

ВОСКРЕСЕНСКИЙ ИНСТИТУТ ТУРИЗМА – ФИЛИАЛ РМАТ
ОТДЕЛ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

УТВЕРЖДАЮ
Директор Воскресенского
института туризма – филиал РМАТ
Квартальнова Т.В.

«31» августа 2019 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП. 14 «Основы гостеприимства»

Специальность 43.02.10 Туризм

г. Воскресенск,

2019

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.14 «Основы гостеприимства» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) к минимуму содержания и уровню подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.10 Туризм**, базовая подготовка, срок обучения 2 года 10 месяцев и 1 год 10 месяцев, формы обучения.


Рабочая программа предназначена для обучения студентов отдела среднего профессионального образования Воскресенского института туризма – филиала РМАТ, изучающих дисциплину ОП.14 Основы гостеприимства в качестве обязательной дисциплины общепрофессиональной подготовки.

Рабочая программа учебной дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании кафедры туризма и гостеприимства.


Протокол № 1 от 31 августа 2019 г.

СОГЛАСОВАНО:

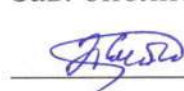
Зам. директора по УМР


к.п.н. Е.А. Минаева
« 31 » августа 2019 г.

Зав. кафедрой туризма и гостеприимства


д.п.н., доцент, А.В. Квартальнов
« 31 » августа 2019 г.

Зав. библиотекой


Л. А. Житникова
« 31 » августа 2019 г.

Составитель (автор):

Свищева А.А. – преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2. Структура и примерное содержание учебной дисциплины	6
3. Условия реализации программы дисциплины	14
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.14 Основы гостеприимства является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) к минимуму содержания и уровню подготовки специалиста среднего звена по специальности 43.02.10 Туризм.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ:

Дисциплина ОП.14 Основы гостеприимства относится к циклу общепрофессиональных дисциплин и введена в учебный план за счет использования объема времени, отведенного на вариативную часть учебных циклов ППССЗ. Дисциплина изучается в четвёртом семестре на втором курсе при сроке обучения 2 год 10 месяцев и во втором семестре на первом курсе при сроке обучения 1 года 10 месяцев по очной форме обучения. Во втором семестре 1 курса при сроке обучения 2 года

1.3. Цели и задачи дисциплины.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Уметь:

- пользоваться понятийным аппаратом индустрии гостеприимства (У1);
- формировать пакет функций предприятия индустрии гостеприимства (У2);
- анализировать потребности различных групп гостей (У3);
- определять структуру и содержание продукта гостеприимства (У4);
- обеспечить комплексное обслуживание потребителей гостиничных, ресторанных, рекреационных услуг в соответствие с запросами (У5);

Знать:

- основные понятия и термины, принятые в индустрии гостеприимства, структуру индустрии, взаимосвязь предприятий гостеприимства с практической деятельностью туристского предприятия (31);
- функции предприятий индустрии гостеприимства, направления деятельности (32);
- системы гостиничных, ресторанных служб, их структуру, функции (33);
- принципы организации производственного процесса предприятий гостеприимства (34);
- основы государственного регулирования в сфере гостеприимства, основы стандартизации в сфере гостеприимства (нормативы и показатели) (35);
- клиентурный порядок отношений в процессе удовлетворения потребностей гостя (36);
- сущность, структуру, формы, аспекты культуры сервиса на предприятиях индустрии гостеприимства (37);

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

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

ПК 1.1. Выявлять и анализировать запросы потребителя и возможности их реализации.

ПК 2.3. Координировать и контролировать действия туристов на маршруте.

ПК 2.4. Обеспечивать безопасность туристов на маршруте.

ПК 2.5. Контролировать качество обслуживания туристов принимающей стороной.

ПК 2.6. Оформлять отчетную документацию о туристской поездке.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины

Очная форма обучения, 2 года 10 месяцев; 1 год 10 месяцев

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 46 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часа;
самостоятельной работы обучающегося – 10 часов.

Заочная форма обучения, 2 года 10 месяцев

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 46 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 8 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 38 часа.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Очная форма обучения, 2 года 10 месяцев

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	46
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	10
Лекции	28
Практические занятия /лабораторные занятия	8
Форма контроля: контрольная работа - 4 семестр	

Очная форма обучения, 1 год 10 месяцев

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	46
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	10
Лекции	28
Практические занятия /лабораторные занятия	8
Форма контроля: контрольная работа - 2 семестр	

Заочная форма обучения, 2 года 10 месяцев

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	46
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	38
Лекции	8
Семинарские задания	
Форма контроля: контрольная работа - 3 семестр	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы гостеприимства»

Очная форма обучения, 2 года 10 месяцев

Очная форма обучения, 1 год 10 месяцев

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Введение в дисциплину		8	
Тема 1.1. Общая характеристика индустрии гостеприимства	Содержание учебного материала: 1. Сущность индустрии гостеприимства. 2. Основные понятия и определение индустрии гостеприимства как сферы деятельности. 3. Продукт в индустрии гостеприимства.	2 2	1
Тема 1.2. Историческое развитие индустрии гостеприимства	Содержание учебного материала: 1. Историческое развитие индустрии гостеприимства. 2. Этапы развития мировой индустрии гостеприимства. 3. Возникновение первых гостиниц на Руси.	4 2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Подготовка доклада «История развития индустрии гостеприимства».	2	
Тема 1.3. Этика индустрии гостеприимства	Содержание учебного материала: 1. Роль специалистов в индустрии гостеприимства. 2. Корпоративная культура. 3. Психологическая культура сервиса. 4. Подготовка кадров в индустрии гостеприимства.	2 2	2
Раздел 2. Индустрия размещения		8	
Тема 2.1. Особенности индустрии размещения	Содержание учебного материала 1. Структура гостиничного предприятия. 2. Типы гостиниц и их классификация в России и за рубежом.	6 2	2
	Практические занятия: 1. Основные и дополнительные услуги предприятий размещения.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Подготовка презентаций на тему: «Мировые гостиничные цепи».	2	
Тема 2.2. Службы гостиницы	Содержание учебного материала 1. Подразделения и службы гостиничного предприятия. 2. Функции работников гостиницы.	2 2	2

Раздел 3. Индустрия общественного питания		8	
Тема 3.1. Особенности индустрии питания	Содержание учебного материала	4	2
	1. Основные этапы развития мировой индустрии питания. 2. Классификация ресторанов. 3. Типы ресторанов.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся:	2	
	1. Подготовка презентаций на тему: «Рестораны мира».		
Тема 3.2. Методы ресторанного обслуживания	Содержание учебного материала	4	2
	1. Методы обслуживания. 2. Виды завтраков. 3. Правила организации шведского стола.	4	
Раздел 4. Индустрия развлечений		5	
Тема 4.1. Особенности индустрии развлечений	Содержание учебного материала	5	3
	1. Индустрия отдыха как сегмент индустрии гостеприимства. 2. Основные направления индустрии развлечений. 3. Туристская и гостиничная анимация.	2	
	Практические занятия:	2	
	1. Виды анимационных программ в зависимости от классификации туристов.		
	Самостоятельная работа обучающихся:	1	
	1. Подготовка презентаций на тему: «Профессия аниматор».		
Раздел 5. Индустрия транспорта		10	
Тема 5.1. Особенности индустрии транспорта	Содержание учебного материала	4	3
	1. Роль и место транспортных услуг на рынке индустрии гостеприимства. 2. Использование различных видов транспорта в индустрии гостеприимства	2	
	Самостоятельная работа обучающихся:	2	
	1. Подготовка презентаций на тему: «Индустрия транспорта».		
Тема 5.2. Сервис индустрии транспорта	Содержание учебного материала	6	2
	1. Обслуживание на борту самолета. 2. Сервис в поездах. 3. Комплексное обслуживание в круизах.	2	
	Практические занятия:	4	
	1. Виды сервиса на транспорте.		

Раздел 6. Индустрия МІСЕ		5	
Тема 6.1. Особенности индустрии МІСЕ	Содержание учебного материала	5	
	1. Понятие МІСЕ индустрии.	4	3
	2. Деловые мероприятия в индустрии гостеприимства.		
	Самостоятельная работа обучающихся:	1	
	1. Подготовка презентаций на тему: «Индустрия деловых мероприятий».		
2. Перечень необходимых лекарств и средств для оказания первой медицинской помощи.			
	Контрольная работа	2	
Всего:		46	

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).

Заочная форма обучения
2 года 10 месяцев

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Введение в дисциплину		7	
Тема 1.Общая характеристика индустрии гостеприимства Историческое развитие индустрии гостеприимства Этика индустрии гостеприимства	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>Сущность индустрии гостеприимства. Основные понятия и определение индустрии гостеприимства как сферы деятельности. Продукт в индустрии гостеприимства. Историческое развитие индустрии гостеприимства. Этапы развития мировой индустрии гостеприимства. Возникновение первых гостиниц на Руси Роль специалистов в индустрии гостеприимства. Корпоративная культура. Психологическая культура сервиса. Подготовка кадров в индустрии гостеприимства.</p>	1	2
	Самостоятельная работа обучающихся:	6	
	Подготовка доклада «История развития индустрии гостеприимства».		
Раздел 2. Индустрия размещения		7	
Тема 2. Особенности индустрии и размещения Службы гостиницы	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Структура гостиничного предприятия. Типы гостиниц и их классификация в России и за рубежом. Подразделения и службы гостиничного предприятия. Функции работников гостиницы. Основные и дополнительные услуги предприятий размещения.</p>	1	2
	Самостоятельная работа обучающихся:	6	
	Подготовка презентаций на тему: «Мировые гостиничные цепи».		
Раздел 3. Индустрия общественного питания		7	2

Тема 3. Особенности индустрии питания Методы ресторанного обслуживания	Содержание учебного материала	1	
	Основные этапы развития мировой индустрии питания. Классификация ресторанов. Типы ресторанов. Методы обслуживания. Виды завтраков. 6Правила организации шведского стола.		
	Самостоятельная работа обучающихся:	6	
	Подготовка презентаций на тему: «Рестораны мира».		
Раздел 4. Индустрия развлечений		7	
Тема 4. Особенности индустрии развлечений	Содержание учебного материала	1	3
	Индустрия отдыха как сегмент индустрии гостеприимства. Основные направления индустрии развлечений. Туристская и гостиничная анимация. Виды анимационных программ в зависимости от классификации туристов.		
	Самостоятельная работа обучающихся:		
	Подготовка презентаций на тему: «Профессия аниматор».	6	
Раздел 5. Индустрия транспорта		7	
Тема 5. Особенности индустрии транспорта Сервис индустрии транспорта	Содержание учебного материала	1	2
	Роль и место транспортных услуг на рынке индустрии гостеприимства. Использование различных видов транспорта в индустрии гостеприимства Обслуживание на борту самолета. Сервис в поездах. Комплексное обслуживание в круизах Виды сервиса на транспорте.		
	Самостоятельная работа обучающихся:		
	Подготовка презентаций на тему: «Индустрия транспорта».	6	
Раздел 6. Индустрия MICE		9	
Тема 6 Особенности индустрии MICE	Содержание учебного материала	1	3
	Понятие MICE индустрии. Деловые мероприятия в индустрии гостеприимства.		
	Самостоятельная работа обучающихся:		

	Подготовка презентаций на тему: «Индустрия деловых мероприятий». Перечень необходимых лекарств и средств для оказания первой медицинской помощи.	8	
	Контрольная работа	2	
Всего:		46	

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 ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия:

- Лаборатория учебный (тренинговый) офис.

Оснащенность лаборатория учебный (тренинговый) офис:

Оборудование: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, учебная доска, географические карты, шкаф, стенд, Технические средства обучения: проектор, экран, ПК.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Специфика организации и технологии обслуживания гостиничного фонда: учебное пособие. Кафедра туризма и сервиса. - Ставрополь: СЕКВОЙЯ, 2016. URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=485027>
2. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса: учебное пособие.- Издательство: СЕКВОЙЯ, 2017.
URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=485037&sr=1
3. Безрукова, Н.Л. Технологии обслуживания в гостиничном предприятии: учебно-методическое пособие / Н.Л. Безрукова. - Москва : МПГУ, 2018.
URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=500309>

Дополнительная литература:

1. Предпринимательство в индустрии гостеприимства: учебное пособие / Ю.В. Орел, С.С. Вайцеховская, Н.Н. Тельнова и др. - Ставрополь: Секвойя, 2017. URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=485071>
2. Сухов, Р.И. Гостиничное хозяйство международных туристских дестинаций : учебник / Р.И. Сухов. - Ростов-на-Дону : Издательство Южного

федерального

университета,

2016.

URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=493320>

3. Кучер, Л.С. Официант-бармен: учебное пособие / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2017.

URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486040>

Лицензионное программное обеспечение:

1. ЭБС «Университетская библиотека Онлайн»;
2. САМО-турагент 7.3
3. Microsoft Windows ;
4. Microsoft Office (Word, Excel, Access, PowerPoint).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в ходе тестирования и оценки контрольных работ.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы контроля
Знать: <ul style="list-style-type: none">• основные понятия и термины, принятые в индустрии гостеприимства, структуру индустрии, взаимосвязь предприятий гостеприимства с практической деятельностью туристского предприятия (31);• функции предприятий индустрии гостеприимства, направления деятельности (32);• системы гостиничных, ресторанных служб, их структуру, функции (33);• принципы организации	Форма промежуточной аттестация- Контрольная работа

<p>производственного процесса предприятий гостеприимства (34);</p> <ul style="list-style-type: none"> • основы государственного регулирования в сфере гостеприимства, основы стандартизации в сфере гостеприимства (нормативы и показатели) (35); • клиентурный порядок отношений в процессе удовлетворения потребностей гостя (36); • сущность, структуру, формы, аспекты культуры сервиса на предприятиях индустрии гостеприимства (37); 	
<p>Уметь</p>	
<p>пользоваться понятийным аппаратом индустрии гостеприимства (У1);</p> <ul style="list-style-type: none"> • формировать пакет функций предприятия индустрии гостеприимства (У2); • анализировать потребности различных групп гостей (У3); • определять структуру и содержание продукта гостеприимства (У4); • обеспечить комплексное обслуживание потребителей гостиничных, ресторанных, рекреационных услуг в соответствие с запросами (У5); 	<p>Форма промежуточной аттестация- Контрольная работа</p>

