

УТВЕРЖДАЮ  
 Директор ГАОУ ДПО РК  
 «Центр обучения»  
 О.В. Рекина  
 Г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по основной программе профессионального обучения – программе профессиональной подготовки по профессии  
**«Горничная»**

**Объем программы:** 144 часов

**Код категории программы:** 144 О ДОТ

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	Итого	Трудоемкость, ак. час			В том числе с использованием ДОТ	СР	Форма аттестации
		Всего контактной работы	Л	ПЗ			
1	2	3	4	5	6	7	8
Раздел 1. Теоретическое обучение	12	10	6	4	6	2	
Модуль 1. Введение в профессию и современные технологии в профессиональной сфере	4	4	4	-	4	-	
Тема 1.1. Введение в профессию	2	2	2	-	2	-	
Тема 1.2. Современные технологии в профессиональной сфере по компетенции горничная	2	2	2	-	2	-	
Модуль 2. Правила охраны труда и техники безопасности горничной на рабочем месте	8	6	2	4	2	2	
Тема 2.1. Требования охраны труда и техники безопасности	2	2	1	1	2	-	
Тема 2.2. Производственный травматизм. Гигиена труда.	2	2	1	1	-	-	

Тема 2.3. Организация работы по противопожарной безопасности	2	2	1	1	-	-	
Промежуточный контроль	2	-	-	-	-	2	<b>зачет</b>
<b>Раздел 2.</b> <b>Профессиональный курс</b>	<b>126</b>	<b>116</b>	<b>46</b>	<b>70</b>	<b>14</b>	<b>10</b>	
<b>Модуль 1. Гостиничное хозяйство. Основные понятия</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	-	<b>2</b>	
Тема 1.1. Функциональное назначение гостиничных предприятий	2	2	1	1	-	-	
Тема 1.2. Классификация гостиничных номеров	2	2	-	2	-	-	
Тема 1.3. Нормативные документы, регулирующие работу гостиницы	2	2	1	1	-	-	
Промежуточная аттестация	2	-	-	-	-	2	<b>зачет</b>
<b>Модуль 2. Технология работы административно-хозяйственной службы</b>	<b>16</b>	<b>14</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	
Тема 2.1. Квалификационные требования, предъявляемые к горничной	2	2	2	-	-	-	
Тема 2.2. Должностные обязанности горничной	2	2	2	-	-	-	
Тема 2.3. Основные технологические документы службы номерного фонда	4	4	2	2	4	-	
Тема 2.4. Продукция индивидуального пользования в гостиницах	4	4	2	2		-	
Тема 2.5. Порядок устранения технических неисправностей в номерном фонде гостиницы	2	2	-	2	-	-	
Промежуточный контроль	2	-	-	-	-	2	<b>зачет</b>
<b>Модуль 3. Оборудование для обслуживания номеров</b>	<b>16</b>	<b>14</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	
Тема 3.1. Уборочные техника, инвентарь,	4	4	2	2	-	-	

материалы.							
Тема 3.2. Чистящие и моющие средства. Средства для ежедневной уборки.	6	6	2	4	4	-	
Тема 3.3. Ключевое хозяйство АХС гостиницы	4	4	2	2	-	-	
Промежуточный контроль	2	-	-	-	-	2	<b>зачет</b>
<b>Модуль 4. Уборка номеров, служебных помещений общего пользования</b>	<b>72</b>	<b>70</b>	<b>24</b>	<b>46</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	
Тема 4.1. Виды гостиничных помещений	4	4	2	2	-	-	
Тема 4.2. Приемка номера	8	8	4	4	-	-	
Тема 4.3. Технология уборки номеров, виды уборок	20	20	4	16	4	-	
Тема 4.4. Уборка помещений общего пользования, административных и иных помещений	16	16	4	12	-	-	
Тема 4.5. Технология работы с различными видами покрытий полов	8	8	4	4	-	-	
Тема 4.6. Технология завершения уборочных работ	8	8	4	4	-	-	
Тема 4.7. Организация и контроль работы прачечной и бельевого хозяйства	6	6	2	4	-	-	
Промежуточный контроль	2	-	-	-	-	2	<b>зачет</b>
<b>Модуль 5. Обеспечение сохранности гостиничного имущества, оборудования и инвентаря</b>	<b>14</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	
Тема 5.1. Порядок контроля за использованием товаров из мини-бара	4	4	2	2	-	-	
Тема 5.2. Проверка сохранности имущества при выезде гостей	4	4	2	2	2	-	
Тема 5.3. Обеспечение сохранности гостиничного имущества, оборудования и инвентаря	4	4	2	2	-	-	

Промежуточная аттестация	2	-	-	-	-	2	
<b>Итоговая аттестация</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>		<b>квалифика ционный экзамен</b>
<b>ИТОГО:</b>	<b>144</b>	<b>132</b>	<b>52</b>	<b>74</b>	<b>20</b>	<b>12</b>	