

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
Автономная некоммерческая организация среднего профессионального образования
Уральский экономический колледж

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 11 «Индустрия гостеприимства»

для специальности 43.02.10 «Туризм»


Екатеринбург

2018г.

Рабочая программа **рассмотрена и одобрена** предметной (цикловой) комиссией по дисциплинам профессионального учебного цикла специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм»

Протокол № 2 от 29 мая 2018 г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии


_____/А.Н. Шмидт/

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.10 «Туризм» (базовой подготовки), утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07 мая 2014 года № 474.
УТВЕРЖДЕНА решением педагогического совета АНО СПО Уральский экономический колледж
Протокол № 3 от «21» июня 2018 г.

Заместитель директора по учебно-организационной работе


_____/ А.В. Болотин /

Организация разработчик: Автономная некоммерческая организация среднего профессионального образования «Уральский экономический колледж»

Преподаватель – разработчик рабочей программы: Рамзина С.А.

© АНО СПО «Уральский экономический колледж»

© С.А. Рамзина, 2018

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Индустрия гостеприимства»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Индустрия гостеприимства» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.10 «Туризм» (базовая подготовка), утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07 мая 2014 года № 474.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Индустрия гостеприимства» входит в вариативную часть общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины — требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате изучения дисциплины «Индустрия гостеприимства» студент должен иметь представление:

- о принципах развития мировой гостиничной индустрии;
- о гостиничной индустрии в России;
- о рекреационных зонах и их использовании;
- о принципах размещения туристов;
- о месте службы приема и размещения туристов в структуре гостиницы;
- о предприятиях питания в гостиницах;
- о профессиональном этикете работников сервиса;

знать:

- принципы организации гостиничной индустрии;
- специфику гостиничного обслуживания в рекреационных зонах;
- требования к средствам размещения гостиниц;
- структуру гостиниц;
- цикл обслуживания туристов;
- принципы функционирования предприятий питания;

- основные понятия профессиональной этики работников служб гостиниц;

уметь:

- организовывать размещение рекреационной зоны;
- обеспечивать деятельность по обслуживанию туристов в гостиничном комплексе;
- обеспечивать питание туристов в гостиничном комплексе;
- соблюдать требования профессиональной этики при обслуживании туристов.

В результате изучения дисциплины специалист должен овладеть следующими компетенциями:

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

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ПК 1.7. Оформлять документы строгой отчетности.

ПК 2.5. Контролировать качество обслуживания туристов принимающей стороной.

ПК 4.2. Организовывать и контролировать деятельность подчиненных.

ПК 4.3. Оформлять отчетно-планирующую документацию.

Данные результаты достигаются при использовании активных и интерактивных форм проведения занятий, в том числе при помощи электронных образовательных ресурсов, посредством проведения круглых столов, ситуационного анализа, деловых игр и т.д.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 56 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 38 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 18 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы (очная форма)

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	56
Обязательная аудиторная нагрузка (всего)	38
В том числе:	
Теоретические занятия	28
Практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
Итоговая аттестация	дифференцированного зачета

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы (заочная форма)

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	56
Обязательная аудиторная нагрузка (всего)	18
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	38
Итоговая аттестация	дифференцированного зачета

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
Тема 1. История развития мировой гостиничной индустрии	Содержание учебного материала	2	1
	Гостиничная индустрия Европы. История гостиничной индустрии США. Гостиничная индустрия России. Гостиничные цепи, независимые и франчайзинговые гостиницы. Развитие гостиничной индустрии на современном этапе. Принципы обеспечения безопасности в гостиничном бизнесе. Проблемы качества гостиничных услуг. Глобальные тенденции и перспективы развития гостиничной индустрии. Правовое регулирование гостиничной деятельности в России. Технология стратегического планирования в гостиничном бизнесе.		
	Практические занятия	2	2
	Анализ истории становления гостиничной индустрии в России и за рубежом		
	Самостоятельная работа Доклады по истории развития и современному состоянию гостиничной индустрии в разных странах	2	2,3
Тема 2. Индустрия рекреационных систем	Содержание учебного материала	4	1
	Понятие рекреологии и рекреационных систем. Законодательство РФ об особо охраняемых территориях и курортах. Охрана рекреационных систем. Климато-рекреационный потенциал, ресурсы и свойства Северо-Кавказского, Западно-Сибирского, Алтайского регионов, Краснодарского края и т.п. Основные направления развития санаторно-курортных и рекреационной отраслей. Экономика и организация комплексов. Специфика гостиничного обслуживания в курортных зонах. Современный рынок лечебного отдыха.		
	Практические занятия	2	2
	Круглый стол: “Современный рынок лечебного отдыха”.		
	Самостоятельная работа	2	2,3
	Работа с периодическими изданиями, каталогами туристических фирм		
Тема 3.	Содержание учебного материала	4	1
	Основные черты гостиничного хозяйства в России. Проблемы прогнозирования развития		

Индустрия размещения туристов	гостиничного фонда. Типология гостиниц. Международная классификация средств размещения гостиниц. Характеристика зданий гостиниц. Состав помещений гостиниц. Требования к помещениям гостиничного типа. Классификация функциональных служб. Системы жизнеобеспечения гостиниц.		
	Практическое занятие	2	2,3
	Деловая ситуация: “Размещение туристов в гостиничных комплексах”.		
	Самостоятельная работа	2	2,3
	Типология гостиниц, классификация гостиниц, характеристика зданий, состав помещений		
Тема 4. Управление и организация размещения туристов	Содержание учебного материала	6	1
	Управленческая структура гостиниц и отделов обслуживания. Администрация гостиницы. Отдел кадров. Служба маркетинга и продаж. Служба бухгалтерского учета гостиницы. Служба управления номерным фондом службы приема и размещения. Служба хозяйственного обеспечения и обслуживания. Служба безопасности. Обслуживающий персонал в униформе. Служба телефонистов (коммутаторов). Служба питания и напитков. Кухня: кухня, столовая, кондитерская. Отдел обслуживания на этажах: секция обслуживания на этажах, секция мини-баров. Отдел барного обслуживания: лобби-бар, бары на этажах, фитнес-бар. Отдел ресторанного обслуживания. Отдел банкетного обслуживания. Кейтеринг. Медицинская служба. Инженерно-технические службы.		
	Практическое занятие	1	2,3
	Деловая игра: “Организация размещения туристов в гостиничных комплексах”.		
	Самостоятельная работа	2	2,3
	Изучение различных служб гостиниц		
	Содержание учебного материала	4	1

Тема 5. Организация обслуживания в гостиничных комплексах	Служба управления номерным фондом. Цели и стратегия службы приема и размещения туристов. Секция регистрации. Секция кассовых операций. Секция почты и информации. Подразделение бронирования номеров. Телефонная служба. Роль службы приема и размещения в цикле обслуживания. Цикл обслуживания туристов. Системы и технологии службы приема и размещения. Стойка регистрации (ресепшн). Телекоммуникации. Проблемы службы приема и размещения.		
	Практическое занятие	1	2,3
	Деловая игра: “Организация обслуживания в гостиничных комплексах”.		
	Самостоятельная работа	2	2,3
	Изучение различных служб гостиниц		
Тема 6. Индустрия питания	Содержание учебного материала	2	1
	Принципы функционирования предприятий питания в гостинице. Служба питания и напитков. Технология обслуживания в ресторане. Требования к помещениям ресторана. Оборудование. Персонал ресторана. Виды приема пищи. Подача пищи. Способы обслуживания посетителей в ресторане, барах, кафе, в номерах, на этажах. Банкеты и кейтеринг. Организация продажи напитков в гостинице.		
	Практическое занятие	1	2,3
	Деловая игра: “Организация обслуживания туристов предприятиями питания в гостиничных комплексах”.		
	Самостоятельная работа	2	2,3
	Службы питания, технология обслуживания		
Тема 7. Профессиональная этика работников гостиниц	Содержание учебного материала	2	1
	Классификация групп туристов в гостиницах. Шкала потребностей туристов. Формы и стили обслуживания туристов в гостиницах. Формирование коммуникативных навыков. Профессиональная этика работников гостиниц. Основные качества работников служб гостиницы. Профессиональные стандарты работников служб гостиницы. Этикет работников.		
	Практическое занятие	1	2
	Деловая игра: “Применение форм и стилей обслуживания в гостиницах”.		

	Самостоятельная работа	6	2,3
	Изучение профессиональных стандартов, этикета работников. Подготовка к зачетному мероприятию.		
	Дифференцированный зачет	4	
	Всего	56 часов	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины происходит в учебном кабинете.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по числу обучающихся;
- учебно-методическое обеспечение (учебное пособие, рабочая тетрадь, методические указания для студентов, раздаточные материалы);
- классная доска.

Технические средства обучения:

- компьютеры с лицензионным программным обеспечением;
- средства мультимедиа (проектор, экран).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. ГОСТ Р 51185-2008 Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования. – Введ. 2009–07–01. – М.: Стандартинформ, 2009.
2. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей». – М.: Проспект, 2012.
3. О миграционном учёте иностранных граждан и лиц без гражданства в Российской Федерации: федер. закон от 18.07.2006 №109 ФЗ. – М.: Ось-89, 2008.
4. О персональных данных: федер. закон от 27.07.2006 №152 (в ред. от 25 июля 2011 №261-ФЗ) // Российская газета – федер. выпуск. – 2011. – № 5538.
5. О правовом положении иностранных граждан в Российской Федерации: федер. закон от 25.07.2002 №115-ФЗ. – М.: Ось-89, 2011.
6. О ратификации Конвенции Совета Европы о защите физических лиц при автоматизированной обработке персональных данных: федер. закон от 19.12.2005 №160-ФЗ // Российская газета – федер. выпуск. – 2005. – № 3957.
7. Об информации, информатизации и защите информации: федер. закон от 20.02.95 №24-ФЗ. – М.: Омега-Л, 2006.

8. Об информации, информационных технологиях и о защите информации: федер. закон от 27 июля 2006 г. № 149-ФЗ. – М.: Омега-Л, 2007.
9. Об утверждении порядка классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы, пляжи: приказ Министерства спорта, туризма и молодежной политики РФ от 25 января 2011 г. №35 // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. – 2011. – № 14.
10. Об утверждении системы классификации гостиниц и других средств размещения: приказ Федерального агентства по туризму от 21 июля 2005 г. №86 // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. – 2005. – № 38.
11. *Тимохина, Т. Л.* Гостиничный сервис : учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 331 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07572-4. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/gostinichnyy-servis-433891
12. *Тимохина, Т. Л.* Организация гостиничного дела : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 331 с. — (Серия : Бакалавр. Прикладной курс). — ISBN 978-5-534-08193-0. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/organizaciya-gostinichnogo-dela-432903
13. *Тимохина, Т. Л.* Технологии гостиничной деятельности: теория и практика : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 336 с. — (Серия : Бакалавр. Прикладной курс). — ISBN 978-5-534-08190-9. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/tehnologii-gostinichnoy-deyatelnosti-teoriya-i-praktika-432904

Дополнительные источники:

1. *Скобкин, С. С.* Основы маркетинга гостиничных услуг : учебник для СПО / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 197 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10549-0. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/osnovy-marketinga-gostinichnyh-uslug-430799
2. *Баумгартен, Л. В.* Основы маркетинга гостиничных услуг : учебник для СПО / Л. В. Баумгартен. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 338 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10548-3. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/osnovy-marketinga-gostinichnyh-uslug-430798
3. *Тимохина, Т. Л.* Гостиничная индустрия : учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 336 с. — (Серия : Профессиональное

образование). — ISBN 978-5-534-07185-6. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/gostinichnaya-industriya-433890

Интернет-ресурсы:

1. Визовый кодекс ЕС от 13 июля 2009 г. [Электронный ресурс] // сайт Московской государственной юридической академии. – Режим доступа: <http://eulaw.edu.ru>
2. Все отели России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://all-hotels.ru>
3. Международная гостиничная конвенция касательно заключения контрактов владельцами гостиниц и турагентами: конвенция от 15 июня 1979 года // АльянсМедиа: национальное деловое партнёрство [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.businesspravo.ru/Docum/DocumShow_DocumID_33270.html
4. Международные гостиничные правила: одобрены Советом Международной гостиничной ассоциацией 2 ноября 1981 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.frontdesk.ru/files/International_Hospitality_law_1981.doc
5. Новости гостиниц [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.hotelnews.ru
6. ОАО «ГАО "Москва"» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.gaomoskva.ru>
7. Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации: Постановление Правительства РФ от 25 апреля 1997 г. №490 (в ред. от 6 октября 2011 г. №824) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://base.garant.ru/10200913/>
8. Регламент (ЕС) №526/2006 Европейского парламента и совета от 15 марта 2006 г., устанавливающий Кодекс Сообщества о режиме пересечения людьми границ // Московская государственная юридическая академия [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://eulaw.edu.ru/documents/legislation/schengen/schengen_code.htm
9. AMADEUS Russia [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.amadeus.ru>
10. TravelMole [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.travelmole.com>.
11. www.delinform.ru – Интернет-журнал деловой информации для ритейлеров, рестораторов и отельеров. 2
12. . www.turgostinica.ru – Портал гостиничный бизнес в России
13. www.prohotel.ru – Портал про гостиничный бизнес.
14. www.votpusk.ru – Специализированный сайт о туризме, отдыхе и путешествиях.
15. www.alltourism.ru – Специализированный сайт для туристов «Все про отдых».
16. www.minstm.gov.ru – Министерство спорта, туризма и молодежной политики Российской Федерации.

17. <http://www.samospas-spb.ru> – Пожарная безопасность общежитий, гостиниц, отелей.
18. <http://www.travel.ru> – Портал про туристский бизнес.
19. www.garant.ru – Информационно-правовой портал.
20. www.consultant.ru – Информационно-правовой портал.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и контрольных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоения умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Знать:	
<ul style="list-style-type: none"> -принципы организации гостиничной индустрии; специфику гостиничного обслуживания в рекреационных зонах; требования к средствам размещения гостиниц; структуру гостиниц; цикл обслуживания туристов; - основные понятия профессиональной этики работников служб гостиниц, 	<ul style="list-style-type: none"> Практические занятия, Фронтальный опрос Устный опрос зачет
Уметь:	
<ul style="list-style-type: none"> - организовывать размещение рекреационной зоны; обеспечивать деятельность по 	<ul style="list-style-type: none"> Практические занятия, Фронтальный опрос Устный опрос

обслуживанию туристов в гостиничном комплексе; обеспечивать питание туристов в гостиничном комплексе; соблюдать требования профессиональной этики при обслуживании туристов.	зачет
--	-------