

Практическая работа № 4

Тема: Технология и нормативы, предъявляемые к качеству выполнения различных видов уборочных работ.

Наименование работы: Технология уборки помещений общего пользования.оборот белья в гостинице.

Цели:

- дидактическая: углубить, закрепить, систематизировать материал по изученной теме;
- развивающая: способствовать формированию навыков работы горничной гостиницы, умений, развивать познавательные способности;
- воспитательная: воспитывать чувство ответственности за исполняемые обязанности, укрепить интерес к избранной специальности.

Норма времени: 2 часа.

Оснащение рабочего места: рабочая тетрадь для практических работ, конспекты, учебник «Организация административно – хозяйственной службы гостиницы» автор Тимохина Т.Л.

СОДЕРЖАНИЕ РАБОТЫ И ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ЕЕ ВЫПОЛНЕНИЯ

Задание 1: Перечислить, что относится к местам общего пользования и дать определения каждого из них.

Задание 2. Перечислить, что в себя включает объем уборочных работ мест общего пользования.

Задание 3. Опишите работы, связанные с оборотом постельного белья.

Контрольные вопросы

1. Что относится к местам общего пользования?
2. Как часто убираются места общего пользования?
3. Как происходит оборот белья в гостинице?

Практическая работа № 5

Тема: Технология и нормативы, предъявляемые к качеству выполнения различных видов уборочных работ.

Наименование работы: Комплектация тележки горничной. Подбор чистящих и моющих средств.

Цели:

- дидактическая: углубить, закрепить, систематизировать материал по изученной теме;
- развивающая: способствовать формированию навыков работы горничной гостиницы, умений, развивать познавательные способности;
- воспитательная: воспитывать чувство ответственности за исполняемые обязанности, укрепить интерес к избранной специальности.

Норма времени: 2 часа.

Оснащение рабочего места: рабочая тетрадь для практических работ, конспекты, учебник «Организация административно – хозяйственной службы гостиницы» автор Тимохина Т.Л.

СОДЕРЖАНИЕ РАБОТЫ И ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ЕЕ ВЫПОЛНЕНИЯ

Задание 1: Комплектация тележки горничной: используя материал лекции, учебников, Интернета составьте список комплектующих тележки горничной и требования к тележке;

Задание 2. Изучив ассортимент чистящих и моющих средств конкретного магазина, составьте список рекомендуемых для гостиницы средств уборки.

Задание 3. Опишите обязанности горничной при уборке номеров.

Контрольные вопросы

4. Что входит в комплектацию тележки горничной?
5. Требования, предъявляемые к тележке горничной?
6. Обязанности горничной при уборке?
7. Чистящие и моющие средства для гостиницы?

Практическая работа № 6

Тема: Правила техники безопасности и противопожарной безопасности при проведении уборочных работ.

Наименование работы: Соблюдение правил техники безопасности и противопожарной безопасности при проведении уборочных работ.

Цели:

- дидактическая: углубить, закрепить, систематизировать материал по изученной теме;
- развивающая: способствовать формированию навыков по соблюдению правил техники безопасности и противопожарной безопасности при проведении уборочных работ, развивать познавательные способности;
- воспитательная: воспитывать чувство ответственности за исполняемые обязанности, укрепить интерес к избранной специальности.

Норма времени: 2 часа.

Оснащение рабочего места: рабочая тетрадь для практических работ, конспекты, учебник «Безопасность и охрана труда в сфере гостиничного обслуживания» автор Гридин А.Д.

СОДЕРЖАНИЕ РАБОТЫ И ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ЕЕ ВЫПОЛНЕНИЯ

Составление правил безопасной работы с электроприборами и химическими средствами для уборки:

Задание 1: Перечислите электроприборы, с которыми имеет дело горничная.

Задание 2. Перечислите вредные воздействия моющих и чистящих средств.

Задание 3. Составьте правила безопасной работы горничной во время уборки помещений.

Контрольные вопросы

1. С какими электроприборами работает горничная при уборке номера?
2. Какие вы знаете вредные воздействия от моющих средств?
3. Перечислите основные правила безопасной работы горничной во время уборки помещений?

Практическая работа № 7

Тема: Правила техники безопасности и противопожарной безопасности при проведении уборочных работ.

Наименование работы: Действия персонала гостиницы при пожаре. Памятки.

Цели:

- дидактическая: углубить, закрепить, систематизировать материал по изученной теме;
- развивающая: способствовать формированию навыков по соблюдению правил техники безопасности и противопожарной безопасности, развивать познавательные способности;
- воспитательная: воспитывать чувство ответственности за исполняемые обязанности, укрепить интерес к избранной специальности.

Норма времени: 2 часа.

Оснащение рабочего места: рабочая тетрадь для практических работ, конспекты, учебник «Безопасность и охрана труда в сфере гостиничного обслуживания» автор Гридин А.Д.

СОДЕРЖАНИЕ РАБОТЫ И ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ЕЕ ВЫПОЛНЕНИЯ

Задание 1: Перечислить правила поведения при пожаре старший смены (ст. менеджер или ст. администратор).

Задание 2. Перечислить обязанности персонала ресторана при пожаре.

Задание 3. Перечислить обязанности персонала гостиницы при пожаре.

Задание 4. Составить Памятку о правилах пожарной безопасности в гостинице.

Контрольные вопросы

1. Перечислить действия работников гостиницы при возникновении пожара?
2. Куда нужно сообщить при возникновении пожара?
3. Что такое Памятка о правилах пожарной безопасности в гостинице?

Практическая работа № 8

Тема: Правила техники безопасности и противопожарной безопасности при проведении уборочных работ.

Наименование работы: Составление правил поведения в нестандартных ситуациях. Изучение схемы эвакуации при пожаре в гостинице.

Цели:

- дидактическая: углубить, закрепить, систематизировать материал по изученной теме;
- развивающая: способствовать формированию навыков по соблюдению правил техники безопасности и противопожарной безопасности в нестандартных ситуациях, способствовать изучению схемы эвакуации при пожаре в гостинице, развивать познавательные способности;
- воспитательная: воспитывать чувство ответственности за исполняемые обязанности, укрепить интерес к избранной специальности.

Норма времени: 2 часа.

Оснащение рабочего места: рабочая тетрадь для практических работ, конспекты, учебник «Безопасность и охрана труда в сфере гостиничного обслуживания» автор Гридин А.Д.

СОДЕРЖАНИЕ РАБОТЫ И ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ЕЕ ВЫПОЛНЕНИЯ

Задание 1: Составление правил поведения в нестандартных ситуациях.

Задание. Приведите примеры нестандартных ситуаций в гостинице.

Составьте правила поведения в таких ситуациях.

Задание 2. Изучите схему эвакуации при пожаре в гостинице.

Задание 3. Составьте схему эвакуации гостей гостиницы с одного из этажей.

Контрольные вопросы

1. Перечислить действия работников гостиницы при возникновении нестандартных ситуаций?
2. Куда нужно сообщить при возникновении пожара?
3. Что такое схема эвакуации гостей гостиницы?