

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«КРАСНОДАРСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

ПРОГРАММА **проведения профессиональных проб**



2017 г.

ОДОБРЕНА
педагогическим советом
протокол № 1
от « 25 » августа 2017 г.

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора
от «26» августа 2017 г.
№ 2000

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Краснодарский торгово-экономический колледж».

Разработчики – Д.А. Татаринцев, преподаватель дисциплин профессионального учебного цикла по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, Федченко Н.Н., преподаватель дисциплин профессионального учебного цикла по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Пояснительная записка

Проблема подготовки учащихся общеобразовательных организаций к профессиональному самоопределению в современных условиях становится все более актуальной. Профориентацией молодежи следует заниматься на самой ранней стадии, ещё в школе. Значимость проблемы подготовки учащихся к профессиональному самоопределению подчёркивается в Государственной программе Российской Федерации «Развитие образования», утвержденной постановлением Правительства РФ 26 декабря 2017 года № 1642.

В рамках организации работы краевой инновационной площадки «Эффективное использование ресурсов колледжа и его базовых предприятий в работе центра «Профориентация на успех!» накоплен педагогический опыт по организации и проведению с учащимися общеобразовательных организаций профессиональных проб, основной задачей введения которых является получение учащимися самостоятельного опыта деятельности в той или иной сфере. Результатом каждого этапа и итога профессиональной пробы является получение продукта деятельности — изделия.

Профессиональные пробы помогают «окунуться» обучающемуся в будущую профессию, убедиться в её достоинствах, определиться в недостатках, готовят к обоснованному выбору профессии в соответствии с личными склонностями, интересами, способностями. Осуществляется организация прохождения профессиональных проб непосредственно на производственных базах и лабораториях колледжа, с целью актуализации процесса профессионального самоопределения, соотнесения своих интересов, индивидуальных особенностей с требованиями интересующей их профессии. Это позволит старшеклассникам определить направление дальнейшего обучения и осознанно подойти к выбору будущей профессии или специальности.

1. Цель реализации программы:

- «выявление интересов», проверка возможностей ученика на основе широкой палитры небольших ресурсов, позволяющих составлять представление о характере профессионального труда людей на основе личного опыта.

Задачи программы:

- предоставление базовых сведений о конкретных видах профессиональной деятельности;

- моделирование основных элементов разных видов профессиональной деятельности;
- определение уровня готовности школьников к выполнению проб;
- обеспечение условий для качественного выполнения профессиональных проб.

2. Результаты освоения программы.

По итогам выполнения профессиональных проб учащиеся должны **знать**:

- содержание, характер труда в определенной сфере деятельности, требования, предъявляемые к личностным и профессиональным качествам специалиста;
- общие теоретические сведения, связанные с характером выполняемой пробы; основные материалы, инструменты, оборудование и правила их использования на примере профессиональной пробы.

По итогам выполнения профессиональных проб учащиеся должны **уметь**:

- выполнять простейшие операции; пользоваться инструментом, материалом, документацией;
- выполнять санитарно-гигиенические требования и правила безопасности труда;
- соотносить свои индивидуальные особенности с профессиональными требованиями.

3.Содержание программы:

- профессиональная проба ««Кондитерское дело» (Приложение 1)

Мастер-классы: «Бисквитный рулет», «Лепка цветов из мастики»;

- профессиональная проба «Кулинарное дело» (Приложение 2)

Мастер-классы: «Приготовление блинчиков», «Волшебные бутерброды»;

- профессиональная проба «Выпечка хлебобулочных изделий» (Приложение 3)

Мастер-классы: «Меренги», «Печенье выемное», «Пирожное корзинка», «Плюшка, грибочки, бабочка»;

- профессиональная проба «Ресторанный сервис» (Приложение 4)

Мастер-классы: «Приготовление слоистых коктейлей», «Виды и формы складывания салфеток»;

- профессиональная проба «Администрирование отелей» (Приложение 5)

Мастер-классы: «Услуга room-service в гостинице», «Бронирование гостиничных услуг», «Декоративная фигура из полотенец», «Работа с жалобами в гостинице», «Иностраный гость», «Подготовка гостиничного номера».

Заключение

Таким образом, профессиональные пробы в профориентации являются эффективным способом формирования профессионального самоопределения обучающихся. Более того, организация и проведение профессиональных проб на базе колледжа позволит решить проблему привлечения обучающихся к освоению рабочих профессий.

Через практическую деятельность в рамках профессиональной пробы у обучающихся формируется способность к принятию осознанного профессионального выбора и успешной реализации себя в будущей профессии.

Список использованной литературы

1. Комплект учебно-методической документации для проведения профессиональных проб / С.Н. Чистякова, М.С. Гуткин, Е.А. Рыкова и др. — Кемерово: ОбЛИУУ, 1995. — 143 с. 3.
2. Чистякова С.Н., Родичев Н.Ф., Лернер П.С., Рабинович А.В. Содержание профессиональных проб и этапы их выполнения // Чистякова С.Н., Родичев Н.Ф., Лернер П.С., Рабинович А.В. Профессиональные пробы: технология и методика проведения. Методическое пособие для учителей 5 – 11 классов (под ред. С.Н. Чистяковой). М.: Образовательно-издательский центр «Академия», ОАО «Московские учебники», 2011. – С. 15-24.
3. Пакалина Е.Н. Отраслевая профориентация: профессиональные пробы. Методические рекомендации. — Екатеринбург: изд-во ГБОУ ДПО СО «ИРО», 2013. — 82 с. 4.
4. Парнов Д.А. Профессиональная подготовка в школе — эффективная профориентация // Профессиональное образование. Столица, 2010. — № 5. — С. 19–20.
5. Сергеев И.С. От межведомственного взаимодействия — к частно-государственному партнерству // Профессиональное образование. Столица, 2014. № 11. — С. 29–33.

Приложение 1

Профессиональная проба «Кондитерское дело»

Мастер-классы: «Бисквитный рулет», «Лепка цветов из мастики»

Цель: знакомство с профессией «Повар, кондитер»

Учащиеся должны знать: содержание и характер труда в данной сфере деятельности, требования, предъявляемые к личности и профессиональным качествам; общие теоретические сведения, связанные с характером выполняемой пробы; технологию выполнения профессиональной пробы; правила безопасности труда, санитарии, гигиены; инструменты, материалы, оборудование и правила их использования на примере практической пробы.

Учащиеся должны уметь: выполнять простейшие операции; пользоваться инструментом, документацией; соблюдать санитарно-гигиенические требования и правила безопасности труда; соотносить свои индивидуальные особенности с профессиональными требованиями.

Содержание мастер–классов

Мастер-класс «Бисквитный рулет»

Цель: ознакомление с технологическим процессом приготовления бисквитного теста и изделий из него «Бисквитный рулет».

Материалы и инструменты: яйцо, сахар, мука, повидло, сахарная пудра. Миски, весы, миксер, пергаментная бумага, противень, духовой шкаф, паллета, нож.

Ход занятия: рассказ об особенностях приготовления бисквитного теста, ассортименте изделий приготавливаемых из данного вида теста, ингредиентах входящих в состав теста. Приготовление бисквитного теста. Выпечка полуфабриката. Приготовления рулета. Оформление и подача изделий. Презентация и дегустация готового изделия.

Мастер-класс «Лепка цветов из мастики»

Цель: знакомство с технологией производства цветов из мастики.

Материалы и инструменты: мастика, скалка, деревянные зубочистки, пенопласт, форма для сушки цветов (контейнер для яиц предварительно промытый) кисточка, и различные формочки для изготовления цветов.

Ход работы: изготовление тюльпана. Мاستику раскатываем в пласт толщиной 1-2 см., вырезаем 2

заготовки с тремя лепестками, которые скрепляем при помощи кисточки смоченной водой, формуем тюльпан, края лепестков находят один на другой и помешаем в форму, для высыхания.

Форма может быть самая разная, например рюмка. В центр тюльпана можно положить карамельные шарики. Можно их заменить шариками из мастики другого цвета.

Можно приготовить тюльпан, скатав из мастики 4-5 одинаковых шариков, раскатать их и уложив в формочку со смешением один на один, сформовать тюльпан. Оставить для высушивания. Изготовление листиков. Мاستику зеленого цвета раскатываем в пласт, вырезаем заготовки в форме листьев, и с помощью ножа наносим прожилки. Выгибаем листья, чтобы они были более естественные и помешаем их для высыхания на скалку или карандаш. Изготовление ягод клубники. Из мастики красного цвета формуем шарики круглой формы, слегка вытягиваем, формуем в виде ягоды клубники, делаем проколы зубочисткой на поверхности заготовки и прикрепляем к готовой ягоде листик из мастики. Оставляем для подсушивания.

Презентация готовых изделий из мастики.

Приложение 2

Профессиональная проба «Кулинарное дело»

Мастер-классы: «Приготовление блинчиков»,
«Волшебные бутерброды»

Цель: знакомство с профессией «Повар, кондитер»

Учащиеся должны знать: содержание и характер труда в данной сфере деятельности, требования, предъявляемые к личности и профессиональным качествам; общие теоретические сведения, связанные с характером выполняемой пробы; технологию выполнения профессиональной пробы; правила безопасности труда, санитарии, гигиены; инструменты, материалы, оборудование и правила их использования на примере практической пробы.

Учащиеся должны уметь: выполнять простейшие операции; пользоваться инструментом, документацией; соблюдать санитарно-гигиенические требования и правила безопасности труда; соотносить свои индивидуальные особенности с профессиональными требованиями.

Содержание мастер-классов

Мастер класс «Приготовление блинчиков»

Цель: ознакомление с технологическим процессом приготовления блинчиков.

Материалы и инструменты: молоко, яйцо масло растительное, сахар, соль, мука. Миски, миксер, лопатка, сковорода, половник.

Ход работы: знакомство с ингредиентами, инструментами и оборудованием. Приготовление теста для блинчиков. Выпечка изделий. Оформление и подача изделий.

Дегустация готового изделия.

Мастер класс «Волшебные бутерброды»

Цель: ознакомление с технологией приготовления и оформления бутербродов.

Материалы и инструменты: хлеб тостовый, колбаса варено-копченая, колбаса варенная, огурец, помидор, яйцо отварное, сыр, маслины, зелень и перец горошком. Тарелки, ножи, доски.

Ход работы: приготовление бутерброда «мышка». Отварные яйца разрезаем на две равные части. Из тонкого ломтика вареной колбасы вырезаем ушки. С другого ломтика колбасы по самому краю срезаем тонкую полоску-завиток, которая послужит хвостиком. Вставляем эти элементы в прорези на белке. Глазки и носик делаем из перца горошком, а усы — из стеблей укропа. Остается посадить мышку на тост с ломтиками ветчины или сыра.

Дегустация готового изделия.

Приложение 3

Профессиональная проба «Выпечка хлебобулочных изделий»

Мастер-классы: «Меренги», «Печенье выемное», «Пирожное корзинка», «Плюшка, грибочки, бабочка»

Цель: знакомство с профессией «Повар, кондитер»

Учащиеся должны знать: содержание и характер труда в данной сфере деятельности, требования, предъявляемые к личности и профессиональным качествам; общие теоретические сведения, связанные с характером выполняемой пробы; технологию выполнения профессиональной пробы; правила безопасности труда, санитарии, гигиены; инструменты, материалы, оборудование и правила их использования на примере практической пробы.

Учащиеся должны уметь: выполнять простейшие операции; пользоваться инструментом, документацией; соблюдать санитарно-гигиенические требования и правила безопасности труда; соотносить свои индивидуальные особенности с профессиональными требованиями.

Содержание мастер-класса

Мастер-класс «Меренги»

Цель: ознакомление с технологическим процессом приготовления воздушного теста и изделий из него «Печенье воздушное Меренги»

Материалы и инструменты: яйцо, сахар, красители пищевые. Миски, весы. Миксер, пергаментная бумага, противень, духовой шкаф, паллета, мешки кондитерские, насадки кондитерские.

Ход работы: рассказ об особенностях приготовления воздушного теста, ассортименте изделий приготавливаемых из данного вида теста, ингредиентах входящих в состав теста. Приготовление воздушного теста. Выпечка полуфабриката. Приготовление меренги. Оформление и подача изделий.

Презентация и дегустация готового изделия.

Мастер-класс «Печенье выемное»

Цель: ознакомление с технологическим процессом приготовления песочного теста и изделий из него «Печенье выемное»

Материалы и инструменты: маргарин, яйцо, сахар, мука, корица, орех, сода, уксус. Миски, весы. Миксер, пергаментная бумага, противень, духовой шкаф, скалка, выемки фигурные, нож.

Ход работы: рассказ об особенностях приготовления песочного теста, ассортименте изделий приготавливаемого из данного вида теста, ингредиентах входящих в состав теста. Приготовление песочного теста. Изготовление печенья. Выпечка изделия. Оформление и подача изделий.
Презентация и дегустация готового изделия.

Мастер-класс «Пирожки из дрожжевого теста»

Цель: ознакомление с технологическим процессом приготовления дрожжевого теста и изделий из него «Пирожки»

Материалы и инструменты: яйцо, сахар, мука, повидло, молоко, сметана, дрожжи, картофель, соль. Миски, весы, миксер, пергаментная бумага, противень, духовой шкаф, нож, кисточки.

Ход работы: рассказ об особенностях приготовления дрожжевого теста, ассортименте изделий приготавливаемого из данного вида теста, ингредиентах входящих в состав теста. Приготовление и лепка изделий. Расстойка полуфабриката. Выпечка изделий. Выкладка и подача изделий.
Презентация и дегустация готового изделия.

Мастер-класс «Пирожное корзинка»

Цель: ознакомление с технологическим процессом приготовления песочного теста и изделий из него «Пирожное корзинка»

Материалы и инструменты: маргарин, яйцо, сахар, мука, корица, орех, сода, крем белковый заварной или крем из взбитых сливок, уксус. Миски, весы, миксер, пергаментная бумага, противень, духовой шкаф, скалка, выемки фигурные, нож.

Ход работы: рассказ об особенностях приготовления песочного теста и ассортименте пирожных, ингредиентах входящих в состав теста. Приготовление песочного теста. Приготовление «Пирожного корзинка». Оформление и подача изделий.

Презентация и дегустация готового изделия.

Мастер-класс «Плюшка, грибочки, бабочка»

Цель: ознакомление с технологическим процессом приготовления дрожжевого теста и изделий из него «Плюшка, грибочки, бабочка»

Материалы и инструменты: яйцо, сахар, мука, молоко, дрожжи, соль, масло растительное, маргарин, сметана. Миски, весы, миксер, пергаментная бумага, противень, духовой шкаф, нож.

Ход работы: рассказ о видах и особенностях приготовления дрожжевого теста, ассортименте изделий приготавливаемых из данного вида теста,

ингредиентах входящих в состав теста. Приготовление изделий и дрожжевого теста. Смазывание и расстойка полуфабрикатов. Выпечка полуфабрикатов. Смазывание изделий сиропом. Оформление и подача изделий.

Презентация и дегустация готового изделия.

Приложение 4

Профессиональная проба «Ресторанный сервис»

Мастер-классы: «Приготовление слоистых коктейлей», «Виды и формы складывания салфеток»

Цель: знакомство с профессией «Официант, бармен»

Учащиеся должны знать: содержание и характер труда в данной сфере деятельности, требования, предъявляемые к личности и профессиональным качествам; общие теоретические сведения, связанные с характером выполняемой пробы; технологию выполнения профессиональной пробы; правила безопасности труда, санитарии, гигиены; инструменты, материалы, оборудование и правила их использования на примере практической пробы.

Учащиеся должны уметь: выполнять простейшие операции; пользоваться инструментом, документацией; соблюдать санитарно-гигиенические требования и правила безопасности труда; соотносить свои индивидуальные особенности с профессиональными требованиями.

Содержание мастер-класса

Мастер-класс «Приготовление слоистых коктейлей»

Цель: ознакомление с техникой приготовления слоистых коктейлей.

Материалы и инструменты: барная ложка, мерная посуда, сиропы «Манин», сок «Вишневый», сок «Яблочный», сок «Апельсиновый», содовая вода, минеральная вода.

Ход работы: необходимо выставить емкости с напитками в той последовательности, в которой они будут наливаться: более тяжелые будут наливаться вниз бокала, более легкие будут наслаиваться на более тяжелые. В подготовленный бокал все слои наливают поочередно по барной ложке. Прежде чем добавлять следующий слой нужно дождаться, чтобы предыдущая жидкость приняла спокойное состояние. Все компоненты для полосатого коктейля обычно берутся в равных пропорциях.

Презентация и дегустация готового изделия

Мастер-класс «Виды и формы складывания салфеток»

Цель: ознакомление со способами и техникой складывания полотняных салфеток.

Материалы и инструменты: полотняные салфетки.

Ход работы: отработка низких форм складывания салфеток. *Простой карман* — у салфетки, сложенной вчетверо, верхний край подгибают внутрь. *Карман с тремя подгибами* — внутрь простого кармана поочередно подгибают следующие два верхних угла и гостию открывается угловая отделка салфетки. *Книга*

закрытая — у сложенной вдвое салфетки со стороны заглаженной складки подвертывают углы. Не сменяя, салфетку складывают в том же направлении еще раз пополам и кладут на тарелку. *Сюрприз* — у сложенной вчетверо салфетки загибают по диагонали один угол. Затем у противоположного угла салфетки загибают второй угол наполовину. Подогнув два других угла сложенной салфетки и слегка осадив округленную форму валика, кладут на тарелку. *Двойной рожок* — у сложенной вдвое салфетки обе стороны симметрично загибают вниз, скручивая из них кулечки. Затем салфетку переворачивают. *Бинокль* — сложенную вдвое салфетку скатывают с противоположных сторон в валик и в таком виде кладут на тарелку. *Двойная волна* — вдвое сложенную салфетку скатывают до середины, переворачивают салфетку. Затем правый конец скатывают до середины салфетки. Для получения тройной волны правый конец половины ролика сдвигают так, чтобы получились две складки. *Конверт* — салфетку раскладывают на столе изнанкой вверх. Затем сгибают пополам по диагонали, накладывая нижний угол на верхний так, чтобы образовался треугольник с вершиной вверх. После чего боковые углы загибают к центру основания треугольника. Левую и правую стороны еще раз загибают к середине. Когда салфетка сложена, получится такая форма. Нижний конец подтягивают к

основанию треугольника. Наконец, отворотом треугольника завершают конверт. *Жакет* — салфетке придают форму треугольника. Край складки отгибают вверх примерно на 2—3 см. Салфетку переворачивают и боковые углы прикладывают к острiu. Затем боковые углы загибают назад. *Осенний лист* — треугольник необходимо сложить складками. Вершина окажется внизу, а отогнутые углы имитируют осенние листья. *Конфета* — у салфетки, сложенной квадратом, подворачивают вниз верхний угол, образуя карман, затем отворачивают конец его вверх до середины. Второй верхний угол отпускают вниз до середины, а два противоположных угла подворачивают вниз. *Дамский башмачок* — положить белую салфетку на розовую и сложить их дважды пополам. Розовый угол отогнуть по диагонали вверх. Оба белые и розовые углы салфеток поочередно загнуть вверх, чтобы были видны все края. Загнуть последний угол розовой салфетки и развернуть фигуру на 45° и завернуть боковые края вовнутрь.

Презентация готового изделия.

Приложение 5

Профессиональная проба «Администрирование отелей»

Мастер-классы «Услуга room-service в гостинице», «Бронирование гостиничных услуг», «Декоративная фигура из полотенец», «Работа с жалобами в гостинице», «Иностранный гость», «Подготовка гостиничного номера»

Цель: знакомство со специальностью «Гостиничный сервис»

Учащиеся должны знать: содержание и характер труда в данной сфере деятельности, требования, предъявляемые к личности и профессиональным качествам; общие теоретические сведения, связанные с характером выполняемой пробы; технологию выполнения профессиональной пробы; правила безопасности труда, санитарии, гигиены; инструменты, материалы, оборудование и правила их использования на примере практической пробы.

Учащиеся должны уметь: выполнять простейшие операции; пользоваться инструментом, документацией; соблюдать санитарно-гигиенические требования и правила безопасности труда; соотносить свои индивидуальные особенности с профессиональными требованиями

Содержание мастер-класса

Мастер-класс «Услуга room-service в гостинице»

Цель: ознакомление с организацией оказания услуги room-service в гостинице.

Материалы и инструменты: телефон, тележка room-service, бланки заказа, меню room-service, столовые приборы, стол, посуда, скатерть, салфетки, декоративный элемент для украшения стола.

Ход работы: ответ на звонок, осуществление приветствия гостя в соответствии с международным стандартом, информирование о правилах обслуживания room-service. Прием заказа на обслуживание по телефону с использованием меню. Заполнение бланка заказа для осуществления обслуживания в номере. Сервировка тележки room-service для доставки еды и напитков в номер, с учетом особенностей заказа. Сервировка стола в номере (тренинговый кабинет) в соответствии со стандартом room-service. Украшение стола декоративными элементами (ваза цветов). Окончание обслуживания.

Мастер-класс «Бронирование гостиничных услуг»

Цель: ознакомление с осуществлением процедуры бронирования гостиничных услуг.

Материалы и инструменты: компьютер, МФУ, стойка администратора, ручки, бумага, прејскурант на услуги отеля, форма для регистрации заявки на

бронирование, подтверждение о бронировании, форменная одежда администратора.

Ход работы: приветствие гостя в соответствии с международными стандартами. Уточнение возможности осуществления бронирования. Подбор вариантов размещения с дополнительными услугами, предоставление полной информации об услугах отеля. Заполнение необходимой документации для осуществления бронирования. Проведение обработки специальных запросов гостя. Информирование гостя о правилах осуществления отмены бронирования. Регистрация заявки на бронирование. Завершение процедуры бронирования.

Мастер-класс «Декоративная фигура из полотенец»

Цель: ознакомление с приемами создания декоративных фигур из полотенец

Материалы и инструменты: полотенца махровые, декоративные ленточки, бумага, цветные карандаши/фломастеры, ножницы, резинки для денег.

Ход работы: поэтапное выполнение работы по созданию фигуры «Лебедь». Поэтапное выполнение работы по созданию фигуры «Медвежонок». Поэтапное выполнение работы по созданию фигуры «Слоник».

Выставка работ.

Мастер-класс «Работа с жалобами в гостинице»

Цель: ознакомление с организацией работы с претензиями и жалобами гостей в отеле.

Материалы и инструменты: компьютер, МФУ, стойка администратора, ручки, бумага, бланк заявления, карточки с условиями моделируемой ситуации, форменная одежда администратора.

Ход работы: распределение ролей (администратор/гость) в соответствии с условиями моделируемой ситуации. Приветствие гостя в соответствии с международными стандартами. Изложение гостем сути претензий. Прием письменной жалобы, проведение процедуры оформления в соответствии со стандартом обслуживания. Реакция на претензию, поиск верного решения для возникшей ситуации. Проведение необходимых действий для предотвращения конфликта. Ответы на специальные запросы гостя.

Мастер-класс «Иностранный гость»

Цель: ознакомление с международным стандартом обслуживания иностранных гостей на стойке администратора.

Материалы и инструменты: компьютер, МФУ, стойка администратора, ручки, бумага, бланки регистрации, подтверждение о бронировании, ключ от номера, форменная одежда администратора, багаж.

Ход работы: распределение ролей (администратор/гость). Приветствие гостя в соответствии с международными стандартами. Проверка документов гостя для бронирования и поселения. Осуществление поиска бронирования, уточнение деталей. Заполнение необходимой документации для приема иностранного гостя. Ответы на специальные запросы гостя. Предоставление информации об услугах. Проведение работы с багажом. Сопровождение гостя в номер (тренинговый кабинет). Проведение экскурсии по номеру для гостя.

Мастер класс «Подготовка гостиничного номера»

Цель: ознакомление с подготовкой гостиничного номера горничной к поселению.

Материалы и инструменты: тележка горничной, рекламные материалы, меню room-service, постельное белье, полотенца, индивидуальный набор гостя, материалы и средства для уборки, чек-лист номера.

Ход работы: проведение осмотра тележки горничной, определение функционального назначения элементов. Определение правильной последовательности комплектации в соответствии со стандартом уборочных работ в гостинице. Осуществление комплектации верхнего яруса тележки с использованием соответствующих элементов комплектации. Осуществление комплектации среднего

яруса тележки с использованием соответствующих элементов комплектации. Осуществление комплектации нижнего яруса с использованием соответствующих элементов комплектации. Знакомство с функциональными особенностями применения тележки горничной на практике для комплектации и подготовки номера (тренинговый кабинет). Проведение смены белья в номере (тренинговый кабинет). Осуществление комплектации гостиничного номера (тренинговый кабинет) всем необходимым с использованием тележки горничной. Украшение номера декоративными элементами. Заполнение чек-листа подготовки номера к поселению.