего:	144	-	-	-	-	-	-	144

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Содержание профессионального модуля		Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Производственная практика		144	
Виды работ:			
<p>Задание 1.. Общее ознакомление с предприятием гостиничного сервиса (туристическим комплексом).</p> <ul style="list-style-type: none"> - экскурсия по учебному предприятию гостиничного сервиса; - ознакомление с видом и типом предприятия гостиничного сервиса, организационно- правовой формой, месторасположением, контингентом гостей; - получить инструктаж по технике безопасности, электро- и пожаробезопасности; - ознакомление с правилами внутреннего распорядка гостиницы. 			
<p>Задание 2. Подготовка горничной к работе. Требования, предъявляемые к работе горничной.</p> <ul style="list-style-type: none"> - изучение основных нормативных документов, регулирующих деятельность гостиниц при организации уборочных работ в гостиницах; инструкция по санитарному содержанию помещений гостиниц; - соблюдение сотрудниками хозяйственной службы правил этикета, культуры производства и поведения гостиничного работника; - изучение требований, предъявляемых к сотрудникам службы Housekeeping по планированию своей работы в течение смены и организации рабочего места; - ознакомление с технологией комплектации тележки горничной. 			
<p>Задание 3. Выполнение обязанностей младшего обслуживающего персонала служб эксплуатации номерного фонда (горничной).</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнение различных видов уборочных работ в номерах (текущей, генеральной, после выезда проживающих, забронированных, экспресс-уборка, вечерний сервис); - выполнение различных видов уборочных работ в служебных помещениях и помещениях общего пользования. 			

Задание 4. Использование различных видов уборочных машин и механизмов при проведении уборочных работ в гостинице.

- изучение классификации уборочных машин и механизмов, применяемых при уборочных работах в гостинице с учетом их назначения;
- ознакомление с правилами пользования, хранения и требованиями техники безопасности при работе с уборочными машинами и механизмами.

Задание 5. Работа с мягким инвентарем предприятий гостиничного сервиса (постельными принадлежностями и бельем).

- ознакомление с различными видами текстильных изделий (постельное бельё, полотенца, халаты и т.д.) используемые при комплектации гостевых номеров и обслуживании гостей во время проживания на предприятии гостиничного сервиса; обязательные требования, предъявляемые к их качеству.
- выполнение работ, связанных с обеспечением процессов приема, выдачи, сдачи и транспортировки белья в прачечную;
- участие в расчёте оптимального количества белья на одно место;
- выявление резервов при эксплуатации постельного белья;
- складирование предметов постельного белья;
- выполнение требований к помещениям для хранения гостиничного белья и его маркировки.

Всего

144

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: «Инженерных систем гостиниц и охраны труда.

Тренинговые кабинеты: «Гостиничный номер»; «Информатики и информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности».

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

- комплекты нормативной документации (Технические регламенты, стандарты, технические условия, СанПиНы);
- комплекты бланков документации;
- комплекты учебно-методической документации;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты).

Оборудование мастерских и рабочих мест мастерских:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место сотрудника службы хозяйственной службы;
- тележки горничной;
- компьютеры со специальным программным обеспечением;
- рабочие механизмы и инвентарь.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практики, которые рекомендуется проводить концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации. Постановление правительства РФ от 25.04.1997 №490
2. ГОСТ Р 50645 - 94 «Классификация гостиниц».
3. ГОСТ Р 51185 - 98 «Средства размещения. Общие требования».
4. Федеральный закон РФ от 14.11.1996 «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации»
5. ГОСТ Р 50644 - 94 «Требования по обеспечению безопасности туристов и экскурсантов».
6. 13.ГОСТ Р 50681 - 94 «Проектирование туристских услуг».
7. Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения №52-903 от 30.03.1999»
8. Тимохина Т.Л. Организация работы административно-хозяйственной службы гостиницы: Учебное пособие 2-е издание, исправленное. – М.: ООО "Книгодел": МАТГР, 2015.- 255 с.
9. Тимохина Т.Л. Организация приёма и обслуживания туристов: Учебное пособие 2-е издание, исправленное. – М.: ООО "Книгодел": МАТГР, 2015.- 288 с.

10. Тимохина Т.Л. Технология гостиничной деятельности. Теория и практика: учебник для прикладного бакалавриата. – М.: Издательство Юрайт, 2014.- 336 с.
11. Тимохина Т.Л. Гостиничная индустрия: учебник для СПО. – М.: Издательство Юрайт, 2017.- 336 с.
12. Ляпина И. Ю. «Организация и технология гостиничного обслуживания»: учебник для профессионального образования - второе издание, стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2015- 208 с.

Дополнительные источники:

- 1) Учебники и учебные пособия:
 1. Кабушкин Н. И. Менеджмент гостиниц и ресторанов: учебное пособие - Москва: КНОРУС, 2017 - 414 с.
 2. Бондаренко Г. А. Гостиничное и ресторанное хозяйство: учебно-практическое пособие. - Минск: БГЭУ, 2015.
 3. Безруков С.В. Требования к зданиям и инженерным системам гостиничных предприятий учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования. – М.: издательский центр «Академия», 2017. – 208 с.
 4. Барчуков И.С. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов: учебное пособие. – 3-е изд., перераб. – М.: КНОРУС, 2014. – 168 с.
 5. Гостиничное дело: Учебное пособие, 2-е изд., перераб и доп. Стандарт 3-го поколения. – СПб.: Питер, 2016. – 336 с.
- 2) Отечественные журналы:
 1. «Отель»;
 2. «Гостиница и ресторан»;
 3. «5 звёзд»;
 4. «Гостеприимство»;
- 3) Интернет-ресурсы:
 1. www.consultant.ru – «Консультант Плюс»;
 2. www.edu.ru- каталог образовательных ресурсов.
 3. www.tourlib.net.
 4. Электронно-библиотечная система Znanium.com: <http://znanium.com/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к освоению модуля, а также к учебной и производственной практик является освоение профессионального модуля «Организация обслуживания гостей в процессе проживания», а также дисциплины «Здания и инженерные системы гостиниц».

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» и специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Менеджмент»; «Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности»; «Экономика организации»; «Бухгалтерский учет»; «Здания и инженерные системы гостиниц»; «Безопасность жизнедеятельности».

Мастера: наличие высшего профессионального образования с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1. Организовывать работу горничных.	<p>1. Своевременность и правильность подготовки персональных заданий для горничных службы Housekeeping в соответствии с эталоном и корпоративными правилами гостиницы.</p> <p>2. Умение назначать различные виды уборочных работ для номеров с разными статусами в соответствии с правилами.</p>	Текущий контроль: оценка результатов формализованного наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе учебной практики
ПК 5.2. Выполнять различные виды уборочных работ.	<p>1. Скорость и точность комплектации тележки горничной в соответствии с эталоном и корпоративной политикой данного предприятия.</p> <p>2. Последовательность и правильность выполнения различных видов уборочных работ в соответствии с правилами и корпоративной политикой данного предприятия.</p> <p>3. Чёткость и планомерность обеспечения процессов приема, выдачи, сдачи и транспортировки белья в прачечную, гигиеничность в эксплуатации в соответствии с Инструкцией и корпоративной политикой данного предприятия.</p> <p>4. Уместность и правильность использования различных видов уборочного инвентаря и оборудования в соответствии с правилами.</p>	Текущий контроль: оценка результатов формализованного наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе производственной практики
ПК 5.3. Контролировать выполнение уборочных работ.	<p>1. Последовательность и объективность контроля качества выполнения уборочных работ в соответствии с корпоративной политикой данного предприятия.</p> <p>2. Своевременность и чёткость</p>	Текущий контроль: оценка результатов формализованного

	исправления недостатков в выполнении уборочных работ в соответствии с корпоративной политикой данного предприятия.	наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе производственной практики
Итоговый контроль: дифференцированные зачеты по учебной практике, квалификационный экзамен по модулю		

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
1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Постоянство демонстрации интереса к будущей профессии через качественное обучение и активное участие во внутриколледжных, городских, республиканских Всероссийских мероприятиях профессиональной направленности	Интерпретация результатов мониторинга за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Самоорганизация собственной деятельности в конкретной ситуации Оптимальность выбора и применения типовых методов и способов решения профессиональных задач в области бронирования гостиничных услуг Адекватность самооценки эффективности и качества выполняемых работ в реальной ситуации	Качество содержания портфолио обучающегося, наличие достижений
3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях	Оптимальность решения нестандартных профессиональных задач в области бронирования гостиничных услуг Осознанность ответственности за принятые решения	
4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Грамотность и скорость поиска необходимой информации для выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития Эффективность использования	

	полученной информации	
5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности	Правильность владения технологиями информационно-коммуникационной культуры Целесообразность анализа и оценки полученной информации	
6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Толерантность поведения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, руководством и потребителями	
7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий	Грамотность формулирования цели, мотивации деятельности подчиненных. Правильная организация и контролирование работы. Осознанность ответственности за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	
8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Целесообразность определенных задач профессионального и личностного развития Эффективность самообразования Демонстрация профессионального роста	
9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности	Своевременность и оптимальность принятых решений в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	
10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Соблюдение техники безопасности, толерантности, этических норм поведения в период исполнения воинской обязанности Готовность исполнения воинской обязанности с учётом профессиональных знаний	