



УТВЕРЖДЕНО:
Ученым советом
Института сервисных технологий
Протокол № 22 от 20.06.2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ
БД. 11.02 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ

Основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности: 43.02.11 Гостиничный сервис

Квалификация: менеджер

год начала подготовки: 2019

Разработчики:

должность	подпись	ученая степень и звание, ФИО
преподаватель		Личагина Е. П.

Рабочая программа согласована и одобрена руководителем ШССЗ:

должность	подпись	ученая степень и звание, ФИО
преподаватель		Бух М.С.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	3
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ..... УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения программы.

Программа учебной дисциплины является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ подготовки и переподготовки кадров в учреждениях СПО.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Рабочая программа по дисциплине Введение в специальность относится к профильному циклу.

1.3 Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения

дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Содержание программы «Введение в специальность» направлено на достижение следующих целей:

- формирование у обучающихся представлений об образовательном учреждении, образовательном процессе, структуре учебного плана;
- раскрытие сущности работы менеджера в сфере гостиничного сервиса;
- освоение основных понятий и процессов в сфере гостиничного сервиса.

Освоение содержания учебной дисциплины «Введение в специальность» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• личностных:

– сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;

– сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

– сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;

– умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы;

– критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации;

– креативность мышления, инициативность и находчивость;

• метапредметных:

– умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

– осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;

– умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы;

– представление о необходимости овладения профессиональными знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира;

• предметных:

– владение представлением об учебном процессе; формах проведения занятий; графике учебного процесса; месте курса в системе подготовки будущего менеджера.

– сформированность знаний об особенностях и тенденциях индустрии гостеприимства; сущности профессии менеджер в сфере гостиничного сервиса.

Характеристика основных видов деятельности студентов (на уровне учебных

действий) уметь и знать:

уметь:

- выбрать тему реферата и подобрать необходимую учебную литературу;
- составить план реферата или выступления;
- пользоваться учебной и методической литературой;
- написать реферат по выбранной теме;
- составить доклад по написанному реферату;
- выступить с докладом перед аудиторией и ответить на вопросы.

знать:

- основные положения государственного стандарта для специальности

1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 52 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;
самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	52
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	16
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
<i>Итоговая аттестация в форме (указать) дифференцированный зачет</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Введение в специальность

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
Раздел 1. Особенность учебного процесса в среднем образовательном учреждении по специальности Гостиничный сервис			
Тема 1.1. Основные положения федерального государственного образовательного стандарта для специальности	Содержание учебного материала		
	1. Основные положения	2	2
	2. Характеристика подготовки по специальности		
	3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника		
4. Общие компетенции			
5. Профессиональные компетенции			
	Практические занятия: Деловая игра на знакомство, обсуждение федерального государственного образовательного стандарта для специальности Гостиничный сервис, ответы на вопросы	1	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с учебником и лекционным материалом.	2	
Тема 1.2. Особенности организации учебного процесса при обучении по специальности	Содержание учебного материала		1
	1. Рабочий учебный план	2	
	Лабораторные работы	-	2
	Практические занятия: Тренинг «управление временем»	2	1
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с учебником и лекционным материалом.	2	1
Тема 1.3. Виды учебной деятельности студента	Содержание учебного материала		
	1. Понятие лекции	2	2
	2. Виды лекции, хронометраж лекции, правила поведения на лекции, умение слушать и писать		
	3. Понятие практическое занятие (семинарское занятие)		

	4. Виды практических занятий, хронометраж практических занятий , правила поведения на практическом занятии, активность на практическом занятии		
	Практические занятия: Отработка полученных навыков, семинар –дискуссия с элементами деловой игры	1	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с учебником и лекционным материалом.	2	
Тема 2. Введение в гостиничную индустрию			
Тема 2.1	Содержание учебного материала		
Основа гостиничной деятельности	1. История гостиничного сервиса 2. Основные понятия	2	1
	1. Практические занятия: Работа в малых группах. История гостиничного сервиса	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с учебником и лекционным материалом.	2	1
Тема 2.2.	Содержание учебного материала		
Гостиничная индустрия	1. Гостиничная индустрия 2. Система общественного питания 3. Развлечения 4. Банковские и финансовые услуги 5. Нетипичные туристические услуги	2	1
	Практические занятия: Семинар-дискуссия, устный опрос	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Эссе «Для меня гостиничный сервис это...»	2	3
Тема 2.3.	Содержание учебного материала		
Теория гостиничного продукта	1. Составляющие гостиничного продукта 2. Уровни гостиничного продукта	2	

	3. Юридическая природа гостиничного продукта		
	4. Экономическая сущность гостиничного продукта		
	Практические занятия: Составляющие гостиничного продукта	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с учебником и лекционным материалом	2	
Раздел 3 Гостиничная деятельность			
Тема 3.1 Гостиничные услуги, работы, товары	Содержание учебного материала		
	1. Гость как потребитель 2. Гостиничные услуги 3. Гостиничные товары 4. Стандартизация и сертификация услуг	2	1
	Практические занятия: Гостиничные товары	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с учебником и лекционным материалом	2	1
Тема 3.2. Структура отеля	Содержание учебного материала		
	1. Служба бронирования 2. Служба приема и размещения	2	1
	Практические занятия: 1. Атракционы и развлечения	2	1
Тема 3.3. Туристские ресурсы	Содержание учебного материала 1. Туристический интерес 2. Туристические ресурсы 3. Экология и туризм	1	1

	<ul style="list-style-type: none"> 4. Национальные парки 5. Тематические парки 6. Чудеса света 		
	Практические занятия: Туристические ресурсы	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с учебником и лекционным материалом.	2	3
Тема 3.4. Безопасность туризма	Содержание учебного материала <ul style="list-style-type: none"> 1. Безопасность туристского путешествия 2. Страхование 	1	1
	Практические занятия. Безопасность туристского путешествия	2	
Промежуточный контроль успеваемости.	Форма – зачет	2	
Всего:		52	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ»

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Профильных дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

Доска, стенды.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень основной и дополнительной учебной литературы и перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Основные источники:

1. Гостиничный сервис: Учебное пособие / Гончарова Л.П. - М.:Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2018. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/987236>

2. Менеджмент в сервисе и туризме : учеб. пособие / Н.А. Зайцева. — 3-е изд., доп. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1013812>

Дополнительные источники:

1. Организация предприятий сервиса : практикум / О.Н. Гукова, А.М. Петрова. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2017 Режим доступа:

<http://znanium.com/catalog/product/536889>

2. Организация гостиничного дела : учеб. пособие / С.А. Быстров. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/961520>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Освоение содержания учебной дисциплины «Введение в специальность» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:</p> <ul style="list-style-type: none">• личностных:<ul style="list-style-type: none">– сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;– сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;– сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;– умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы;– критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации;– креативность мышления, инициативность и находчивость;• метапредметных:<ul style="list-style-type: none">– умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;– осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;– умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы;– представление о необходимости овладения профессиональными знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира;• предметных:<ul style="list-style-type: none">– владение представлением об учебном процессе; формах проведения занятий; графике учебного процесса; месте курса в системе подготовки будущего менеджера.	<p>Формы контроля обучения:</p> <ul style="list-style-type: none">– домашние задания проблемного характера;- защита проектов– практические задания– работа в малых группах, выполнение заданий проектного характера;- тестовые задания по соответствующим темам. <p>Методы оценки результатов обучения:</p> <ul style="list-style-type: none">– мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся;– накопительная оценка

– сформированность знаний об особенностях и тенденциях индустрии гостеприимства; сущности профессии менеджер в сфере гостиничного сервиса.
и ответить на вопросы