

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

Рассмотрено и принято
на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ ЛСИТ

Протокол № _____
от «__» августа 2024 г.

Утверждаю:
Директор СПб ГБПОУ ЛСИТ

_____ Ю.В. Богданова
«_____» августа 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 Оборудование гостиниц и гостиничного комплекса

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 промышленных технологий»

Рассмотрено и одобрено на заседании Методического совета

Протокол № ____ от « ____ » августа 2024 г.

Эксперт от работодателя:

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Оборудование гостиниц и гостиничного комплекса адаптированной основной образовательной программы – 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	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 Оборудование гостиниц и гостиничного комплекса

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Оборудование гостиниц и гостиничного комплекса» 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
- организовать рабочее место; - вести наблюдение за состоянием оборудования и инвентаря.	- назначение инженерно-технического обеспечения гостиниц и туристических комплексов; - состав оборудования; - назначение и устройство оборудования; - - назначение и устройство инвентаря

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	41
в т.ч. в форме практической подготовки*	14
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 в форме практической подготовки, акад. ч	Уровень усвоения
Раздел 1. Оборудование уборки		24/9	
Тема 1.1. Введение	Содержание учебного материала	1/-	2
	Назначение материально-технического обеспечения гостиниц и гостиничных комплексов.	1	
Тема 1.2 Технологическое оборудование	Содержание учебного материала	3/2	
	Система удаления мусора, её назначение, устройство и правила эксплуатации. Виды уборочных машин и механизмов.	1	
	в том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 1 «Составить таблицу «Виды уборочных машин и механизмов».	2	
Тема 1.3. Пылесосы	Содержание учебного материала	7/3	2
	Пылесосы, технические особенности и основные методы работы с ними	4	
	Пылесосы классического типа; пылесосы вертикального типа; пылесосы циклонного типа		
	Пылесосы для сбора крупного мусора, строительные и промышленные пылесосы		
	Пылесосы с аквафильтром; шейкерные устройства; фильтры для пылесосов.		
	в том числе практических занятий	3	
Практическое занятие № 2. Составить таблицу «Виды пылесосов и их назначение»	3		
Тема 1.4. Подметальные машины	Содержание учебного материала	5/-	2
	Подметальные машины, технические особенности и основные методы работы с ними	5	
	Ручные подметальные машины (толкаемого типа), различные принципы устройства узла подметания;		
Подметальные машины с приводом на ходовую часть; машины с			

	электрическими двигателями и двигателями внутреннего сгорания; Подметальные машины с рабочим местом для оператора; аккумуляторы		
Тема 1.5. Поломоечные машины	Содержание учебного материала	5/3	2
	Поломоечные машины, технические особенности и основные методы работы с ними	3	
	Система уборки при помощи пены; машины с электрическими двигателями и двигателями внутреннего сгорания;		
	Поломоечные машины толкаемого типа; поломоечные машины с приводом на ходовую часть; поломоечные машины с рабочим местом для оператора.		
	в том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 3 Методы уборки поломоечными машинами	2	
Тема 1.6.. Парогенераторы. Аппараты высокого давления	Содержание учебного материала	4/2	2
	Парогенераторы, технические особенности и основные методы работы с ними.	2	
	Аппараты высокого давления, технические особенности и основные методы работы с ними. Выполняемые операции и виды используемых насадок.		
	в том числе практических занятий		2
Практическое занятие № 4 Основные методы работы с парогенераторами	2		
Раздел 2.Инвентарь для ручной уборки		16/5	
Тема 2.1. Инвентарь для сухой уборки	Содержание учебного материала	4/2	2
	Щетки и совки, метелки для удаления пыли. Мопы и швабры для сухой уборки. Инвентарь для уборки при помощи разовых салфеток с пропиткой.	2	
	Скребки и пады. Тележки и контейнеры для сбора и транспортировки мусора, пакеты и мешки для сбора мусора. Универсальные тележки для сухой уборки.		
	в том числе практических занятий		2
Практическое занятие № 5. Составить таблицу «Виды инвентаря для сухой уборки»	2		
Тема 2.2. Инвентарь для влажной и мокрой уборки	Содержание учебного материала	7/3	
	Тележки: одноведерные тележки; двухведерные тележки; универсальные тележки; разновидности отжимных устройств»; решетки и вкладыши.	4	
	Мопы: мопы для влажной уборки, «Кентукки-моп», плоские мопы. Характеристики и производительность. Держатели мопов, устройства для		

	крепления и хранения оборудования		
	Салфетки, тряпки для пола, вспомогательные протирачные материалы. Микроволокно. Губки. Пады и падодержатели, жесткие щетки (скрабы), щетки для влажной уборки, скребки и шпатели. Стоны для воды для уборки пола и кафеля. Флаконы с триггером (распылители),		
	Помповые распылители и опрыскиватели. Устройство и принцип действия. Предупредительные таблички и ограждения		
	в том числе практические занятия	3	
	Практическое занятие № 6. Классификация инвентаря для влажной и мокрой уборки	3	
Тема 2.3. Инвентарь для мойки стекла	Содержание учебного материала	2/-	2
	Размыватели, резинки, скребки для удаления механических загрязнений. Различные виды шубок, универсальный зажим, губки и щетки.	2	
	Салфетки для полировки стекла. Телескопические штанги, дополнительные насадки и поворотные устройства.		
Тема 2.4. Инвентарь и расходные материалы для санузлов	Содержание учебного материала	3/-	2
	Диспенсеры и держатели для туалетной бумаги, диспенсеры и держатели для бумажных полотенец, диспенсеры для жидкого мыла. Ершики	3	
	Электрополотенца и автоматические освежители воздуха. Мыло жидкое и кусковое. Туалетная бумага, бумажные полотенца. Освежители воздуха		
Промежуточная аттестация. Дифференцированный зачет		1	
Всего		41/14	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет, оснащенный

- компьютер преподавателя с лицензионным программным обеспечением, мультимедийным проектором и интерактивной доской,
- комплект учебно-наглядных пособий «Оборудование гостиниц и гостиничного комплекса»;
- комплект презентаций, видеороликов по «Оборудование гостиниц и гостиничного комплекса»;

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

1. Безрукова С.В., Требования к зданиям и инженерным системам гостиничных предприятий. М. , ИЦ «Академия», 2019.
2. Ехина М.А. Организация обслуживания в гостиницах. Учебное пособие для ОУ СПО. – Москва: Академия, 2019.
3. Ляпина И.Ю., Игнатъевна Т.Л., Безрукова С.В. Материально-техническая база и оформление гостиниц и туркомплексов. М. ИЦ Академия, 2004.

3.2.2. Основные электронные издания

3.2.3. Дополнительные источники

1. Кусков А.С. Гостиничное дело, Москва, Дашков и Ко, 2008.
2. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристических комплексах. М. ИЦ Академия, 2007.
3. Ехина М.А. Организация обслуживания в гостиницах. Учебное пособие для ОУ СПО. – Москва: Академия, 2014.
4. Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания. Учебник. – М.: ПрофОбрИздат, 2012.
5. 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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<ul style="list-style-type: none"> - назначение инженерно-технического обеспечения гостиниц и туристических комплексов; - состав оборудования; - назначение и устройство оборудования; - назначение и устройство инвентаря. 	<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> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место; - вести наблюдение за состоянием оборудования. 	<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> <ul style="list-style-type: none"> - выполнение инструкций по практическим занятиям; - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий. <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете