

Министерство образования и науки Самарской области

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

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора № 211 – 03

от 13.04.2022

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 09. ИНДУСТРИЯ ГОСТЕПРИИМСТВА**

*профессиональный цикл
программы подготовки специалистов среднего звена
43.02.10 Туризм*

Самара, 2022

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой
(методической) комиссией
Социально-экономических
дисциплин и дисциплин
управления
Председатель
_____ Каргопольцева Е.А
_____ 2022

Составитель: Щучкина Г.Н., преподаватель ГБПОУ «ЛГК»

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.10 Туризм**, утвержденной приказом Министерства образования и науки РФ от «07» мая 2014г. № 474.

Рабочая программа дисциплины разработана по итогам исследования квалификационных запросов со стороны предприятий/организаций 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	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	12
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	13
ПРИЛОЖЕНИЕ 2	15
ПРИЛОЖЕНИЕ 3 (для дисциплин профессионального цикла) Ошибка! Закладка не определена.	
ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Индустрия гостеприимства

1.1. Область применения программы

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и в профессиональной подготовке по должностям специалистов по туризму (направление – предоставление турагентских услуг; предоставление услуг по сопровождению туристов; предоставление туроператорских услуг; управление функциональным подразделением организации).

Рабочая программа составлена для очной/ заочной форм обучения

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина относится к общепрофессиональным учебным дисциплинам профессионального цикла.

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

Базовая часть

Главная цель курса - формировать систему понятий, умений и навыков в области современной индустрии гостеприимства.

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

Код	Наименование результата обучения
У.в 1	применять знания по индустрии гостеприимства при изучении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности: <ul style="list-style-type: none">- профессионально пользоваться основными терминами и понятиями, относящимися к индустрии гостеприимства;- осуществлять поиск и использование информации о состоянии и структуре индустрии гостеприимства;- предоставлять информацию о туристских ресурсах региона, страны;- предоставлять информацию об организации и видах обслуживания в индустрии гостеприимства;

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

Код	Наименование результата обучения
Зн.в 1	понятия, структуру и историю развития индустрии гостеприимства
Зн.в 2	формы, основные факторы, условия формирования и развития индустрии гостеприимства;
Зн.в 3	роль туристских ресурсов в индустрии гостеприимства;

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
ВПД 04	Управление функциональным подразделением организации.
ПК в 4.1.	Планировать деятельность подразделения

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

Код	Наименование результата обучения
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 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Вид учебной деятельности	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	116
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	60
в том числе:	
лабораторные занятия	Не предусмотрено
практические занятия	30
контрольные работы	Не предусмотрено
курсовая работа (проект)	Не предусмотрено
самостоятельная работа студента (всего)	56
в том числе:	
Самостоятельная работа на курсовой работой (проектом)	Не предусмотрено
Подготовка конспектов; Анализ деловых ситуаций; Подготовка рефератов; Решение ситуационных (тестовых) задач; Составление таблиц.	
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 работа (проект) (если предусмотрены)	Код образовательного результата	Объем часов	Уровень освоения
Введение	Содержание учебного материала			
	1. Предмет, цели и задачи курса. Понятие индустрии гостеприимства (ИГ). Взаимосвязь ИГ с другими дисциплинами.	Зн1, ОК1,	4	1
	2. Выдающиеся организаторы индустрии гостеприимства		2	
	Лабораторные работы		Не предусмотрено	
	Практические занятия		Не предусмотрено	
	Контрольные работы		Не предусмотрено	
	Самостоятельная работа обучающихся		Не предусмотрено	
Тема 1. Туризм как соц – экономическая и культурная категория	Содержание учебного материала		4	1
	1. Формы туристской деятельности и его значение для общества	Зн 1, 2, ОК 1, 2,	2	
	2. История развития организованного туризма		2	
	Лабораторные работы		Не предусмотрено	
	Практические занятия		Не предусмотрено	
	Контрольные работы		Не предусмотрено	
	Самостоятельная работа обучающихся. Конспектирование: Основные направления развития внутреннего туризма, как составляющей индустрии гостеприимства	Зн 1, 2, 3, ОК 1, 2, 8	8	
Тема 2. Туристские ресурсы	Содержание учебного материала		6	1
	1. Природные, экономические и социальные факторы туристских ресурсов	Зн 1, 2, ОК 1,2, 4,	2	
	2. Виды услуг в обслуживании туристов		2	
	3. Привлекательность туристских зон России		2	
	Лабораторные работы		Не предусмотрено	1
	Практические занятия ПЗ 1. Анализ факторов макросреды в развитии туризма	Ув1, ОК 2, ПК 4.1	2	
	Практические занятия ПЗ 2. Анализ влияния внешней среды организации по заданным показателям		2	
	Контрольные работы		Не предусмотрено	
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование: Ресурсы предпринимательской деятельности в ИГ	Зн 2, ОК 1, 2, 8	6	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Код образовательно го результата	Объем часов	Уровень освоения
Тема 3. Развитие гостиничного дела и общественного питания	Содержание учебного материала		10	
	1. Сущность и особенности гостиничных услуг	Зн 1,3, ОК 2, 4	2	1
	2. Этапы развития гостиничной индустрии		2	
	3. Становление гостиничного дела в России		2	
	4. Формы и особенности общественного питания.		2	
	5. Способы обслуживания посетителей в ресторане, барах, кафе, в номерах, на этажах.		2	
	Лабораторные работы		<i>Не предусмотрено</i>	
	Практические занятия ПЗ 3. Анализ взаимодействия составных частей индустрии гостеприимства	У в1, ОК 1, 2, 8, ПК 4.1.	2	3
	Практические занятия ПЗ 4. Определение особенностей Организации питания туристов в гостинице.		2	2
	Контрольные работы. ТРК – 1.		2	2
Самостоятельная работа обучающихся: Конспектирование: Основные черты гостиничного хозяйства в России.	Зн 1, 3, ОК 1, 2, 8	10		
Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование: Проблемы прогнозирования развития гостиничного фонда		6		
Тема 4. Современное гостиничное хозяйство	Содержание учебного материала		8	
	1. Основные функции гостиницы	Зн 3, ОК 1,2, 8		1
	2. Функциональное назначение и типология гостиниц		2	
	3. Развитие гостиничной индустрии на современном этапе/ Гостиничные цепи и клубный отдых		2	
	4. Фирменный стиль предприятий гостиничной отрасли		2	
	Лабораторные работы		<i>Не предусмотрено</i>	
	ПЗ 5. Анализ классификации гостиниц (по функциональному назначению)	Ув 1, ОК 2, 8, ПК 4.1	2	2
	ПЗ 6. Определение концепции гостиничного предприятия		2	3
	Практические занятия ПЗ 7. Проектирование предприятия сферы сервиса и туризма		4	2
	Контрольные работы ТРК – 2.			
Самостоятельная работа обучающихся		<i>Не предусмотрено</i>		
Тема 5. Организация	Содержание учебного материала		6	
	1. Технологический цикл обслуживания гостей	Зн 4, ОК 2, 8	2	1

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Код образовательно го результата	Объем часов	Уровень освоения
обслуживания в гостиничных комплексах	2. Особенности приема и размещения гостей различной категории		2	
	3. Особенности предоставления дополнительных услуг		2	
	Лабораторные работы		Не предусмотрено	2 3
	Практические занятия ПЗ 8. Встреча гостей. Выполнение процедур приема, регистрации и размещения гостей различной категории	Ув 1, ОК 1, 2, 8, ПК 4.1,	10	
	Контрольные работы		Не предусмотрено	
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование: Климато-рекреационный потенциал России		4	
	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование: Специфика гостиничного обслуживания в курортных зонах. Конспектирование: Современный рынок лечебного отдыха.		4	
Содержание учебного материала		6		
1. Психология индустрии гостеприимства	Зн 2, ОК 2, 8	2	3	
2. Этика делового общения в индустрии гостеприимства		2		
Тема 6. Этика и психология индустрии гостеприимства	Лабораторные работы		Не предусмотрено	2 3
	Практические занятия. ПЗ 9. Применение управленческого решения в проблемной ситуации	Ув1, ОК 2, ПК 4.1	2	
	Практические занятия. ПЗ 10. Определение характеристик персонала гостиниц и ресторанов		2	
	Контрольные работы		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка рефератов: Инновации в организации услуг и формах обслуживания потребителей	Зн 2, ОК 2, 4, 8	8	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка эссе: «Современные тенденции развития ИГ».		4	
	Примерная тематика курсовой работы (проекта) (если предусмотрены)		Не предусмотрено	
Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом) (если предусмотрены)		Не предусмотрено		
Всего:			116	

Образовательные результаты освоения учебной дисциплины ОП. В. 09 Индустрия гостеприимства

Код	Наименование результата обучения
У.в 1	применять знания курса при изучении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности: - профессионально пользоваться основными терминами и понятиями, относящимися к индустрии гостеприимства; - осуществлять поиск и использование информации о состоянии и структуре индустрии гостеприимства; - предоставлять информацию о туристских ресурсах региона, страны; - предоставлять информацию об организации и видах обслуживания в индустрии гостеприимства;

Код	Наименование результата обучения
Зн.в 1	понятия, структуру и историю развития индустрии гостеприимства
Зн.в 2	формы, основные факторы, условия формирования и развития индустрии гостеприимства;
Зн.в 3	роль туристских ресурсов в индустрии гостеприимства;

Код	Наименование результата обучения
ВПД 04	Управление функциональным подразделением организации.
ПК в 4.1.	Планировать деятельность подразделения

Код	Наименование результата обучения
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 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета, лабораторий – *кабинет Управленческой психологии*

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методических пособий.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в Интернет;
- мультимедийный комплект.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: *не предусмотрено.*

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

Основные источники

Для преподавателей

1. Барчуков, И.С. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов : учебное пособие / Барчуков И.С., Баумгартен Л.В., Башин Ю.Б., Зайцев А.В. — Москва : КноРус, 2019. — 165 с. <https://www.book.ru/book/931087>
2. Булыгина, И.И. Анимация в сфере гостеприимства : учебник / Булыгина И.И., Гаранина Е.Н., Гаранин Н.И. — Москва : КноРус, 2020. — 268 с. <https://www.book.ru/book/934270>
3. Березовая, Л. Г. История туризма и гостеприимства : учебник для среднего профессионального образования / Л. Г. Березовая. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 477 с. <https://urait.ru/book/istoriya-turizma-i-gostepriimstva-426833>
4. Воронкова, Л.П. История туризма и гостеприимства : учебное пособие / Воронкова Л.П. — Москва : КноРус, 2020. — 347 с. <https://www.book.ru/book/932541>
5. Велединский, В.Г. Сервисная деятельность : учебник / Велединский В.Г. — Москва : КноРус, 2019. — 191 с. <https://www.book.ru/book/930748>
6. Косолапов, А.Б. Практикум по организации и менеджменту туризма и гостиничного хозяйства : учебное пособие / Косолапов А.Б. — Москва : КноРус, 2019. — 198 с. <https://www.book.ru/book/931225>
7. Любецкая, Т.Р. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах : учебник / Любецкая Т.Р. — Москва : КноРус, 2019. — 246 с. <https://www.book.ru/book/930526> 23. Никольская, Е.Ю.

Управление качеством гостиничных услуг : учебник / Никольская Е.Ю., Тихненко А.А., Попов Л.А. — Москва : Русайнс, 2021. — 197 с. <https://www.book.ru/book/936360>

8. Полевая М.В. Менеджмент и управление персоналом в гостиничном сервисе : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В. Полевая, А.Н. Третьякова. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 224 с. <https://academiamoscow.ru/catalogue/4831/297229/>

9. Романюк, А.В. Проблемы и перспективы индустрии гостеприимства, туризма и спорта : сборник материалов / Романюк А.В. — Москва : Русайнс, 2019. — 245 с. <https://www.book.ru/book/933868>
33. Семенова, М.Ю. Английский язык: туризм и сервис : учебное пособие / Семенова М.Ю. — Москва : КноРус, 2021. — 260 с. <https://www.book.ru/book/936083>

10. Тимохина, Т. Л. Гостиничный сервис : учебник для среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 331 с. <https://urait.ru/book/gostinichnyy-servis-451272>

11. Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия : учебник для среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 336 с. <https://urait.ru/book/gostinichnaya-industriya-451271>

12. Чудновский, А.Д. Менеджмент в туризме и гостиничном хозяйстве : учебник / Чудновский А.Д. — Москва : КноРус, 2020. — 319 с. <https://www.book.ru/book/932088>

13. Шеламова Г. М. Деловая культура и психология общения : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования Г.М.Шеламова. — 15-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 192 с. <https://academiamoscow.ru/reader/?id=288497>

14. Шаронов М.А. Сервисная деятельность : учебник / Шаронов М.А., под ред., Герасимова Г.В., Илюхина Г.И. — Москва : КноРус, 2020. — 282 с. <https://www.book.ru/book/934196>

Дополнительная литература

1. Бугорский, В. П. Организация туристской индустрии. Правовые основы : учеб. пособие для СПО / В. П. Бугорский. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 165 с.

2. Ёхина М. А. Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / М.А.Ёхина. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 304 с. <https://academiamoscow.ru/catalogue/4831/297243/>

3. Ёхина М. А. Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / М.А.Ёхина. — М. : Издательский центр «Академия», 2017. — 240 с. <https://academiamoscow.ru/catalogue/4831/297249/>

4. Ёхина М. А. Организация обслуживания в гостиницах : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / М.А.Ёхина 6-е изд., перераб. — М. : Издательский центр «Академия» 2015. — 240 с. <https://academia-moscow.ru/reader/?id=168180>

5. Кабушкин, Н.И. Менеджмент гостиниц и ресторанов : учебное пособие / Кабушкин Н.И. — Москва : КноРус, 2019. — 413 с. <https://www.book.ru/book/931161>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Уметь:</p> <p>применять знания менеджмента при изучении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - профессионально пользоваться основными терминами и понятиями, относящимися к индустрии гостеприимства; - осуществлять поиск и использование информации о состоянии и структуре индустрии гостеприимства; - предоставлять информацию о туристских ресурсах региона, страны; - предоставлять информацию об организации и видах обслуживания в индустрии гостеприимства; 	<p>Оценка результатов практических и проблемных заданий;</p>
<p>Знать:</p> <p>понятия, структуру и историю развития индустрии гостеприимства</p> <p>формы, основные факторы, условия формирования и развития индустрии гостеприимства;</p> <p>роль туристских ресурсов в индустрии гостеприимства;</p>	<p>Устный и письменный опрос; отчет по самостоятельной работе решение ситуационных и тестовых задач; отчет по реферату; экзамен.</p>

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
к рабочей программе учебной дисциплины

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. В. 09. ИНДУСТРИЯ ГОСТЕПРИИМСТВА
43.02.10 Туризм

Наименование образовательного результата ФГОС СПО	Виды учебной деятельности	Кол-во часов	Самостоятельная внеаудиторная работа	Кол-во часов
ВПД 04. Управление функциональным подразделением организации.				
Уметь: применять знания менеджмента при изучении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности	Наименование практических занятий: ПЗ 1. Анализ факторов внешней среды в развитии туризма ПЗ 2. Анализ влияния внешней среды организации по заданным показателям. ПЗ 3. Анализ взаимодействия составных частей индустрии гостеприимства ПЗ 4. Организация питания туристов в гостинице. ПЗ 5. Анализ классификации гостиниц (по функциональному назначению) ПЗ 6. Определение концепции гостиничного предприятия ПЗ 7. Проектирование предприятия сферы сервиса и туризма ПЗ 8. Встреча гостей. Выполнение процедур приема, регистрации и размещения гостей различной категории ПЗ 19. Применение управленческого решения в проблемной ситуации ПЗ 10. Определение характеристик персонала гостиниц и ресторанов	30	Тематика самостоятельной работы студентов: – Основные направления развития внутреннего туризма; – Ресурсы предпринимательской деятельности в ИГ – Основные черты гостиничного хозяйства в России. – Проблемы прогнозирования развития гостиничного фонда; – Климато-рекреационный потенциал России – Специфика гостиничного	56
Знать: - понятия, структуру и историю развития индустрии гостеприимства; - формы, основные факторы, условия	Наименования теоретических тем: Предмет, цели и задачи курса. Понятие индустрии гостеприимства (ИГ). Взаимосвязь ИГ с другими дисциплинами. Выдающиеся организаторы индустрии гостеприимства Тема 1. Формы туристской деятельности и его значение для общества История развития организованного туризма	30		

Наименование образовательного результата ФГОС СПО	Виды учебной деятельности	Кол-во часов	Самостоятельная внеаудиторная работа	Кол-во часов
<p>формирования и развития индустрии гостеприимства; - роль туристских ресурсов в индустрии гостеприимства;</p>	<p>Тема 2. Природные, экономические и социальные факторы туристских ресурсов. Виды услуг в обслуживании туристов. Привлекательность туристских зон России.</p> <p>Тема 3. Сущность и особенности гостиничных услуг. Этапы развития гостиничной индустрии Европы и США. Становление гостиничного дела в России. Формы и особенности общественного питания. Способы обслуживания посетителей в ресторане, барах, кафе, в номерах, на этажах.</p> <p>Тема 4. Основные функции гостиницы. Функциональное назначение и типология гостиниц. Развитие гостиничной индустрии на современном этапе. Гостиничные цепи и клубный отдых. Фирменный стиль предприятий гостиничной отрасли</p> <p>Тема 5. 1. Технологический цикл обслуживания гостей. Особенности приема и размещения гостей различной категории. Особенности предоставления дополнительных услуг</p> <p>Тема 6. Психология индустрии гостеприимства. Этика делового общения в индустрии гостеприимства</p>		<p>обслуживания в курортных зонах. Современный рынок лечебного отдыха.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Инновации в организации услуг и формах обслуживания потребителей; - Современные тенденции развития ИГ 	

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
к рабочей программе учебной дисциплины
ИНДУСТРИЯ ГОСТЕПРИИМСТВА

**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.	ПЗ 1. Анализ факторов внешней среды в развитии туризма	2	Метод проектов	Ув1, ОК 2, ПК 4.1
2.	ПЗ 2. Анализ влияния внешней среды организации по заданным показателям	2	Обучение студентов в составе малой группы	Ув1, ОК 2, ПК 4.1
3.	ПЗ 3. Анализ взаимодействия составных частей индустрии гостеприимства	2	Метод проектов	Ув1, ОК 3, ПК 4.1
4.	ПЗ 4. Организация питания туристов в гостинице.	2	Метод проектов	Ув1, ОК 4, ПК 4.1
5.	ПЗ 5. Анализ классификации гостиниц (по функциональному назначению)	2	Самостоятельная работа по опорному алгоритму с использованием ИКТ	Ув1, ОК 4, ПК 4.1
6.	ПЗ 6. Определение концепции гостиничного предприятия	2	Метод проектов	Ув1, ОК 2, ПК 4.1
7.	ПЗ 7. Проектирование предприятия сферы сервиса и туризма	4	Самостоятельная работа по опорному алгоритму с использованием ИКТ	Ув1, ОК 4, ПК 4.1
8.	ПЗ 8. Встреча гостей. Выполнение процедур приема, регистрации и размещения гостей различной категории	10	Метод проектов	Ув1, ОК 6, ПК 4.1
9.	пз 9. Применение управленческого решения в проблемной ситуации	2	Метод проектов	Ув1, ОК 8, ПК 4.1
10.	пз 10. Определение характеристик персонала гостиниц и ресторанов	2	Рефлексивные методы (самоанализ).	Ув1, ОК 2, ПК 4.1

Код	Наименование результата обучения
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 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

Код	Наименование результата обучения
ВПД 04	Управление функциональным подразделением организации.
ПК 4.1.	Планировать деятельность подразделения

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ,
ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ**

№ изменения, дата внесения изменения; № страницы с изменением;	
БЫЛО	СТАЛО
Основание:	
Подпись лица внесшего изменения	

Щучкина Галина Николаевна

Преподаватель экономических дисциплин

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«ПОВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. В. 09. ИНДУСТРИЯ ГОСТЕПРИИМСТВА**

*программы подготовки специалистов среднего звена
43.02.10 Туризм*

Изготовлено в ГБОУ СПО «ЛПК»,
бумага офсетная, 1
1,0 усл.п.л.
443068, Самара, ул. Луначарского, 12
