


РАССМОТРЕНА и ОДОБРЕНА
на заседании цикловой комиссии
по профессиональной и практической
подготовке специальности 43.02.16
Туризм и гостеприимство
Протокол № 1
от «31» 08 2023г.
Председатель цикловой комиссии

Малышев Т. Р.
(Подпись, Ф.И.О.)

Разработана на основе Федерального
государственного образовательного
стандарта по специальности среднего
профессионального образования
43.02.16 Туризм и гостеприимство.
Приказ Министерства просвещения
РФ от 12.12.2022г. №1100
(код, наименование специальности)

Разработчик:
Трегубова А.К., преподаватель
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность,

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1.1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.2. Область применения программы

Программа учебной дисциплины ОП.09 Индустрия гостеприимства является вариативной частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС.

Рабочая программа дисциплины может использоваться для обеспечения образовательного процесса инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

1.3. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

Учебная дисциплина ОП.09 Индустрия гостеприимства относится к общепрофессиональному циклу программы профессиональной подготовки специалистов среднего звена, относится к вариативной части и является дисциплиной по выбору дисциплин и направлена на формирование следующих профессиональных компетенций:

ПК 2.2.Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах.

ПК 2.3.Принимать участие в заключении договоров об оказании гостиничных услуг.

ПК 3.1.Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений.

Направлена на формирование следующих общих компетенций:

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.4. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- профессионально пользоваться основными терминами и понятиями, относящимися к индустрии гостеприимства на русском и иностранных языках;
- пользоваться законодательными актами и нормативными документами по правовому регулированию секторов индустрии гостеприимства.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- историю развития и роль индустрии гостеприимства в мировой экономике;
- составляющие индустрии гостеприимства;
- особенности гостиничных услуг, транспортного обслуживания туристов, обслуживания на предприятиях общественного питания;
- законодательные акты и нормативные документы по правовому регулированию секторов индустрии гостеприимства;
- классификацию средств размещения.

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **76** часов, в том числе:

-обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **66** часов.

В том числе:

лекции – 40

практические работы – 16

семинарские занятия- 10

- самостоятельная работа обучающегося **10** часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	
Максимальная учебная нагрузка (всего)	76
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	64
в том числе:	
аудиторные занятия	40
практические занятия	16
семинарские занятия	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	10
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «ОП.09Индустрия гостеприимства»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа	Объем часов	Уровень освоения
Раздел 1. Сущность индустрии гостеприимства.		2	
Тема 1.1. Основные понятия и определение	Содержание Основные понятия индустрии гостеприимства. Роль специалистов в индустрии гостеприимства.	2	2
Раздел 2. Исторические этапы индустрии гостеприимства.		2	2-3
Тема 2.1. Историческое развитие индустрии гостеприимства.	Содержание Историческое развитие индустрии гостеприимства. Исторические этапы развития индустрии гостеприимства. Факторы развития индустрии гостеприимства. Особенности современного этапа развития	2	
Раздел 3. Организационные структуры гостиничного хозяйства.		6	
Тема 3.1	Содержание	2	2-3

Классификация гостиниц.	Стандартная классификация средств размещения туристов, разработанная ЮНВТО. Виды зарубежной классификации отелей. ГОСТ Р 51185 - 2008 «Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования». «Порядок классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи, осуществляемой аккредитованными организациями.		
	Практическая работа	4	
	По представленным данным определить категорию гостиницы в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 16.02.2019 г. № 158		
Раздел 4. Организационно-управленческая структура мирового гостиничного комплекса.		8	
Тема 4.1 Модели организации гостиничного бизнеса и разновидности гостиниц.	Содержание	2	2-3
	Система фрайчайзинга.. Номерной фонд. Классификация гостиничных номеров.		
	Практическая работа	4	
	По представленным данным определить категорию гостиничного номера в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 16.02.2019 г. № 158		
Тема 4.2. Стандартизация и система управления качеством в гостиничном хозяйстве.	Содержание	2	2-3
	Международный стандарт ISO 9000.Меры поддержки гостиничной отрасли за рубежом. Проблемы развития гостиничного хозяйства в Российской Федерации.		
	Самостоятельная работа	4	2-3
	№1. Работа с периодическими изданиями, интернет - ресурсами по составлению доклада на тему «Международные гостиничные цепи».		
Раздел 5. Управление персоналом в гостиничном бизнесе.		10	
Тема 5.1. Персонал как основное звено	Содержание	2	2-3

в гостиничном бизнесе.	Система образования: школы индустрии гостеприимства. Подбор и подготовка профессионального гостиничного персонала.		
Тема 5.2. Система мотивации персонала в гостиничном бизнесе.	Содержание	2	2-3
	Системы материального и нематериального стимулирования. Принципы управления мотивацией. Управление конфликтом. Современный руководитель российской организации.		
	Практическая работа	6	
	1.Примеры материального и нематериального стимулирования персонала конкретной гостиницы. 2.Ролевые игры по управлению конфликтных ситуаций в гостинице.		
Раздел 6. Служебный этикет.		2	
Тема 6.1. Корпоративная культура.	Содержание	2	2-3
	Корпоративный имидж. Неформальной системой ценностей. Подготовка кадров в индустрии гостеприимства		
Раздел 7. Особенности менеджмента в индустрии гостеприимства		4	
Тема 7.1.Индустрия гостеприимства как объект менеджмента.	Содержание	2	2-3
	Менеджмент туристической отрасли. Функции менеджмента в гостиничном хозяйстве. Внутренняя и внешняя среда в индустрии гостеприимства.		
Тема 7.2. Структура управления предприятиями индустрии гостеприимства	Содержание	2	2-3
	Организационная структура. Основные требования к организационной культуре гостиничного предприятия. ятия		
	Самостоятельная работа	2	2-3

	№2. Работа с периодическими изданиями, интернет - ресурсами по разработке и презентации индивидуального информационного проекта на тему «Необычные отели мира».		
Раздел 8. Маркетинг в индустрии гостеприимства.		4	
Тема 8.1. Понятие «услуга». Особенности гостиничных услуг	Содержание	2	2-3
	Особенности маркетинга в сфере гостиничного хозяйства. Сегментация рынка гостиничных услуг. Выбор целевого рынка.		
Тема 8.2. Позиционирование гостиничного продукта.	Содержание	2	2-3
	Этапы позиционирования. Стратегия недифференцированного маркетинга. Стратегия дифференцированного маркетинга. Концентрированная стратегия маркетинга. Пиар-деятельность в гостиничном бизнесе.		
	Самостоятельная работа	2	2-3
	№ 3. Работа с периодическими изданиями, интернет - ресурсами по составлению реферата на тему «Специальные маркетинговые программы и технологии обслуживания».		
Раздел 9. Предприятия питания в индустрии гостеприимства.		12	
Тема 9.1 Предприятия питания: типы и особенности организации в индустрии гостеприимства.	Содержание	2	
	Классификация предприятий питания. Организация обслуживания туристов предприятиями питания. Виды питания в составе туристических услуг. Организация производства питания на гостиничном предприятии		
	Практическая работа	2	
	На примере конкретной гостиницы представить информацию о работе предприятий питания.		
	Самостоятельная работа	2	

	№4. Работа с периодическими изданиями, интернет - ресурсами по разработке и презентации индивидуального информационного проекта на тему «Необычные рестораны мира».		2-3
Тема 10.1 Транспорт и его роль в индустрии гостеприимства.	Содержание	4	2-3
	Классификация транспортных средств. Воздушный транспорт в туризме. Организация морских и речных круизов. Организация железнодорожного туризма. Автобусные перевозки туристов.		
	Практическая работа	4	
	На примере конкретной гостиницы разработать схему её транспортного обеспечения.		
	Итого: 76 часов: Из них: 66 учебных: авл. -40; практ.-16; семинары - 10 самостоятельная работа- 10		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

2 - ознакомительный (узнавание изученных объектов, свойств)

3- продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета «Технологии и организации туроператорской и турагентской деятельности»; Учебный (тренинговый) офис; Учебная (тренинговая) фирма по предоставлению туристских услуг.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся
- рабочее место преподавателя
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект бланков документации;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект учебников

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением: операционная система: Windows 2007, Microsoft офис, мультимедиапроектор, аудиосистема, интерактивная доска, комплект компьютерной техники.

3.2 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.

При проведении лекций, лабораторных занятий, самостоятельной работе студентов применяются интерактивные формы проведения занятий с целью погружения студентов в реальную атмосферу профессионального сотрудничества по разрешению проблем, оптимальной выработки навыков и качеств будущего специалиста. Интерактивные формы проведения занятий предполагают обучение в сотрудничестве. Все участники образовательного процесса (преподаватель и студенты) взаимодействуют друг с другом, обмениваются информацией, совместно решают проблемы, моделируют ситуацию.

В учебном процессе используются интерактивные формы занятий:

1. Творческое задание. Выполнение творческих заданий требуют от студента воспроизведение полученной ранее информации в форме, определяемой преподавателем, и требующей творческого подхода.
2. Групповое обсуждение. Групповое обсуждение кого-либо вопроса направлено на достижение лучшего взаимопонимания и способствует лучшему усвоению изучаемого материала.

3.3. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Волков Ю.Ф. Введение в гостиничный и туристический бизнес: Учебное пособие. Ростов н/Д, 2019.
2. Гаранина Е.Н. Гостеприимство – динамичная индустрия // Парад отелей. 2021. № 6.
3. Зорин И.В., Квартальнов В.А. Туризм как вид деятельности. М.: Финансы и статистика, 2020.
4. Лайко М.Ю., Родионов А.С. Еще раз о кадрах. Кто прав: отели или вузы? // Парад отелей. 2018. № 2.
5. Ляпина И.Ю. Гостиничное дело. Организация и технология гостиничного обслуживания: Учебник. Изд. 2-е. М.: Издательский центр «Академия», 2019.
6. Ляпоров В.Н. Франчайзинг: модель для сборки // Бизнес журнал. 2018. № 22.
7. Мескон М.Х., Альберт М., Хедоури Ф. Основы менеджмента / Пер. с англ. М.: Дело, 2020

Дополнительные источники:

1. Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для вузов / Л. В. Баумгартен. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 338 с.
2. Бураковская, Н. В. Обслуживание в гостиничном комплексе особых категорий клиентов : учебное пособие для вузов / Н. В. Бураковская, О. В. Лукина, Ю. Р. Солодовникова. – 2-е изд. – Москва : Издательство Юрайт, 2020. – 98 с.
3. Быстров, С. А. Организация гостиничного дела : учебное пособие / С.А. Быстров. – Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. – 432 с.
4. Вакуленко, Р. Я. Управление гостиничным предприятием: учебное пособие / Р. Я. Вакуленко, Е. А. Кочкурова. – Москва : Университетская книга ; Логос, 2020. – 320 с.
5. Вотинцева, Н. А. Правовое обеспечение гостиничной деятельности : учебное пособие / Н. А. Вотинцева. – Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2020. – 299 с.
6. Глазков, В. Н. Методы научных исследований в сфере туризма и гостиничного дела : учебное пособие для вузов / В. Н. Глазков. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 177 с.

Интернет- ресурсы:

1. <http://rucont.ru/> национальный цифровой ресурс Руконт - межотраслевая электронная библиотека на базе технологии Контекстум
2. <http://www.znanium.com/> Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM
3. <http://biblioclub.ru/> Университетская библиотека ONLINE, Интернет-магазин, Деловой портал, Энциклопедии
4. <http://aclient.integrum.ru/login.aspx?si=2R> Информационно-аналитическое агентство ИНТЕГРУМ
5. <http://elibrary.ru/defaultx.asp> Научная электронная библиотека (НЭБ)
6. <http://www.ojkum.ru/> Научно-теоретический журнал ОЙКУМЕНА, регионоведческие исследования
7. <http://uisrussia.msu.ru/is4/main.jsp> Университетская информационная система Россия (УИС РОССИЯ)
8. <http://mybrary.ru/> Электронная библиотека MYBRARY
9. <http://lib.vvsu.ru/russian/index.php?id=61> Виртуальные выставки

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Проявляет устойчивый интерес к профессии	
ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Организовывает собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	
ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Анализирует рабочую ситуацию, осуществляет текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, несёт ответственность за результаты своей работы	
ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Осуществляет поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.

<p>ОК.5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>Работает в команде, эффективно общается с коллегами, руководством, клиентами</p>	
<p>ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p>	<p>В случае необходимости берет на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p>	
<p>ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>Постоянно занимается самообразованием, обучается на курсах повышения квалификации.</p>	
<p>ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>Внимательно следит за изменением технологий в профессиональной деятельности</p>	
<p>ПК 2.2.Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах.</p>	<p>В период знакомства гостя с гостиничным предприятием предоставляет информацию о гостиничных услугах в полном объеме.</p>	

<p>ПК 2.3.Принимать участие в заключении договоров об оказании гостиничных услуг</p>	<p>Совместно с сотрудниками структур гостиницы Принимать участие в заключении договоров об оказании гостиничных услуг</p>	
<p>ПК 3.1.Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений.</p>	<p>Участвует в работе по осуществлению контроля за деятельностью персонала хозяйственной службы</p>	