



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. Характеристика подготовки по специальности 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника 4. Общие компетенции 5. Профессиональные компетенции	2	2
	Практические занятия: Деловая игра на знакомство, обсуждение федерального государственного образовательного стандарта для специальности Гостиничный сервис, ответы на вопросы	1	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. Виды лекции, хронометраж лекции, правила поведения на лекции, умение слушать и писать 3. Понятие практическое занятие (семинарское занятие)	2	

	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