



Принято  
Решением Педагогического совета  
АНПОО «МАНО»  
Протокол № 01-01/9 от 02.09.2021

Утверждено  
Ректор АНПОО «МАНО»



В.И. Гам

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### **«Введение в профессию Горничная. Технология работы службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда гостиницы»**

для реализации дополнительной программы профессиональной подготовки  
по профессии рабочего «Горничная»

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины «Введение в профессию Горничная. Технология работы службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда гостиницы» для реализации дополнительной программы профессиональной подготовки по профессии рабочего «Горничная» (11695)**

**Цель дисциплины:** знакомство с профессиональными компетентностями, необходимыми для грамотного решения практических задач, связанных с организацией деятельности горничной в соответствии с квалификационными требованиями профессии.

**Задачи дисциплины:**

- формирование системы знаний о теоретических и законодательных основах процессов организации гостиничного хозяйства в индустрии гостеприимства;

- формирование системы знаний специфических особенностей бизнес-процессов в сфере гостеприимства и общественного питания;

- формирование системы знаний должностных полномочий и практических аспектов деятельности специалистов предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса, отвечающих за разработку и реализацию процесса обслуживания гостей;

- формирование умений и навыков оценки эффективности принимаемых мер в области разработки и реализации процесса обслуживания гостей;

- формирование навыков оценки качества при разработке и реализации процесса обслуживания гостей при организации гостиничного хозяйства.

Количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося – 110 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 18 часов, самостоятельной работы обучающегося – 22 часа;

Требования к результатам освоения дисциплины формулируются через знания и умения, которые должен приобрести обучающийся в соответствии с требованиями профессионального стандарта по профессии 11695 «Горничная».

В результате изучения курса обучающийся:

**знает**

- основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания. - процедуры выезда гостя;

- способы и подходы формирования цели и задач деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания; способы организации оценки и обеспечения текущего и перспективного планирования потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале;

- способы организации работы по подготовке к прохождению процедуры соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне департаментов (служб, отделов) средств размещения;

***умеет***

- планировать, контролировать и объективно оценивать свои физические, учебные и практические действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации;

- работать в команде: находить компромиссы и общие решения, разрешать конфликты на основе согласования различных позиций;

- формулировать, аргументировать и отстаивать своё мнение, умение вести дискуссию, обсуждать содержание и результаты совместной деятельности;

- разрабатывать внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделений средств размещения;

- обеспечивать контроль за выполнением сотрудниками подразделений требований системы классификации гостиниц и иных средств размещения

***владеет***

- элементарными практическими навыками (опытом) самостоятельной трудовой работы с целью включения в последующую трудовую деятельность, интеграцию в общество

- навыками использования основных методов и приемов планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

- навыками формирования цели и задач деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организации их выполнение

- навыками организации работы по подготовке к прохождению процедуры соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне департаментов (служб, отделов) средств размещения

- навыками разрабатывать внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделений средств размещения