

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
Краснодарский кооперативный институт (филиал)

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБУЧЕНИЕ  
АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
Профессия «Горничная»

Краснодар

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1. **Цель освоения дисциплины** – цель образовательной программы профессионального обучения по профессии Горничная — профессиональная и личностная подготовка специалистов к будущей практической деятельности, (формирование у обучающихся компетенций, необходимых для приобретения новой квалификации и применения полученных компетенций в профессиональной деятельности в обслуживании потребителей в организациях питания.

2. **Знания, умения, приобретаемые в результате освоения дисциплины**

Знать:

-правила пользования гостиницами и предоставления гостиничных услуг;

- правила внутреннего распорядка в отеле, правила приема и обслуживания граждан;

- технологию и периодичность уборки номеров и помещений общего пользования;

-прейскурант цен на услуги; нормативы оборудование номеров;

-правила пользования электроприборами и противопожарным оборудованием;

-размещение местной запорной арматуры и противопожарного оборудования;

-правила и нормы охраны труда и производственной санитарии.

Уметь:

-встречать и размещать гостей,

-осуществляет ежедневное, текущее и генеральная уборка номеров и закрепленных за ней помещений общего пользования в соответствии с принятой технологией и периодичностью;

-менять постельное белье, полотенца и туалетные принадлежности после каждого выезда посетителя, а в случае длительного прошивания в сроки, предусмотренные правилами пользования гостиницами и предоставления гостиничных услуг,

-убирает кровати;

-принимать заказы от населения на бытовые услуги и обеспечивает их своевременное выполнение;

-в случае неисправности мебели, холодильника, телевизора, радиоприемника, телефонного аппарата осветительных приборов, сантехнического и другого оборудования номеров подает заявку очередном на этаже или администратору для проведения ремонта соответствующими специалистами;

-выявлять испорченное жителями имущества и оборудование отеля и

Информировать об этом очередного на этаже;  
соблюдать правила и нормы безопасного выполнения работ  
с применением электроприборов, лестницы и т.д.

**3. Общая трудоемкость дисциплины: 158 ч.**

**4. Содержание дисциплины:**

Основы предпринимательской деятельности.

Требования охраны труда и техники безопасности.

Основы профессиональной техники.

Отрядные ценности. История и структура РСО.

Позиционирование РСО.

Организация деятельности штабов студенческих отрядов.

Специфика работы на трудовых проектах студенческих отрядов.

Основы санитарии и гигиены.

Помещение, инвентарь и оборудование, и ресторанов, и других  
организаций питания. Особенности обслуживания посетителей в зале  
ресторана и туристов в гостинице.