

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Лицей сервиса и индустриальных технологий»**

Рассмотрено и принято
на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ ЛСИТ

Протокол № _____
от «___» августа 2024 г.

Утверждаю:
Директор СПб ГБПОУ ЛСИТ

« _____ » августа 2024 г.

Ю.В. Богданов

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 Основы гостиничного хозяйства**

**адаптированной основной образовательной программы-
программы профессионального обучения по рабочей профессии
ОКПР 11695 Горничная**

Срок обучения 1 год 10 месяцев

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

2024

Адаптированная основная образовательная программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих по профессии ОКПР 11695 Горничная обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на базе выпускников специальных (коррекционных) школ VIII вида без получения среднего общего образования, сроком обучения 1 год 10 месяцев, разработана на основании требований профессионального стандарта 33.011 Горничная, утвержденного Приказом Минтруда России от 05.09.2017 № 657н, квалификационной характеристики Горничная 1 разряда Единого тарифно – квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2015 № 06-443 «Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», Федерального базисного плана для профессиональной подготовки, примерных программ учебных дисциплин и методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей с ОВЗ (с умственной отсталостью) с учетом их психофизических особенностей.

Организация разработчик:

Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Лицей сервиса и индустриальных технологий»

Рассмотрено и одобрено на заседании Методического совета СПб ГБ ПОУ ЛСИТ

Протокол № _____
« ____ » _____ 2024 г.

Эксперт от работодателя:

Рабочая программа по учебной дисциплине **ОП.03 Основы гостиничного хозяйства** адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения по рабочей профессии Горничная соответствует современным требованиям. С содержанием и объемом представленной программы согласен.

« ____ » _____ 2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 03. Основы гостиничного хозяйства

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина **Основы гостиничного хозяйства**

Основы гостиничного хозяйства входит в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с учебным планом по профессии **ОКПР 11695 Горничная**

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания.

Умения	Знания
<ul style="list-style-type: none">– подбирать и комплектовать возобновляемые материалы гостиничного номера;– производить текущую уборку номерного фонда;– осуществлять экипировку номерного фонда;<ul style="list-style-type: none">– соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при уборке;– производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;– готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	<ul style="list-style-type: none">- должностные обязанности горничной;- процедуры выезда гостя

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем обязательной программы учебной дисциплины	41
в т. ч. в форме практической подготовки*	
в т. ч.	
Теоретическое обучение	26
Практические занятия	14
Лабораторные работы	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	1

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем акад. ч./в том числе форме практической подготовки, акад. час	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Характеристика служб гостиничного предприятия	Содержание учебного материала:	7/1	
	Классификация гостиниц.	6	2
	Основные службы гостиницы.		
	Назначение основных служб гостиницы.		
	АХС гостиницы.		
	Документы горничной при уборке.		
	Правила пользования ключами.		
	в том числе практических занятий:	1	
Практическое занятие № 1. Составить таблицу «Классификация гостиниц»	1		
Тема 2. Правила внутреннего распорядка в гостиницах.	Содержание учебного материала	12/-	
	Типовые правила внутреннего распорядка в гостиницах	12	2
	Организация бытовых услуг в гостинице.		
	Услуги гостиницы: обязательные и дополнительные, бесплатные и платные.		
	Хранение вещей гостя в гостинице.		
	Ответственность гостя за порчу имущества гостиницы.		
	Ответственность гостиницы за вещи гостя.		
	Процедура выезда гостя.		
	Действия горничной при краже гостем имущества гостиницы.		
	Регистрация забытых вещей гостя (журнал, акт, опись).		
Правила безопасности горничной.			
Всего за 1 семестр		17/1	

Тема 3. Должностные обязанности горничной	Содержание учебного материала:	24/13	
	Должностная инструкция горничных	10	2
	Обязанности и права горничных.		
	Выполнение внутренних инструкций (АХС, приказов, распоряжений),		
	Экономия расходных материалов, электроэнергии, тепла, воды.		
	Обязанности горничной утренней и дневной смен.		
	Обязанности и права горничной ночной смены.		
	Работа супервайзера вечерней смены.		
	Внешний вид горничной.		
	Культура поведения горничной.		
	Нестандартные ситуации в работе горничной		
	в том числе практических занятий:	13	
	Практическое занятие № 2. Составление должностной инструкции горничной	3	
	Практическое занятие № 3. Составление обязанностей и прав горничной	2	
Практическое занятие № 4. Составление обязанностей и прав утренней горничной	2		
Практическое занятие № 5. Составление обязанностей и прав дневной горничной	2		
Практическое занятие № 6. Составление обязанностей и прав ночной горничной	1		
Практическое занятие № 7. Практическое занятие Тренинг «Нестандартные ситуации в работе горничной»	3		
Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет.	1		
Всего	41/14		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

учебного кабинета и учебно-производственной гостиницы.

Технические средства обучения кабинета «Горничная»:

- компьютер преподавателя с лицензионным программным обеспечением, мультимедийным проектором и интерактивной доской,
- компьютеры обучающихся с лицензионным программным обеспечением;
- комплект учебно-наглядных пособий «Основы гостиничного хозяйства»;
- комплект презентаций, видеороликов по «Основам гостиничного хозяйства».

Оборудование «Гостиничный номер»:

- комплект мебели;
- санузел; пылесос,
- комплект постельного белья и полотенца;
- инвентарь для уборки;
- чистящие, моющие и дезинфицирующие средства;
- образцы средств личной гигиены для гостя;
- тележка горничной;
- стандарты проведения уборочных работ из гостиниц;
- комплект учебно-методической документации

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Ехина М.А. Организация обслуживания в гостиницах. Учебное пособие для ОУ СПО. – Москва: Академия, 2019.
2. Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания. Учебник. – М.: ПрофОбрИздат, 2012.
3. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах. Учебное пособие. – Москва: Альфа – М – ИНФРА – М, 2012.

3.2.2. Основные электронные издания

<https://drive.google.com/file/d/0B8e7cl-UnOuuM1JDTTfzSGxZMkE/view?usp=sharing>

<https://drive.google.com/file/d/0B8e7cl-UnOuuU2w4bnFmelRUZWs/view?usp=sharing>

3.2.3. Дополнительные источники

1. Ехина М.А. Организация обслуживания в гостиницах. Учебное пособие для ОУ СПО. – Москва: Академия, 2014.

2. Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания. Учебник. – М.: ПрофОбрИздат, 2012.
3. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах. Учебное пособие. – Москва: Альфа – М – ИНФРА – М, 2012.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<p>- должностные обязанности горничной;</p> <p>- процедуры выезда гостя</p>	<p>Полнота ответов и точность формулировок.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>- письменного/устного опроса;</p> <p>- тестирования;</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
<p>– подбирать и комплектовать возобновляемые материалы гостиничного номера;</p> <p>– производить текущую уборку номерного фонда;</p> <p>– осуществлять экипировку номерного фонда;</p> <p>– соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при уборке;</p> <p>– производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</p> <p>готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения.</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- выполнение инструкций по практическим занятиям;</p> <p>- оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете</p>