**Автономная некоммерческая организация**

**дополнительного профессионального образования**

**«Учебный центр «Педагогический Альянс»**

|  |  |
| --- | --- |
| Утверждено  Решением Педагогического Совета  АНО ДПО «Учебный центр «Педагогический Альянс»  Протокол №01-01/23 от 09.01.2023 г. | Утверждена  Приказом №01-01/23 г.  Генеральный директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Веселова М.А.  «09» января 2023 года |

**Образовательная программа**

**Профессионального обучения**

**по профессии «11695 Горничная», 2 разряда**

Профессиональный стандарт: 33.021

Срок реализации программы: 144 ак.ч.

Категория слушателей: студенты, молодежь, обучающиеся, имеющие образование не ниже основного общего образования.

Санкт-Петербург

2023

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **СОДЕРЖАНИЕ** | |  |
| **I. Пояснительная записка** |  | | |
| 1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы |  | | |
| 1.2. Цель, задачи, планируемые результаты обучения |  | | |
| 1.3. Нормативный срок освоения программы |  | | |
| 1.4. Категории слушателей |  | | |
| **II. Характеристика профессиональной деятельности выпускников** |  | | |
| 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности |  | | |
| 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции |  | | |
| **III. Учебный план** |  | | |
| **IV. Календарный учебный график** |  | | |
| **V. Содержание программы (рабочие программы профилирующих дисциплин)** | В отдельных приложениях | | |
| ПД. 1.1. Виды и правила применения средств индивидуальной защиты, применяемых в работе. | Приложение 1 | | |
| ПД. 1.2 Охрана труда. Требования охраны труда при работе с растворами. | Приложение 2 | | |
| ПД. 1.3 Пожарная безопасность. | Приложение 3 | | |
| ПД. 1.4 Производственная санитария | Приложение 4 | | |
| ПД. 1.5 Основы гостиничного хозяйства | Приложение 5 | | |
| ПД. 1.6 Технология уборки | Приложение 6 | | |
| ПД. 1.7 Этика делового общения | Приложение 7 | | |
| П.Д. 2 Специфика студенческих отрядов и сферы дальнейшего трудоустройства | Приложение 8 | | |
| П.Д. 3 Практическое (производственное) обучение | Приложение 9 | | |
| **VI. Условия реализации программы** |  | | |
| 6.1. Организационно-педагогические условия |  | | |
| 6.2. Материально-технические условия |  | | |
| 6.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы |  | | |
| **VII. Оценка качества освоения программы** |  | | |
| **Приложения**  **Оценочные материалы. Методические материалы** |  | | |

**I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

**1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы**

Дополнительная программа профессионального обучения подготовки (переподготовки) **«Горничная»** разработана на основе следующих нормативных документов (в форме нумерованного списка):

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 года №273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
2. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 01.07.2013 года №499 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам» (ред. От 15.11.2013 г. №1244);
3. Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 02.07.2013 № 513 (с изменениями и дополнениями);
4. Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94 (ОКПДТР) (принят постановлением Госстандарта РФ от 26 декабря 1994 г. № 367) (ред. от 19.06.2012);
5. Профессионального стандарта «Горничная», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 5 сентября 2017 г. N 657н.
6. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.02 14 Гостиничное дело, приказ Минобрнауки от 09.12 2016 года № 1552.

**1.2. Цель, задачи, планируемые результаты обучения**

**Цель курса:** формирование знаний, умений и навыков, необходимых для успешной профессиональной деятельности в качестве горничной, дать будущим выпускникам основной минимум знаний, необходимый в дальнейшем для успешной работы; научить использовать эти знания в своей работе; дать необходимый минимум знаний для грамотно-ответственного участия в процессе работы.

**Задачи курса:** овладение навыками работы профессии горничная; формирование у обучающихся совокупности знаний и умений, необходимых для осуществления трудовых действий и трудовых функций по профессии «Горничная»; развитие у обучающихся мотивируемой потребности в получении востребованной профессии, в организации самозанятости на рынке труда; оказание обучающимся практико-ориентированной помощи в профессиональном самоопределении, в выборе пути продолжения профессионального образования.

**Программа разработана с учетом реализации следующих принципов**:

- ориентация на социально-экономическую ситуацию и требования регионального (муниципального) рынка труда;

- усиление профориентационной направленности профильного обучения средствами профессиональной подготовки старшеклассников в соответствии с их профессиональными интересами;

- обеспечение преемственности между средним общим и профессиональным образованием.

**Особенности адаптации образовательной программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья:**

Разработка адаптированной образовательной программы для лиц с ОВЗ и/или инвалидностью или обновление уже существующей образовательной программы определяются индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии), рекомендациями заключения ПМПК (при наличии) и осуществляются по заявлению слушателя (законного представителя).

**Программа включает:**

- требования к результатам ее освоения;

- требования к структуре и примерному содержанию подготовки (переподготовки);

- требования к условиям реализации программы.

Требования к результатам освоения программы сформированы на основе квалификационных требований и профессиональных стандартов. В требованиях к результатам освоения программы описываются требования к умениям, приобретаемым в ходе освоения программы, указываются усваиваемые знания, на базе которых формируются умения и приобретается практический опыт.

Структура и содержание программы представлены учебным планом.

В учебно-тематическом плане содержится перечень учебных предметов с указанием объемов времени, отводимых на освоение предметов, включая объемы времени, отводимые на теоретическое и практическое обучение.

Требования к условиям реализации программы представлены требованиями к организации учебного процесса, учебно-методическому и педагогическому обеспечению.

**Требования к организации учебного процесса:**

1. Учебные группы создаются численностью до 30 человек.
2. Учет посещаемости занятий, успеваемости и пройденных тем ведется преподавателем в соответствующей учетной документации.
3. Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий – 1 академический час (45 минут).
4. Обучение организовывается не чаще четырех раз в неделю.
5. Срок освоения программы подготовки (переподготовки) 144 академических часов.
6. При распределении учебного времени учитывается сложность содержания, объем представленной информации, ее значимость, а также степень необходимости формирования практических умений и навыков.
7. При изучении теоретического материала используются лекции с элементами обратной связи.
8. Практические занятия проводятся **очно** в условиях приближенных к реальным условиям трудовой деятельности.

Основной целью проведения практических занятий и семинаров является, применение теоретических знаний в практической плоскости.

**Требования к учебно-методической организации учебного процесса:**

Теоретическое и практическое обучение проводятся в оборудованных кабинетах с использованием учебно-методических и учебно-наглядных пособий.

**Требования к педагогическому обеспечению учебного процесса:**

Преподаватели данной учебной программы имеют высшее профильное образование, проходят курсы повышения квалификации не реже чем один раз в пять лет. Преподаватели практических занятий имеют опыт работы в соответствующей сфере не менее 3х лет.

**Требования к результатам освоения программы:**

В результате освоения программы слушатели **овладевают следующим опытом**: комплектование тележки для текущей уборки номерного фонда; проверка исправности и функционирования инвентаря, оборудования в номерном фонде; комплектация номерного фонда расходными материалами; смена постельного белья и полотенец в номерном фонде; уборка ванной комнаты в номерном фонде; уборка спальни, комнат в номерном фонде; сдача вещей гостя в стирку и химчистку по его заявке; выявление дефектов и поломок мебели в номерном фонде; проверка наличия и сохранности имущества организации в номерном фонде; регистрация забытых и потерянных гостями вещей; итоговая проверка соответствия качества текущей уборки номерного фонда требованиям стандартов уборки средства размещения; прием номера; комплектование тележки для генеральной уборки номерного фонда; сдача в стирку гардин и тюля с их заменой; сдача в стирку постельных принадлежностей с полной их заменой; мытье окон, витражей, элементов декора номерного фонда; чистка вентиляционных решеток, радиаторов номерного фонда; чистка ковров, мягкой и корпусной мебели в номерном фонде; чистка стен, плинтусов, потолка в номерном фонде; итоговая проверка соответствия качества генеральной уборки номерного фонда требованиям стандартов уборки средства размещения; передача дежурства в конце смены.

**Планируемые результаты обучения:**

В результате освоения программы слушатели **должны уметь**: подбирать моющие средства и использовать их для чистки окон, витражей, вентиляционных решеток, радиаторов; применять моющее оборудование для чистки ковров и мягкой мебели в номерном фонде; удалять пыль и загрязнения со стен, плинтусов, потолка в номерном фонде; подбирать и комплектовать возобновляемые материалы гостиничного номера; производить уборку номерного фонда после выезда гостей; осуществлять экипировку номерного фонда; производить проверку рабочего состояния и регулирование бытовых приборов и оборудования номерного фонда; вести документацию по уборке номерного фонда после выезда гостей; производить текущую уборку номерного фонда; осуществлять экипировку номерного фонда; производить проверку рабочего состояния и регулирование бытовых приборов и оборудования номерного фонда; соблюдать правила охраны труда, пожарной безопасности и санитарию; использовать средства индивидуальной защиты, организовывать и осуществлять уборку номеров, служебных помещений и помещений общего пользования; организовывать и выполнять работу по подготовке номера к заселению, ко сну клиента; принимать заказы проживающих на индивидуальные бытовые услуги и обеспечивать их своевременное выполнение;

В результате освоения программы слушатели **должны знать**: правила использования моющих и чистящих средств, препаратов для уборки номерного фонда; правила обработки различных поверхностей номерного фонда; правила подбора и использования уборочного инвентаря; правила и методы текущей уборки номерного фонда; процедуры выезда гостя; основы этики, этикета и психологии обслуживания гостей при уборке номера; правила использования электрооборудования для уборки номерного фонда; требования охраны труда, основы охраны здоровья, санитарии и гигиены; правила безопасности гостей; Правила использования электрооборудования для уборки номерного фонда; Правила генеральной уборки номерного фонда; правила и методы организации процесса генеральной уборки номерного фонда.

**Структура и содержание программы.**

Содержание программы учитывает профессиональные стандарты, квалификационные требования, указанные в квалификационных справочниках и квалификационные требования к профессиональным знаниям и навыкам, необходимым для исполнения должностных обязанностей.

Программа «Горничная» представляет собой комплекс теоретических и практических занятий, посвященных изучению следующих дисциплин:

«Виды и правила применения средств индивидуальной защиты, применяемых в работе.»

«Охрана труда. Требования охраны труда при работе с растворами.»

«Пожарная безопасность.»

«Производственная санитария»

«Основы гостиничного хозяйства»

«Технология уборки»

«Этика делового общения»

«Специфика студенческих отрядов и сферы дальнейшего трудоустройства»

«Практическое (производственное) обучение»

**1.3. Нормативный срок освоения программы**

Нормативный срок освоения дополнительной программы обучения подготовки (переподготовки) составляет 144 академических часов.

Форма обучения: очная, с применением дистанционных образовательных технологий.

**1.4. Категории слушателей**

Категория слушателей: студенты, молодежь, обучающиеся, имеющие образование не ниже основного общего образования.

**1.5. Актуальность программы профессионального обучения**

Отличительными особенностями рабочей программы является ориентация на компетентностный подход, позволяющий развивать и наращивать необходимые компетентности для решения профессиональных задач практической деятельности заказчиков в сфере работы.

Учебный материал курса разбит на отдельные, относительно завершенные содержательные элементы - модули. Каждый отдельный модуль создает целостное представление об определенной предметной области деятельности в сфере работы. Модули объединяют учебное содержание и технологию овладения им. Достоинствами модульного построения программы является то, что модуль рассматривается как целостный фрагмент содержания обучения по программе. Таким образом, реализуется продуктивность обучения, усиливается вариативная составляющая, способствующая более полному удовлетворению запросов и потребностей слушателей курсов, интегрируются знания, формируются практические умения и навыки у слушателей в сфере работы в области программы обучения. В ходе освоения содержания рабочей программы используются образовательные технологии, предусматривающие различные методы и формы изучения материала (лекции, практические занятия, деловые игры). Занятия делятся на теоретические(лекционные), практические(занятия по модулям и производственная практика) и самостоятельную работу студентов(далее – СРС), что позволяет качественно усваивать материал, применяя теоретические знания на практике и закрепляя их в ходе самостоятельной работы.

Лицам, успешно освоившим настоящую дополнительную программу профессионального обучения и прошедшим итоговую аттестацию, выдаются документы о подготовки (переподготовки) – **свидетельство.**

**II. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ**

**2.1. Область и объекты профессиональной деятельности**

*Область профессиональной деятельности слушателей*:

сервис, оказание услуг населению.

*Объектами профессиональной деятельности слушателей*:

гостиничный комплекс, средства размещения, бытовые услуги, моющие средства и уборочный инвентарь.

**2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции**

Квалификационная характеристика выпускника:

- Уровень квалификации в соответствии с профессиональным стандартом:3

- Присваиваемый разряд: 2

- Трудовые функции, в соответствии с профессиональным стандартом:

- Текущая уборка номерного фонда гостиничных комплексов и иных средств размещения / A/01.3;

- Уборка номерного фонда гостиничных комплексов и иных средств размещения после выезда гостей / A/02.3;

- Генеральная уборка номерного фонда гостиничных комплексов и иных средств размещения / A/03.3.

- Код профессии, в соответствии с ОКПДТР: 11695.

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

ВПД 1. Уборка номерного фонда гостиничных комплексов и иных средств размещения  
ПК 1.2. Выполнение норм охраны труда;

ПК 1.3. Осуществление технологии выполнения различных видов уборочных работ;

ПК 1.4. Осуществление генеральной уборки номерного фонда гостиничных комплексов и иных средств размещения

ПК 1.5. Осуществление текущей уборки номерного фонда гостиничных комплексов и иных средств размещения.

ПК 1.6. Экипировка номерного фонда;

ПК 1.7. Прием номера при выезде гостя;

ПК 1.8. Подбор моющих средств и комплектование тележки для уборки номерного фонда.

ПК 1.9. Контроль сохранности и наличия имущества организации в номерном фонде: выявление дефектов и поломок мебели и техники.

Общие компетенции выпускника:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**Автономная некоммерческая организация**

**дополнительного профессионального образования**

**«Учебный центр «Педагогический Альянс»**

**Утверждаю**

Генеральный директор

АНО ДПО «Учебный центр

«Педагогический Альянс»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Веселова М.А.

09.01.2020 г.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

**образовательной программы подготовки (переподготовки)**

**по профессии «Горничная»**

Срок обучения: 144 часов

Документ об окончании обучения: Свидетельство о профессии рабочего (должности служащего)

Вид обучения: Подготовка (переподготовка)

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п.п | Наименование дисциплин | Всего часов | В том числе | | | Форма контроля |
| лекции | практические занятия | СРС |
|  | **Блок профилирующих дисциплин** |  |  |  |  |  |
| 1.1 | «Виды и правила применения средств индивидуальной защиты, применяемых в работе.» | 12 | 6 | 2 | 4 | Квалифи-кационный экзамен. |
| 1.2 | «Охрана труда. Требования охраны труда при работе с растворами.» | 16 | 6 | 2 | 8 |
| 1.3 | «Пожарная безопасность.» | 14 | 4 | 2 | 8 |
| 1.4 | «Производственная санитария» | 16 | 6 | 2 | 8 |
| 1.5 | «Основы гостиничного хозяйства» | 16 | 6 | 2 | 8 |
| 1.6 | «Технология уборки» | 12 | - | 8 | 4 |
| 1.7 | «Этика делового общения» | 6 | 2 | - | 4 |
| **2.** | **Специфика студенческих отрядов и сферы дальнейшего трудоустройства** |  |  |  |  |
| 2.1. | Специфика студенческих отрядов и сферы дальнейшего трудоустройства | 4 | 2 | 2 | - |
| **3.** | **Практическое (производственное) обучение** |  |  |  |  |
| 3.1. | Практическое (производственное) обучение | 40 | - | 40 | - |
| 4. | **Консультации** | 4 | - | 4 | - | - |
| 5. | **Итоговая аттестация** | 4 | - | 4 | - | - |
| 6. | **ИТОГО** | 144 | 32 | 68 | 44 |  |

Учебный план дополнительной программы профессионального обучения подготовки (переподготовки) **«Горничная**» определяет качественные и количественные характеристики образовательной программы: объемные параметры нагрузки слушателей, перечень профессиональных и общепрофессиональных модулей; формы обучения, формы контроля.

**IV. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименования профессиональных модулей | К-во час | Недели | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| **1.** | **Блок профилирующих дисциплин** |  | В течение года, по мере набора группы по согласованию с заказчиком обучения | | | | | | | | |
| ПД.1.1 | «Виды и правила применения средств индивидуальной защиты, применяемых в работе.» | 12 |
| ПД.1.2 | «Охрана труда. Требования охраны труда при работе с растворами.» | 16 |
| ПД.1.3 | «Пожарная безопасность.» | 14 |
| ПД.1.4 | «Производственная санитария» | 16 |
| ПД.1.5 | «Основы гостиничного хозяйства» | 16 |
| ПД.1.6 | «Технология уборки» | 16 |
| ПД.1.7 | «Этика делового общения» | 6 |
| **2.** | **Специфика студенческих отрядов и сферы дальнейшего трудоустройства** |  |
| ПД.2.1 | Специфика студенческих отрядов и сферы дальнейшего трудоустройства | 4 |
| **3.** | **Практическое (производственное) обучение** |  |
| ПД.3.1 | Практическое (производственное) обучение | 40 |
| **4.** | **Консультации** | 4 |
| **5.** | **Итоговый экзамен** | 4 |
| **ИТОГО** | | 144 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Учебный период – **9 недель.**

Учебная нагрузка ­– **не более 20 часов в неделю.** (не более 36 часов в неделю в период прохождения ПД.3.1. Практического (производственного) обучения).

Начало занятий – по мере комплектования группы в течение всего календарного года.

Для всех видов аудиторных занятий устанавливается академический час продолжительностью 45 минут. Занятия проводятся в виде сдвоенных академических часов (пар) с перерывом между каждым часом 10 минут и между парами не менее 15 минут.

Занятия по очной форме обучения проводятся в соответствии с расписанием.

Обучение по программе может осуществляться в составе учебной группы количеством до 30 человек.

**V. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

**(рабочие программы профилирующих дисциплин)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ПД.1.1 | Виды и правила применения средств индивидуальной защиты, применяемых в работе ПК 1.2; ПК 1.6.; | Приложение 1 |
| ПД.1.2 | Охрана труда. Требования охраны труда при работе с растворами ПК 1.2; | Приложение 2 |
| ПД.1.3 | Пожарная безопасность ПК 1.2. | Приложение 3 |
| ПД.1.4 | Производственная санитария ПК 1.6.; ПК 1.8.; | Приложение 4 |
| ПД.1.5 | Основы гостиничного хозяйства ОК 5; ПК 1.8.; ПК 1.9; ОК 1.; ОК 2; ОК 5 | Приложение 5 |
| ПД.1.6 | Технология уборки ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 1.5.; ПК 1.7.; ПК 1.8.; ОК 3; ОК 4; | Приложение 6 |
| ПД.1.7 | Этика делового общения ОК 3; ОК 4; ОК 6; | Приложение 7 |
| ПД.2.1 | Специфика студенческих отрядов и сферы дальнейшего трудоустройства ОК 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 5; ОК 6 | Приложение 8 |
| ПД.3.1 | Практическое (производственное) обучение ПК 1.2.; ПК 1.3; ПК 1.4.; ПК 1.5.; ПК 1.6.; ПК 1.7.; ПК 1.8.; ПК 1.9.; ОК 3.; ОК 4; ОК 6. | Приложение 9 |

**VI. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

**6.1. Организационно-педагогические условия**

Программой предусматриваются информационные, проблемные, диалоговые лекции. Лекции в форме диалога активизируют мыслительную и познавательную деятельность слушателей. Во время такой лекции поясняется содержание рассматриваемого модуля, а затем совместно разбираются и обсуждаются вопросы модуля. Проблемные лекции привлекают слушателей к доказательству отдельных положений и формированию выводов о практических действиях в ходе применения законодательства Российской Федерации и иных нормативных правовых актов.

Практические занятия направлены на развитие творческого мышления слушателей и формирование практических умений и навыков в сфере работы. (Производственнная практика проводится в условиях максимально приближенныхз к будущему месту работы обучаюшегося).

При реализации вышеуказанных методов и форм изучения материала курсов предусматриваются следующие виды работы слушателей: работа с учебно-методическими пособиями (конспектом лекций); работа с рекомендованной литературой, нормативно-правовыми документами, документами административной и судебной практики; выполнение тестовых заданий (текущий и промежуточный контроль); работа в автоматизированной информационной системе; подготовка к итоговой аттестации. Завершает обучение слушателей квалификационный экзамен.

Реализация образовательной программы обеспечена научно-педагогическими кадрами, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы на условиях гражданско - правового договора имеющими базовое образование соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и систематически занимаются научной и научно-методической деятельностью, специалисты-практики, имеющие опыт работы в области профессиональной деятельности, соответствующей направленности ПП; представители предприятий и организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой программы для проведения «круглых столов», деловых игр и мастер-классов. Преподаватели, привлекаемые к преподавательской деятельности по курсу имеют ученую степень или высшее профессиональное образование и опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

**6.2. Материально-технические условия**

Помещения для проведения лекционных и практических (семинарских) занятий, укомплектованы специализированной учебной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: настенным экраном с дистанционным управлением, доской, считывающим устройством для передачи информации в компьютер, мультимедийным проектором и другими информационно-демонстрационными средствами.

Помещения для работы на компьютерах слушателей оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к локальным сетям и интернету. При использовании электронных изданий каждый обучающийся обеспечен рабочим местом в компьютерном классе с выходом в «Интернет» в соответствии с объемом изучаемых дисциплин. Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда. Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ) к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин и который ежегодно обновляется.

**6.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы**

**Основная литература**

1. Абдурахманов А. А., Пикуцкая О. В. Правовое регулирование оказания гостиничных услуг // Сервис plus. — 2010. — № 3. — С. 34-39.

2. Арифуллин М. В., Морозова Л. С. Генезис понятий «Гостиничная цепь» и «Гостиничная сеть» // Сервис в России и за рубежом. — 2012. — № 2. — С. 53-63.

3. Артёмова Е. Н., Козлова В. А. Основы гостеприимства и туризма : учебное пособие. — Орел : ОрелГТУ, 2005. — 104 с.

4. Баласанян С. А., Меняйлов А. А. Характеристика современной гостиничной индустрии в России // Международный научный журнал «Инновационная наука». — 2017. — № З-1. — С. 127-129.

5. Баумгартен Л. В. Основы маркетинга гостиничных услуг : учебник для среднего профессионального образования. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 338 с. — ISBN 978-5-534-10548-3.

6. Белоусова И. С. Гостиничная индустрия как комплексная составляющая индустрии туризма и гостеприимства // Молодой ученый. — 2015. — № 11. — С. 1183-1185.

7. Бизнес-планирование в индустрии гостеприимства : учебное пособие / М. В. Виноградова, 3. И. Панина, А. А. Ларионова, Л. А. Васильева. — 4-е изд., испр. — М. : Дашков и К°, 2013. — 279. — ISBN 978-5-394-02073-5.

8. Боголюбов В. С. Финансовый менеджмент в туризме и гостиничном хозяйстве : учебник для среднего профессионального образования. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 293 с. — ISBN 978-5-534-10541-4.

9. Брашнов Д. Г., Мигунова Е. В. Основы индустрии гостеприимства [Электронный ресурс] : учеб, пособие. — М. : Флинта : НОУ ВПО «МИСУ», 2013. — 224 с. — ISBN 978-5-9765-1422-5 (Флинта), ISBN 978-5-9770-0690-3 (НОУ ВПО «МИСУ»), — Режим доступа : http://znanium.com/catalog/product/465410.

10. Бугорский В. П. Организация туристской индустрии. Правовые основы : учебное пособие для среднего профессионального образования. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 165 с. — ISBN 978-5-534-02282-7.

11. Бычков А. И. Индустрия гостеприимства в России. — М. : «Инфотропик Медиа», 2017. — 420 с. — ISBN 978-5-9998-0268-2.

12. Гостиничное дело : учебник / под ред. Н. М. Мышьяковой, С. Г. Шкуропат. — СПб. : Изд-во СПбГУСЭ, 2013. — 314 с. — ISBN 978-5-9978-0674-3.

13. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов : учеб, пособие / И. С. Барчуков [и др.]. — 3-є изд., перераб. — М.: КноРус, 2016. — 164 с.: ил. — ISBN 978-5-406-05236-5.

14. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов : учебное пособие / И. С. Барчуков, Л. В. Баумгартен, Ю. Б. Башин, А. В. Зайцев. — 3-є изд., перераб. — М. : КНОРУС, 2014. — 168 с. — ISBN 978-5-406-03229-9.

15. Гостиничный менеджмент : учебное пособие / коллектив авторов ; под ред. д-ра истор. наук, проф. А. А. Федулина. — М. : КНОРУС, 2016. — 432 с. ISBN 978-5-406-04157-4.

16. Дементьева С. В. Отельный менеджмент : учебное пособие. — Томск : Изд-во ТПУ, 2014,— 160 с.

17. Джанджугазова Е. А. Маркетинг в индустрии гостеприимства : учеб, пособие для студ. высш. учеб, заведений. — 2-е изд., испр. — М. : Издательский центр «Академия», 2005. — 224 с. — ISBN 5-7695-1429-9.

18. Елканова Д. И., Осипов Д. А., Романов В. В., Сорокина Е. В. Основы индустрии гостеприимства. — М. : Издательство «Дашков и К0», 2009. — 248 с. — ISBN 978-5-394-00313-4.

19. Жмулина Д. А. Правовое регулирование деятельности по оказанию гостиничных услуг : автореф. дис. ... канд. юрид. наук : 12.00.03. — СПб. : С.-Петерб. гос. ун-т., 2009. — 27 с.

20. Инновационные методы стимулирования и развития новых услуг в сфере гостеприимства [Электронный ресурс]. — М. : ОАО «ГАО «Москва», 2007. — 96 с. — Режим доступа : https://www.stroimhotel.ru/files/pdf/metodology/metod/01.pdf (дата обращения: 14.11.2019).

21. Кабушкин Н. И. Менеджмент гостиниц и ресторанов : учебное пособие. — М. : КНОРУС, 2013. — 416 с. — ISBN 978-5-406-00988-8.

22. Кабушкин И. И. Управление предприятиями туризма и гостиницами (тематический комментарий) : учеб.-практ. пособие. Мн. : БГЭУ, 2011. — 275 с. — ISBN 978-985-484-748-1.**VII. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

Образовательная организация несет ответственность за качество подготовки слушателей и реализацию дополнительной программы профессионального обучения в полном объеме в соответствии с учебным планом.

Оценка качества освоения дополнительной программы профессионального обучения включает текущий контроль успеваемости в форме оценки и промежуточный контроль в форме тестирования. **Итоговая аттестация** проводится в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих.

Слушателям, успешно освоившим дополнительную программу профессионального обучения и прошедшим итоговую аттестацию, выдается свидетельство установленного образца. Слушателям, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть дополнительной программы обучения и (или) отчисленным из образовательной организации, выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, установленному образовательной организацией.

**Критерии оценки качества знаний при выполнении практических заданий**

Оценка **«отлично»** ставится, если выполнены все требования, предъявляемые к практическому заданию: емко и логично изложены необходимые сведения, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

**Оценка «хорошо»:** основные требования к выполнению практического задания учтены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при разборе задания даны неполные ответы.

**Оценка «удовлетворительно»:** имеются существенные отступления от требований к выполнению практического задания. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании или при ответе на дополнительные вопросы; отсутствует вывод.

**Оценка «неудовлетворительно»:** тема не раскрыта, практическое задание не выполнено, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

**Критерии оценки качества знаний при выполнении итогового задания:**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Оцениваемый показатель | Количество баллов, обеспечивающих получение: | | | |  | |
| **Зачета** | **Оценки за дифференцированный зачет** | | |  | |
| Удовлетвори  тельно | Хорошо | Отлично | |  |
| Процент набранных баллов из 100% возможных | От 60% и выше | 60% и более | 70% и более | 85% и более | |  |
| **Количество заданий** | | | | | |  |
| 15 | 8 | От 8 до 11 | От 11 до 13 | 13 и более | |  |
| 20 | 11 | От 11 до 14 | От 14 до 17 | 17 и более | |  |
| 25 | 13 | От 13 до 18 | От 18 до 21 | 21 и более | |  |
| 26 | 14 | От 14 до 18 | От 18 до 22 | 22 и более | |  |
| 30 | 16 | От 16 до 21 | От 21 до 26 | 26 и более | |  |
| 40 | 22 | От 22 до 28 | От 28 до 34 | 34 и более | |  |

*\* Аналогичным образом описываются критерии оценки качества знаний при использовании других форм оценки.*

**Дисциплина 1.1**

Объем и виды учебной работы

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной деятельности | Количество часов |
| Обязательная учебная нагрузка |  |
| в том числе: |  |
| теоретические занятия | 6 |
| практические занятия | 2 |
| самостоятельная работа | 4 |
| контрольные работы | - |
| Итоговая аттестация в форме | 12 |

Содержание дисциплины

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Наименование разделов** | **Количество часов** | | | |
| лекции | практические занятия | самостоятельная работа | всего |
| **1.1** | **Дисциплина: Виды и правила применения средств индивидуальной защиты, применяемых в работе.** |  |  |  |  |
| 1.1.1 | Основы безопасности труда и гигиены производства | 1 | 0,5 | 1 | 2,5 |
| 1.1.2 | Технические средства защиты и их применение | 1 | 0,5 | 1 | 2,5 |
| 1.1.3 | Инструктаж по правилам применения СИЗ | 1 | 0,5 | - | 1,5 |
| 1.1.4 | Здоровье и безопасность на рабочем месте | 1 | - | 1 | 2 |
| 1.1.5 | Правила охраны труда и экологической безопасности | 1 | - | 1 | 2 |
| 1.1.6 | Практические навыки применения СИЗ | 1 | 0,5 | - | 1,5 |
| **1.1.2** | **Итого по дисциплине:** | **6** | **2** | **4** | **12** |

"Основы безопасности труда и гигиены производства": этот курс включает в себя обучение по выбору, использованию и обслуживанию средств индивидуальной защиты (СИЗ) в соответствии с правилами и требованиями безопасности на рабочем месте.

"Технические средства защиты и их применение": на этом курсе обучают принципам работы различных видов СИЗ, их особенностям и правилам использования в различных сферах работы.

"Инструктаж по правилам применения СИЗ": этот курс включает в себя обучение по обязательным и рекомендуемым правилам применения средств индивидуальной защиты в конкретных рабочих ситуациях, а также по контролю за их использованием.

"Здоровье и безопасность на рабочем месте": данный курс охватывает вопросы предупреждения травм и заболеваний, связанных с профессиональной деятельностью, в том числе через правильное применение и использование средств индивидуальной защиты.

"Правила охраны труда и экологической безопасности": этот курс включает в себя обучение по правилам безопасности на рабочем месте и воздействию вредных факторов окружающей среды, в том числе с использованием соответствующих средств индивидуальной защиты.

"Практические навыки применения СИЗ": данный курс включает в себя тренировочные сессии и практические упражнения по правильному ношению, использованию и обслуживанию различных видов средств индивидуальной защиты в условиях реальной рабочей среды.

**Дисциплина 1.2**

Объем и виды учебной работы

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной деятельности | Количество часов |
| Обязательная учебная нагрузка |  |
| в том числе: |  |
| теоретические занятия | 6 |
| практические занятия | 2 |
| самостоятельная работа | 8 |
| контрольные работы |  |
| Итоговая аттестация в форме | 16 |

Содержание дисциплины

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Наименование разделов** | **Количество часов** | | | |
| лекции | практические занятия | самостоятельная работа | всего |
| **1.2** | **Дисциплина: Охрана труда. Требования охраны труда при работе с растворами.** |  |  |  |  |
| 1.2.1 | Основы безопасности и гигиены в сфере обслуживания гостей | 1 | - | 2 | 3 |
| 1.2.2 | Охрана труда и профилактика профессиональных рисков для горничных | 2 | - | 2 | 4 |
| 1.2.3 | Техника безопасности при уборке и обслуживании гостиничных номеров | 1 | - | 2 | 3 |
| 1.2.4 | Инструктаж по охране труда и безопасности в работе горничной | 2 | - | 2 | 4 |
| 1.2.5 | Практические навыки уборки и обслуживания номеров с соблюдением правил охраны труда | - | 2 | - | 2 |
| **1.2.6** | **Итого по дисциплине:** | **6** | **2** | **8** | **16** |

"Основы безопасности и гигиены в сфере обслуживания гостей": этот курс включает в себя обучение по правилам безопасной работы и соблюдению гигиенических стандартов при выполнении обязанностей горничной, включая требования по уборке номеров и обслуживанию гостей.

"Охрана труда и профилактика профессиональных рисков для горничных": на этом курсе обучают основным аспектам охраны труда в гостиничном бизнесе, включая правила безопасности при подъеме и перемещении мебели, использовании уборочного оборудования и химических средств.

"Техника безопасности при уборке и обслуживании гостиничных номеров": данный курс охватывает темы, связанные с правильным выбором и применением средств индивидуальной защиты, методами предотвращения травм и профессиональных заболеваний при выполнении уборочных работ.

"Инструктаж по охране труда и безопасности в работе горничной": этот курс предоставляет обучение по обязательным и рекомендуемым правилам безопасности, включая инструкции по использованию эргономичных приемов работы, предотвращению падений и других потенциальных опасностей.

"Практические навыки уборки и обслуживания номеров с соблюдением правил охраны труда": на этом курсе студенты получают практические навыки выполнения уборочных работ в гостиничных номерах с соблюдением всех требований безопасности и охраны труда.

**Дисциплина 1.3**

Объем и виды учебной работы

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной деятельности | Количество часов |
| Обязательная учебная нагрузка |  |
| в том числе: |  |
| теоретические занятия | 4 |
| практические занятия | 2 |
| самостоятельная работа | 8 |
| контрольные работы |  |
| Итоговая аттестация в форме | 14 |

Содержание дисциплины

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Наименование разделов** | **Количество часов** | | | |
| лекции | практические занятия | самостоятельная работа | всего |
| **1.3** | **Дисциплина: Пожарная безопасность.** |  |  |  |  |
| 1.3.1 | Основы пожарной безопасности | 1 | 0,5 | 2 | 3,5 |
| 1.3.2 | Технические средства пожарной безопасности | 1 | 1 | 2 | 4 |
| 1.3.3 | Планирование эвакуации и оказание первой помощи при пожаре | 1 | 0,5 | 2 | 3,5 |
| 1.3.4 | Организация пожарной безопасности на предприятии | 0,5 | - | 1 | 1,5 |
| 1.3.5 | Пожарная безопасность в жилых и общественных зданиях | 0,5 | - | 1 | 1,5 |
| **1.3.6** | **Итого по дисциплине:** | **4** | **2** | **8** | **14** |

"Основы пожарной безопасности": этот курс предоставляет обучение основным принципам пожарной безопасности, включая причины возникновения пожаров, методы и средства их предотвращения, а также правила действий в случае пожара.

"Технические средства пожарной безопасности": на этом курсе обучают применению и обслуживанию различных технических средств пожаротушения, таких как огнетушители, пожарные гидранты, автоматические системы пожаротушения и дымоудаления.

"Планирование эвакуации и оказание первой помощи при пожаре": данный курс охватывает темы, связанные с разработкой и проведением эвакуационных планов, обучением правилам эвакуации и оказанию первой помощи пострадавшим в случае пожара.

"Организация пожарной безопасности на предприятии": этот курс предоставляет обучение по организации системы пожарной безопасности на предприятии, включая обязанности персонала, проведение пожарных тренировок и анализ пожарных рисков.

"Пожарная безопасность в жилых и общественных зданиях": на этом курсе студенты изучают особенности организации пожарной безопасности в различных типах зданий, включая жилые дома, офисы, торговые центры и промышленные объекты.

**Дисциплина 1.4**

Объем и виды учебной работы

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной деятельности | Количество часов |
| Обязательная учебная нагрузка |  |
| в том числе: |  |
| теоретические занятия | 6 |
| практические занятия | 2 |
| самостоятельная работа | 8 |
| контрольные работы |  |
| Итоговая аттестация в форме | 16 |

Содержание дисциплины

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Наименование разделов** | **Количество часов** | | | |
| лекции | практические занятия | самостоятельная работа | всего |
| **1.4** | **Дисциплина: Производственная санитария** |  |  |  |  |
| 1.4.1 | Основы производственной санитарии и гигиены | **1** | **-** | **2** | **3** |
| 1.4.2 | Гигиеническая оценка условий труда | **2** | **1** | **2** | **5** |
| 1.4.3 | Санитарные нормы и правила в производственной сфере | **1** | **-** | **2** | **3** |
| 1.4.4 | Организация системы контроля за санитарным состоянием производственной среды | **2** | **-** | **2** | **4** |
| 1.4.5 | Профилактика профессиональных заболеваний через санитарные мероприятия | **-** | **1** | **-** | **1** |
| **1.4.6** | **Итого по дисциплине:** | **6** | **2** | **8** | **16** |

"Основы производственной санитарии и гигиены": этот курс предоставляет обучение основным принципам обеспечения санитарии и гигиены на производстве, включая методы предотвращения загрязнения рабочей среды, контроль за качеством воздуха и воды, а также требования к уборке и дезинфекции.

"Гигиеническая оценка условий труда": на этом курсе обучают методам проведения гигиенических оценок условий труда с целью выявления и устранения потенциальных и реальных опасностей для здоровья работников, связанных с производственной деятельностью.

"Санитарные нормы и правила в производственной сфере": данный курс охватывает изучение санитарных норм и правил, установленных для различных отраслей производства, а также обучает их практическому применению в производственных условиях.

"Организация системы контроля за санитарным состоянием производственной среды": этот курс предоставляет обучение по методам организации системы контроля за санитарным состоянием рабочей среды, включая планирование и проведение санитарно-гигиенических мероприятий и анализ результатов контроля.

"Профилактика профессиональных заболеваний через санитарные мероприятия": на этом курсе студенты изучают методы профилактики профессиональных заболеваний путем соблюдения санитарных норм и правил на производстве, а также обучаются разработке и внедрению программ по улучшению условий труда.

**Дисциплина 1.5**

Объем и виды учебной работы

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной деятельности | Количество часов |
| Обязательная учебная нагрузка |  |
| в том числе: |  |
| теоретические занятия | 6 |
| практические занятия | 2 |
| самостоятельная работа | 8 |
| контрольные работы |  |
| Итоговая аттестация в форме | 16 |

Содержание дисциплины

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Наименование разделов** | **Количество часов** | | | |
| лекции | практические занятия | самостоятельная работа | всего |
| **1.5** | **Дисциплина: Основы гостиничного хозяйства​​​​​​​** |  |  |  |  |
| 1.5.1 | Организация и управление гостиничным предприятием | **1** | **-** | **2** | **3** |
| 1.5.2 | Структура и функционирование гостиничного бизнеса | **2** | - | **2** | 4 |
| 1.5.3 | Стандарты обслуживания и качества в гостиничном хозяйстве | **1** | **-** | **2** | **3** |
| 1.5.4 | Организация гостиничного обслуживания и бронирования | **2** | 1 | **2** | 5 |
| 1.5.5 | Финансово-экономические аспекты гостиничного бизнеса | **-** | **1** | **-** | **1** |
| **1.5.6** | **Итого по дисциплине:** | **6** | **2** | **8** | **16** |

"Организация и управление гостиничным предприятием": этот курс предоставляет обучение основам организации и управления гостиничным предприятием, включая аспекты менеджмента, маркетинга, финансов и персонала.

"Структура и функционирование гостиничного бизнеса": на этом курсе обучают основным принципам организации и функционирования различных типов гостиничных предприятий, включая отели, мотели, курортные комплексы и гостевые дома.

"Стандарты обслуживания и качества в гостиничном хозяйстве": данный курс охватывает темы, связанные с установлением и соблюдением стандартов обслуживания и качества на гостиничных предприятиях, включая требования к сервису, чистоте и комфорту.

"Организация гостиничного обслуживания и бронирования": этот курс предоставляет обучение методам организации процесса приема гостей, бронирования номеров и оказания дополнительных услуг на гостиничном предприятии.

"Финансово-экономические аспекты гостиничного бизнеса": на этом курсе студенты изучают основы финансового планирования, учета и анализа в гостиничном бизнесе, а также методы оценки финансовой эффективности и управления доходами и затратами.

**Дисциплина 1.6**

Объем и виды учебной работы

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной деятельности | Количество часов |
| Обязательная учебная нагрузка |  |
| в том числе: |  |
| теоретические занятия | - |
| практические занятия | 8 |
| самостоятельная работа | 4 |
| контрольные работы |  |
| Итоговая аттестация в форме | 12 |

Содержание дисциплины

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Наименование разделов** | **Количество часов** | | | |
| лекции | практические занятия | самостоятельная работа | всего |
| **1.6** | **Дисциплина: Технология уборки** |  |  |  |  |
| 1.6.1 | Основы уборочных процессов и методов | - | - | 1 | 1 |
| 1.6.2 | Технические средства уборки и их применение | - | 2 | 1 | 3 |
| 1.6.3 | Уборка и дезинфекция общественных помещений | - | 2 | - | 2 |
| 1.6.4 | Профессиональные навыки уборки и организация рабочего процесса | - | 2 | 1 | 3 |
| 1.6.5 | Инновации в технологии уборки | - | 2 | 1 | 3 |
| **1.6.6** | **Итого по дисциплине:** | - | 8 | 4 | 12 |

"Основы уборочных процессов и методов": этот курс предоставляет обучение основным принципам и методам уборки различных типов помещений, включая выбор подходящих инструментов, средств и химикатов для эффективной очистки.

"Технические средства уборки и их применение": на этом курсе обучают применению и обслуживанию различных технических средств уборки, таких как пылесосы, моющие машины, пароочистители и другие, с целью повышения производительности и качества уборки.

"Уборка и дезинфекция общественных помещений": данный курс охватывает темы, связанные с методами уборки и дезинфекции общественных мест, таких как офисы, торговые центры, рестораны и медицинские учреждения, с учетом особенностей каждого типа помещений и требований к санитарным нормам.

"Профессиональные навыки уборки и организация рабочего процесса": этот курс предоставляет обучение методам организации рабочего процесса уборки, включая оптимизацию времени и ресурсов, разделение обязанностей между персоналом и обеспечение безопасности труда.

"Инновации в технологии уборки": на этом курсе студенты изучают последние тенденции и инновационные технологии в области уборки, включая разработку новых средств и оборудования, а также методы повышения эффективности и экологической безопасности уборочных процессов.

**Дисциплина 1.7**

Объем и виды учебной работы

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной деятельности | Количество часов |
| Обязательная учебная нагрузка |  |
| в том числе: |  |
| теоретические занятия | 2 |
| практические занятия | - |
| самостоятельная работа | 4 |
| контрольные работы |  |
| Итоговая аттестация в форме | 6 |

Содержание дисциплины

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Наименование разделов** | **Количество часов** | | | |
| лекции | практические занятия | самостоятельная работа | всего |
| **1.6** | **Дисциплина: Этика делового общения** |  |  |  |  |
| 1.6.1 | Принципы профессиональной этики для горничных | 0,5 | - | 0,5 | 1 |
| 1.6.2 | Этика в обслуживании гостей | 0,5 | - | - | 0,5 |
| 1.6.3 | Культурные различия и этика в общении с гостями |  | - | 0,5 | 0,5 |
| 1.6.4 | Этика в сотрудничестве с коллегами и руководством | 0,5 | - | 0,5 | 1 |
| 1.6.5 | Решение этических дилемм в работе горничной | 0,5 | - | 0,5 | 1 |
| **1.6.6** | **Итого по дисциплине:** | **2** | **-** | **4** | **6** |

"Принципы профессиональной этики для горничных": этот курс предоставляет обучение основным принципам этики и профессионального поведения в работе горничной, включая уважение к клиентам,конфиденциальность информации и ответственное отношение к своим обязанностям.

"Этика в обслуживании гостей": на этом курсе обучают правилам и нормам взаимодействия с гостями отеля, включая вежливость, дружелюбие, уважение частной жизни гостей и соблюдение их конфиденциальности.

"Культурные различия и этика в общении с гостями": данный курс охватывает темы, связанные с особенностями взаимодействия с гостями из разных культур и стран, включая уважение к различиям в обычаях, традициях и религиозных убеждениях.

"Этика в сотрудничестве с коллегами и руководством": этот курс предоставляет обучение правилам и нормам взаимодействия с коллегами и руководством отеля, включая уважительное отношение, сотрудничество и эффективное коммуникативное взаимодействие.

"Решение этических дилемм в работе горничной": на этом курсе студенты изучают методы анализа и решения этических ситуаций, которые могут возникнуть в работе горничной, а также обучаются принятию обоснованных и этических решений в сложных ситуациях.

**Дисциплина 2 Специфика студенческих отрядов и сферы дальнейшего трудоустройства**

Объем и виды учебной работы

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной деятельности | Количество часов |
| Обязательная учебная нагрузка | 4 |
| в том числе: |  |
| теоретические занятия | 2 |
| практические занятия | 2 |
| контрольные работы | - |
| Итоговая аттестация в форме | - |

Содержание дисциплины

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Наименование разделов** | **Количество часов** | | |
| лекции | практические занятия | всего |
| **2.1** | **Дисциплина: Специфика студенческих отрядов и сферы дальнейшего трудоустройства** |  |  |  |
| 2.1.1 | Анализ нормативно-правовых актов, регламентирующие деятельность студенческих отрядов | 0,5 | 0,5 | 1 |
| 2.1.2 | Анализ нормативно-правовых актов РФ, направленных на защиту персональных данных | 0,5 | 0,5 | 1 |
| 2.1.3 | Организационная структура студенческого отряда | 0,5 | 0,5 | 1 |
| 2.1.4 | Права и обязанности бойца студенческого отряда. | 0,5 | 0,5 | 1 |
| **1.1.5** | **Итого по дисциплине:** | **2** | **2** | **4** |

**Дисциплина 3 Практическое (производственное) обучение**

Объем и виды учебной работы

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной деятельности | Количество часов |
| Обязательная учебная нагрузка | 40 |
| в том числе: |  |
| теоретические занятия | - |
| практические занятия | 40 |
| контрольные работы | - |
| Итоговая аттестация в форме | - |

*Производственное обучение направлено на формирование практических навыков и закрепление изученного в ходе курса материала. В процессе стажировки, студенты практикуют виды деятельности необходимые для приобретаемой профессии (в соответствии с профессиональными стандартами и классификатором професси).*

**Цель:** Освоение студентами практических навыков и профессиональных компетенций, необходимых для работы в соответствующей отрасли, при условии максимальной приближенности к рабочим условиям.

**Содержание:**

**Знакомство с рабочим местом:** Студенты знакомятся с рабочими условиями и основными процессами, выполняемыми на предприятии или в организации, включая безопасность труда, правила поведения и стандарты работы.

**Обучение технике и методам работы:** Студенты получают практические навыки в выполнении основных операций и процессов, характерных для выбранной сферы деятельности. Это может включать в себя уборку и поддержание чистоты в гостиничных номерах, обслуживание гостей, управление техническим оборудованием и т.д.

**Применение профессионального оборудования и инструментов**: Студентам предоставляется доступ к необходимому профессиональному оборудованию и инструментам, используемым в данной отрасли. Они обучаются правильной и безопасной работе с этим оборудованием.

**Работа под руководством опытных специалистов:** Студенты получают возможность работать под руководством опытных менторов или инструкторов, которые помогают им освоить необходимые навыки и процессы работы.

**Оценка и обратная связь:** По завершении практического обучения студенты оцениваются по результатам выполненной работы, а также получают обратную связь от преподавателей или руководителей о своих успехах и областях для улучшения.