

Министерство образования и науки Самарской области

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПОВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДАЮ

**Приказ директора колледжа
от 29.05.2020 г № 140 - 03**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. В.09ИНДУСТРИЯ ГОСТЕПРИИМСТВА

«Профессиональный цикл»

**программы подготовке специалистов среднего звена
по специальности 43.02.10. Туризм**

Самара, 2020

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой
(методической) комиссией
Сервисно-экономических дисциплин
и дисциплин управления
Председатель
Е.А.Каргопольцева

Составитель: Логинова О.В., преподаватель ГБПОУ «ПГК»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускников в соответствии с запросами регионального рынка труда

Рабочая программа разработана в соответствии с методическими рекомендациями и шаблоном, утвержденном в ГБПОУ «Поволжский государственный колледж».

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.10. «Туризм».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ.....	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	15
ПРИЛОЖЕНИЕ 1.....	19
ПРИЛОЖЕНИЕ 2.....	22

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ИНДУСТРИЯ ГОСТЕПРИИМСТВА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее программа УД) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности СПО 43.02.10. «Туризм» базовой/углубленной подготовки (убрать лишнее), разработанной в ГБПОУ «ПГК».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована с целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля.

Рабочая программа составляется для очной формы обучения.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: Профессиональный цикл

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Базовая часть не предусмотрено».

Вариативная часть

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

Код	Наименование результата обучения
У в1	обеспечивать деятельность по обслуживанию туристов в гостиничном комплексе
У в2	обеспечивать питание туристов в гостиничном комплексе
У в3	соблюдать требования профессиональной этики при обслуживании туристов
У в4	организовывать размещение рекреационной зоны

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

Код	Наименование результата обучения
Знв1	требования к средствам размещения гостиниц
Знв2	структуру гостиниц
Знв3	цикл обслуживания туристов
Знв4	принципы функционирования предприятий питания
Знв5	основные понятия профессиональной этики работников служб гостиниц
Знв6	специфику гостиничного обслуживания в рекреационных зонах

Код	Наименование результата обучения
Знв7	принципы организации гостиничной индустрии

Содержание дисциплины должно быть ориентировано на подготовку студентов к освоению профессиональных модулей ППСЗ по специальности 43.02.10. «Туризм» и подготовке к формированию **профессиональных компетенций (ПК)**:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.6	Оформлять отчетную документацию о туристской поездке.
ПК 3.1	Проводить маркетинговые исследования рынка туристских услуг с целью формирования востребованного туристского продукта.
ПК 3.2	Формировать туристский продукт.
ПК 3.4	Взаимодействовать с турагентами по реализации и продвижению туристского продукта
ПК 4.3	Оформлять отчетно-планирующую документацию.
ПК 4.4	Анализировать эффективность работы подразделения и предлагать мероприятия по совершенствованию работы.

В процессе освоения дисциплины у студентов должны **формировать общие компетенции (ОК)**:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Вид учебной деятельности	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	116
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	76
в том числе:	
лабораторные работы	Не предусмотрено
практические занятия	30
контрольные работы	Не предусмотрено
курсовая работа (проект)	Не предусмотрено
самостоятельная работа студента (всего)	40
в том числе:	
Составление таблицы	Не предусмотрено
Подготовка доклада	
Оформление презентации	
Работа с Интернет-ресурсами	
Итоговая аттестация в форме (указать)	Экзамен

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Тематический план и содержание учебной дисциплины Индустрия гостеприимства

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Код образовательного результата	Уровень освоения
Раздел 1.	История развития мировой гостиничной индустрии	61		
Тема 1.1. Возникновение и развитие мирового гостиничного дела.	Содержание учебного материала Возникновение и развитие мирового гостиничного дела. Основные понятия гостиничной деятельности. Гостиничная индустрия Европы. История гостиничной индустрии США . Развитие гостиничной индустрии на современном этапе. Глобальные тенденции и перспективы развития мировой гостиничной индустрии.	4	ПК 1.1, 3н1, 3н 2 ОК2, ОК 4	1
	Лабораторные работы	не предусмотрено		
	Практические занятия	не предусмотрено		
	Контрольные работы	не предусмотрены		
	Самостоятельная работа обучающихся	не предусмотрено		
Тема 1.2. Возникновение и развитие гостиничного дела в России.	Содержание учебного материала Возникновение и развитие гостиничного дела в России. Гостиничная индустрия России.. Гостиничное дело в переходный период.. Развитие гостиничной индустрии на современном этапе. . Правовое регулирование гостиничной деятельности в России	4	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.5, ПК 1.7, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.4, 3н1, 3н 2, 3н 4, ОК1, ОК3, ОК7	1
	Лабораторные работы	не предусмотрены		
	Практические занятия Работа с нормативными документами.	2	ПК 1.3, К 3.4, У1, У3	2
	Контрольные работы	не предусмотрено		
	Самостоятельная работа обучающихся Составление плана-конспекта нормативных документов в области гостиничного сервиса: правил предоставления гостиничных услуг, Закон РФ о требовании к планировке и оборудованию помещений гостиничного типа.	4		3

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Код образовательного результата	Уровень освоения
Тема 1.3 Тенденции развития мировой гостиничной индустрии.	Содержание учебного материала		ПК 1.1, ПК 1.5, ПК 2.4, ОК5, ОК6, 3 н3, 3н5,	1
	Тенденции развития мировой гостиничной индустрии. Гостиничные цепи, независимые и франчайзинговые гостиницы. Принципы обеспечения безопасности в гостиничном бизнесе. Проблемы качества гостиничных услуг.. Контрольная работа.	4		
	Лабораторные работы	не предусмотрены		
	Практические занятия Работа с каталогами и видеоматериалами.	2	ПК 1.7, ПК 2.6 У1, У4, У6,	2
	Контрольные работы	не предусмотрены		
	Самостоятельная работа обучающихся	не предусмотрены		3
Раздел 2. Индустрия размещения туристов				
Тема 2.1. Классификация средств размещения.	Содержание учебного материала		4	
	Классификация средств размещения Международная классификация средств размещения по ВТО. Международная классификация гостиниц. Российская классификация гостиниц.			
	Лабораторные работы	не предусмотрены		
	Практические занятия Работа с каталогами и видеоматериалами.	2		
	Контрольные работы	не предусмотрены		
	Самостоятельная работа обучающихся	не предусмотрены		
Тема 2.2. Типология средств размещения	Содержание учебного материала		4	
	Типология средств размещения Типы гостиниц, месторасположение и их основные характеристики. Характеристика отелей, отелей-люкс. Характеристика мотелей разного типа, флотеля, ботеля, ротеля. . Характеристика флайтелей, бунгало, кемпингов			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Код образовательного результата	Уровень освоения
	Лабораторные работы	<i>не предусмотрены</i>		
	Практические занятия			
	Контрольные работы	<i>не предусмотрены</i>		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с информационными ресурсами в Интернете. Рефераты с презентацией: «Виды ротелей», « Экзотические средства размещения».	4		
Тема 2.3. Характеристика зданий гостиниц. зданий гостиниц.	Содержание учебного материала			
	Характеристика зданий гостиниц. Состав и характеристика помещений гостиниц. Характеристика помещений номерного фонда. Характеристика служебных помещений. Характеристика общественных помещений. Характеристика помещений блока питания. Характеристика коммуникационных помещений. Системы жизнеобеспечения гостиниц	4		
	Лабораторные работы	<i>не предусмотрены</i>		
	Практические занятия Работа с нормативными документами по стандартам гостиниц	2		
	Контрольные работы	<i>не предусмотрены</i>		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с нормативными документами, каталогами. Работа с информационными ресурсами в Интернете. Составление плана-конспекта по структуре гостиницы	2		
	Содержание учебного материала			
Тема 2.4. Классификация номерного фонда гостиниц.	Классификация номерного фонда гостиниц. Классификация номерного фонда гостиниц. 2 2 2. Характеристика оборудования номеров категории стандарт-комфорт. 2 3. Характеристика оборудования номеров категорий эконом-класса. 2 4. Характеристика оборудования номеров по цели назначения гостиницы.	4		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Код образовательного результата	Уровень освоения
	Лабораторные работы	<i>не предусмотрены</i>		
	Практические занятия Работа с каталогами и видеоматериалами	2		
	Контрольные работы	<i>не предусмотрены</i>		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с информационными ресурсами в Интернете. Составление плана –конспекта на тему: оригинальное оборудование номера.	2		
Раздел 3. Организация обслуживания туристов в гостиничных комплексах				
Тема 3.1. Организационно управленческая структура гостиниц.	Содержание учебного материала			
	Организационно управленческая структура гостиниц. Административная служба гостиницы. Функции директора, менеджеров. Служба приема и размещения и ее функции. Служба номерного фонда и ее функции. Служба маркетинга и продаж и ее функции. Служба бухгалтерского учета гостиницы и ее функции. Служба безопасности и ее функции. Инженерно-техническая служба и ее функции.	4		
	Лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>		
	Практические занятия Работа по составлению плана-конспекта с должностных инструкций персонала гостиницы	2		
	Контрольные работы	<i>не предусмотрено</i>		
	Самостоятельная работа обучающихся Составление схемы организационно-управленческой структуры гостиницы	2		
Тема 3.2. Технология работы службы бронирования.	Содержание учебного материала			
	Технология работы службы бронирования. Стойка портье, оборудование поста. Технология бронирования номеров. Виды документации службы бронирования. Гарантированное бронирование, двойное бронирование.	2		
	Лабораторные работы	<i>не</i>		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Код образовательного результата	Уровень освоения
		<i>предусмотрено</i>		
	Практические занятия Деловая игра «Бронирование номерного фонда»	2		
	Контрольные работы	<i>не предусмотрено</i>		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с лекциями и учебником по составлению алгоритма бронирования.	2		
Тема .3.3. Технология работы службы приема и размещения.	Содержание учебного материала			
	Технология работы службы приема и размещения. Встреча, прием туристов, размещение и регистрация. Консультирование гостей в процессе проживания. Подготовка выписки выезжающих гостей, проводы. Виды документации службы приема и размещения.	2		
	Лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>		
	Практические занятия Деловая игра «Регистрация я и размещение гостей в отеле».	2		
	Контрольные работы	<i>не предусмотрено</i>		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с документами по бронированию номерного фонда, приема и регистрации гостей, расчета выезжающих туристов. Заполнение бланков образцов	2		
Тема .3.4. Технология работы службы номерного фонда	Содержание учебного материала			
	Технология работы службы номерного фонда Организация уборочных работ. Технология оказания дополнительных услуг. Платные и бесплатные услуги. Подготовка номера к заселению. Перевод гостя в другой номер. Организация хранения ценных вещей. Мини-сейф. Телекоммуникационные услуги в гостинице.	2		
	Лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>		
	Практические занятия Решение производственных ситуаций.	4		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Код образовательного результата	Уровень освоения
	Контрольные работы	<i>не предусмотрено</i>		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа по изучению документации номерного фонда. Работа с информационными ресурсами в Интернете.	6		
Тема 3.5. Организация обслуживания гостей питанием в гостиницах и туркомплексах.	Содержание учебного материала			
	Организация обслуживания гостей питанием в гостиницах и туркомплексах. Функциональные обязанности персонала службы питания. Требования к помещениям ресторана, оборудование и интерьеру, Виды и методы питания туристов в гостинице. Виды завтраков. Предварительный заказ питания Правила обслуживания клиентов в ресторане. Обслуживание посетителей питанием в номерах и на этажах	2		
	Лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>		
	Практические занятия Деловая игра «Сервировка стола».	4		
	Контрольные работы	<i>не предусмотрено</i>		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с информационными ресурсами в Интернете. Работа с каталогами справочными материалами. Рефераты: «Виды сервировки стола», «Оборудование ресторанов и кафе», « Современные интерьеры предприятий питания».	6		
Тема 3.6. Организация обслуживания гостей питанием в номерах гостиницы .	Содержание учебного материала			
	Организация обслуживания гостей питанием в номерах гостиницы . Отдел обслуживания гостей питанием на этажах. Виды заказа еды в номер. Правила подачи питания и обслуживания в номере. Расчет за питание Деловой этикет при обслуживании питанием в номере	2		
	Лабораторные работы	<i>не предусмотрено</i>		
	Практические занятия Деловая игра: «Правила обслуживания клиентов при заказе питания в номер»	4		
	Контрольные работы	2		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Код образовательного результата	Уровень освоения
	Самостоятельная работа обучающихся	2		
Тема 3.7. Организация предоставления гостям дополнительных услуг	Содержание учебного материала			
	Организация предоставления гостям дополнительных услуг	2		
	Организация хранения ценных вещей и бумаг. Предоставление лечебно-оздоровительных услуг. Предоставление транспортных услуг. Предоставление культурно-массовых услуг. 2Предоставление бизнес-услуг.			
	Лабораторные работы	не предусмотрено		
	Практические занятия Работа с каталогами, видеоматериалами, информационными документами.	4		
	Контрольные работы	не предусмотрено		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с информационными ресурсами в Интернете. Работа с каталогами справочными материалами. Рефераты: « Правила подачи блюд», «Виды оформления праздничного стола».	4		
	Практические занятия			
Контрольные работы				
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с информационными ресурсами в Интернете. Работа с каталогами справочными материалами. Рефераты: «Новые виды услуг в современных гостиницах», «Лечебно оздоровительные услуги в гостиницах»	6		
Примерная тематика курсовой работы (проекта) (если предусмотрены) <i>не предусмотрены</i>		не предусмотрены		
Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом) (если предусмотрены)		не предусмотрены		
Всего:		116		

Образовательные результаты освоения учебной дисциплины *индустрия гостеприимства*

Код	Наименование результата обучения
У в1	обеспечивать деятельность по обслуживанию туристов в гостиничном комплексе
У в2	обеспечивать питание туристов в гостиничном комплексе
У в3	соблюдать требования профессиональной этики при обслуживании туристов
У в4	организовывать размещение рекреационной зоны

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

Код	Наименование результата обучения
Знв1	требования к средствам размещения гостиниц
Знв2	структуру гостиниц
Знв3	цикл обслуживания туристов
Знв4	принципы функционирования предприятий питания
Знв5	основные понятия профессиональной этики работников служб гостиниц
Знв6	специфику гостиничного обслуживания в рекреационных зонах
Знв7	принципы организации гостиничной индустрии

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета -кабинет сервисно-экономических дисциплин; лабораторий –не предусмотрено.

Оборудование учебного кабинета:

- мультимедийный комплект.

Технические средства обучения:

- экран,
- проектор,
- компьютер.

3.2. Информационное обеспечение обучения (перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы)

Основные источники

Для преподавателей

1. Балабанов И.Т., Балабанов А.И. Экономика туризма: учебное пособие. – М.: Финансы и статистика, 2014.
2. Дурович А.П. Реклама в туризме. – Минск, Новое издание, 2014.
3. Дурович А.П., Кабушкин Н.И., Сергеева Т.М. Организация туризма: Учебное пособие. – М., Новое знание, 2015.
4. Ильина Е.Н. Туроперейтинг: продвижение туристского продукта: учебник. – М.: Финансы и статистика, 2015.
5. Карпова Г.А. Экономика современного туризма. М.; СПб.: «Издательский дом Герда», 2014.
6. Кусков А. С. Основы туризма. - М.: Изд-во «КноРус», 2014.
7. Мельник Е.А. Организация туристской деятельности. – М.: Союз, 2015.
8. Менеджмент туризма: Туризм и отраслевые системы. – М.: Финансы и статистика, 2014.

Для студентов

1. Биржаков М.Б. Введение в туризм. – СПб.: Герда, 2014.
2. Гуляев В. Г. Организация туристской деятельности : учеб.пособие М.: Нолидж, 2014.
3. Дурович А. Сергеева Т. Бондаренко Г. Организация туризма. – М.: Новое знание, 2015.
4. Каурова А. Д. Организация сферы туризма: учеб.пособие. СПб.: «Издательский дом Герда», 2015
5. Кусков А. С., Джаладян Ю.А. Основы туризма: учебник. М.: КНОРУС, 2015.

Дополнительные источники

Для преподавателей

1. Абрамова Т.В. 21 век станет веком туризма//ЭКО.-Новосибирск, 2015.
2. Амирханов М.М. Особые экономические зоны и развитие туризма. Сочи: СГУТиКД, 2013.
3. Бабкин А.В. Специальные виды туризма. Учебное пособие. Ростов-на-Дону: Советский спорт. , 2014.
4. Безруков Ю.Ф. Рекреационные ресурсы и курортология. – М.,2014.
5. Вавилова Е.В. Основы международного туризма. – М.: Гардарики, 2013.
6. Ветинев А.М., Журавлева Л.Б. Курортное дело: учеб.пособие. М.: Кнорус, 2014..
7. Веткин В.А., Технология создания туристского продукта / В.А. Веткин. – М.: ГроссМедиа: РОСБУХ, 2014.
8. Влодарчик Б., Стасяк А., Качмарек Я. Туристический продукт. – М.: Юнити, 2014.
9. Дунец А. Н.География туризма России. - М.: Изд-во «Дрофа», 2014.
10. Ивановская К. А.Социально-экономические предпосылки развития туризма//Региональная экономика: теория и практика.-2016.
11. Колотова Е.В. Рекреационноересурсоведение. – М.,2011.
12. Кусков А.А. Джаладян Ю.А. Транспортное обеспечение в туризме. – М.: КноРус, 2014.
13. Кусков А.С., Голубева В.Л., Одинцова Т.Н. Рекреационная география. – М..2013
14. Лысенко Н.Н. Региональная приоритетность развития туризма//Региональная экономика: теория и практика.-2012.
15. Федеральный закон от 01.12.2013 № 310-ФЗ «Об организации и о проведении XXII олимпийских зимних игр и XI паралимпийских зимних игр 2014 года в городе сочи, развитии города сочи как горноклиматического курорта и внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации» (ред. от 30.12.2014).

Для студентов

1. Борейко Т. Россия гостеприимная: Обзор рынка въездного туризма // Туризм: практика, проблемы, перспективы. - 2014
2. Головлёв А.А. Экономическая география Российской Федерации: учебное пособие: в 3 ч. – Ч. 1. под.ред. В.В. Воронина. – Самара: Изд-во СГЭУ, 2015.
3. Долженко Г. П. Экскурсионное дело : учебное пособие.3-е изд., испр. и доп. Ростов н/Д : «Феникс»; М.: ИКЦ «Март»; Ростов н/Д : Издательский центр «Март», 2014.
4. Долженко Г.П. "История туризма в дореволюционной России и СССР", Ростов н/Д :Издательский центр «Март», 2015.
5. Дурович А.П., Кабушкин Н.И., Сергеева Т.М. Организация туризма: Учебное пособие. – М., Новое знание, 2012.

6. Зорин И.В., Квартальнов В.А. Энциклопедия туризма: справочник. М.: Финансы и статистика, 2014.
7. Овчаров А. О. Туристический комплекс России: тенденции, риски, перспективы. М.: ИНФРА – М, 2013.
8. Остроумов О. В. Туризм. Продвижение российского турпродукта: возможности и реальность.-М.: Изд-во «Финансы и статистика», 2014.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
к рабочей программе учебной дисциплины

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ИНДУСТРИЯ ГОСТЕПРИИМСТВА
по специальности 43.02.10 Туризм

Наименование образовательного результата ФГОС СПО	Виды учебной деятельности	Кол-во часов	Самостоятельная внеаудиторная работа	Кол-во часов
<p>Уметь:</p> <p>обеспечивать деятельность по обслуживанию туристов в гостиничном комплексе</p> <p>обеспечивать питание туристов в гостиничном комплексе</p> <p>соблюдать требования профессиональной этики при обслуживании туристов</p> <p>организовывать размещение рекреационной зоны</p>	<p>Наименование практических занятий:</p> <p>Работа с нормативными документами.</p> <p>Работа с каталогами и видеоматериалами</p> <p>Работа с нормативными документами по стандартам гостиниц.</p> <p>Работа с каталогами и видеоматериалами.</p> <p>Работа по составлению плана-конспекта с должностных инструкций персонала гостиницы.</p> <p>Деловая игра «Бронирование номерного фонда».</p> <p>Деловая игра «Регистрация и размещение гостей в отеле».</p> <p>Решение производственных ситуаций.</p> <p>Деловая игра «Сервировка стола».</p> <p>Деловая игра: «Правила обслуживания клиентов при заказе питания в номер».</p> <p>Работа с каталогами, видеоматериалами, информационными документами. Контрольная работа</p>	30	<p>Тематика самостоятельной работы студентов:</p> <p>Составление плана-конспекта нормативных документов в области гостиничного сервиса: правил предоставления гостиничных услуг, Закон РФ о требованиях к планировке и оборудованию помещений гостиничного типа.</p> <p>Работа с информационными ресурсами в Интернете.</p> <p>Рефераты с презентацией: «Виды ротелей», «Экзотические средства размещения»</p>	40
<p>Знать:</p> <p>требования к средствам размещения гостиниц</p> <p>структуру гостиниц</p> <p>цикл обслуживания туристов</p>	<p>Наименования теоретических тем и/или тем лабораторных работ:</p> <p>Тема 1.1. Возникновение и развитие мирового гостиничного дела.</p> <p>Тема 1.2. Возникновение и развитие гостиничного дела в</p>	46	<p>Работа с нормативными документами, каталогами.</p> <p>Работа с информационными ресурсами в Интернете.</p> <p>Составление плана-конспекта по структуре гостиницы.</p>	

Наименование образовательного результата ФГОС СПО	Виды учебной деятельности	Кол-во часов	Самостоятельная внеаудиторная работа	Кол-во часов
<p>принципы функционирования предприятий питания</p> <p>основные понятия профессиональной этики работников служб гостиниц</p> <p>специфику гостиничного обслуживания в рекреационных зонах</p> <p>принципы организации гостиничной индустрии</p>	<p>России.</p> <p>Тема 1.3. Тенденции развития мировой гостиничной индустрии.</p> <p>Тема 2.1. Классификация средств размещения.</p> <p>Тема 2.2. Типология средств размещения</p> <p>Тема 2.3. Характеристика зданий гостиниц.</p> <p>Тема 2.4. Классификация номерного фонда гостиниц.</p> <p>Тема 3.1. Организационноуправленческая структура гостиниц.</p> <p>Тема 3.2. Технология работы службы бронирования.</p> <p>Тема .3.3. Технология работы службы приема и размещения.</p> <p>Тема .3.4. Технология работы службы номерного фонда.</p> <p>Тема 3.5. Организация обслуживания гостей питанием в гостиницах и туркомплексах.</p> <p>Тема 3.6. Организация обслуживания гостей питанием в номерах гостиницы</p> <p>Тема 3.7. Организация предоставления гостям дополнительных услуг</p>		<p>Работа с информационными ресурсами в Интернете.</p> <p>Составление плана –конспекта на тему: оригинальное оборудование номера.</p> <p>Составление схемы организационно-управленческой структуры гостиницы .</p> <p>Работа с лекциями и учебником по составлению алгоритма бронирования</p> <p>Работа с документами по бронированию номерного фонда, приема и регистрации гостей, расчета выезжающих туристов. Заполнение бланков образцов.</p> <p>Работа по изучению документации номерного фонда. Работа с информационными ресурсами в Интернете</p> <p>Работа с информационными ресурсами в Интернете. Работа с каталогами справочными материалами. Рефераты:»Виды сервировки стола», «Оборудование ресторанов и кафе», « Современные интерьеры предприятий питания».</p> <p>Работа с информационными</p>	

Наименование образовательного результата ФГОС СПО	Виды учебной деятельности	Кол-во часов	Самостоятельная внеаудиторная работа	Кол-во часов
			<p>ресурсами в Интернете. Работа с каталогами справочными материалами. Рефераты: «Правила подачи блюд», «Виды оформления праздничного стола».</p> <p>Работа с информационными ресурсами в Интернете. Работа с каталогами справочными материалами. Рефераты: «Новые виды услуг в современных гостиницах», «Лечебно оздоровительные услуги в гостиницах».</p>	

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

к рабочей программе учебной дисциплины

ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ АКТИВНЫХ И ИНТЕРАКТИВНЫХ ФОРМ И МЕТОДОВ ОБУЧЕНИЯ СТУДЕНТОВ

№ п/п	Тема учебного занятия	Кол-во часов	Активные и интерактивные формы и методы обучения	Код формируемых компетенций
1.	Тема 1.1. Возникновение и развитие мирового гостиничного дела.	6	Лекция - установка	ОК 2,ОК 3,ОК 4, ОК 5, ПК 1.1
2.	Тема 2.1. Классификация средств размещения гостиниц.	6	Лекция-проблема. Практическое занятие	ОК 2,ОК 3,ОК 4, ОК 5, ПК 1.2
3.	Тема 2.2. Типология гостиниц	2	Семинар- обсуждение Практическое занятие	ОК 2,ОК 3,ОК 4, ОК 5.ОК 6, ПК 1.7
4.	Тема 2.3. Характеристика зданий гостиниц.	6	Работа с информационными ресурсами. Практическое занятие	ОК 3,ОК 4, ОК 5
5.	Тема 2.4. Классификация номерного фонда гостиниц	4	Лекция-проблема. Практическое занятие	ОК 2,ОК 3,ОК 4, ОК 5, ОК 6, ПК 1..2.

В процессе освоения дисциплины у студентов должны **формировать общие компетенции (ОК):**

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

СВЕДЕНИЯ

об адаптации рабочей программы для инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Рабочая программа учебной дисциплины/профессионального модуля (*лишнее удалить*) адаптирована для организации образовательного процесса для инвалидов и студентов, имеющих ограниченные возможности здоровья (далее – ОВЗ) в части выбора форм, методов и педагогических технологий.

Адаптация рабочей программы проведена с учетом требований ФЗ № 273–ФЗ, ст. 79, письма Минобрнауки РФ от 03.08.2014 г. № 06-281 «Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ОВЗ в ПОО, в том числе оснащенности образовательного процесса», а также методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования от 22.04.2015 г. № 06–830 вн.

Адаптация рабочей программы проведена для инвалидов и обучающихся с ОВЗ, имеющих следующие особенности (*лишнее удалить*): нарушение речи; нарушение слуха; нарушение опорно-двигательного аппарата, в т.ч. ДЦП; нарушения функций и систем организма, не препятствующих обучению по специальности.

Задачи адаптации рабочей программы:

- 1) формирование индивидуальной образовательной траектории для инвалидов и обучающихся с ОВЗ;
- 2) создание условий, способствующих социальной адаптации для инвалидов и обучающихся с ОВЗ в учебной группе;
- 3) повышение уровня доступности получения информации для инвалидов и обучающихся с ОВЗ;
- 4) формирование мотивации к обучению на основе применения современных педагогических технологий.

Формы, методы и технологии адаптации рабочей программы

Адаптационные формы и методы:

- наглядная опора в обучении;
- алгоритмы в обучении;
- комментированное управление;
- поэтапное формирование умственных действий;
- опережающее консультирование по трудным темам;
- игнорирование негативных поступков;
- задания с нарастающей степенью трудности;
- смена видов деятельности;
- поэтапная помощь педагога;
- дифференцированные формы заданий;
- чередование форм организации учебной деятельности (индивидуальная, парная, групповая);
- использование специальных технических средств приема-передачи учебной информации коллективного и индивидуального пользования;
- использование специальных дидактических материалов, печатных и электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к обучению инвалидов и обучающихся с ОВЗ;
- проведение групповых и индивидуальных консультаций.

Педагогические технологии, обеспечивающие адаптацию образовательного процесса для инвалидов и обучающихся с ОВЗ:

- здоровьесберегающие технологии;
- технологии программированного обучения;
- информационно-коммуникационные технологии;

- технологии дистанционного обучения;
- технологии уровневой дифференциации.