

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СК РГУТИС ...
---	--	--------------------------

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.09 ИНДУСТРИЯ ГОСТЕПРИИМСТВА

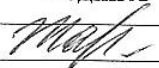
Основной профессиональной образовательной программы среднего
профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего
звена

по специальности: 43.02.11 Гостиничный сервис

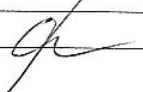
Квалификация: менеджер

год начала подготовки: 2019

Разработчики:

должность	подпись	ученая степень и звание, ФИО
преподаватель		Космакова Т. А.

Рабочая программа согласована и одобрена руководителем ППСЗ:

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

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Индустрия гостеприимства»

1.1 Область применения программы

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

Рабочая программа учебной дисциплины может использоваться при разработке программы по дополнительному профессиональному образованию и профессиональной подготовке работников в области гостиничного сервиса. Опыт работы не требуется.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общеобразовательные дисциплины профессионального цикла

1.3 В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- обслуживать, регистрировать гостей;
- оказывать качественные услуги;
- организовывать продажу гостиничных услуг.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные требования к гостиничным предприятиям;
- требования к работе персонала;
- типологию гостиниц и классификацию номеров;
- особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 104 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 80 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 24 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	104
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	80
в том числе:	
Лекционные занятия	48
Лабораторные и практические занятия	32
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i>	-
выполнение рефератов; расчетно-графическая работа; закрепление пройденного материала; самостоятельная работа с учебниками, лекциями и нормативными документами.	10 14
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины Индустрия гостеприимства

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Современное состояние и развитие индустрии гостеприимства			
Тема 1.1. Основные понятия. История развития индустрии туризма	Лекционное занятие: Понятие, цели и функции туризма и гостеприимства. Классификация, виды и формы туризма	4	
	Практическое занятие №1. Классификация, виды и формы туризма	2	
	Самостоятельная работа 1. Презентация «Гостиничные сети».	2	
Тема 1.2. Гостиничные услуги в гостеприимстве	Лекционное занятие: Понятие и особенности гостиничных услуг. Основные и дополнительные услуги. Гостиничный продукт и его характеристики. Структура гостиничного продукта	2	
	Практическое занятие №2. Характеристика и отличительные особенности гостиничных услуг. Гостиничный продукт и его свойства. Отличительные особенности гостиничного продукта	2	
	Самостоятельная работа 2. Реферат «Современные модели гостиничного продукта»	2	
Тема 1.3. Правовые аспекты гостиничной деятельности в Российской Федерации	Лекционное занятие: Нормативно-правовое обеспечение деятельности гостиничных предприятий в РФ. Приказ Министерства культуры РФ от 11 июля 2014г. №1215. Стандартизация гостиничных услуг. Сертификация гостиничных услуг	8	
	Практическое занятие №3. Правила предоставления гостиничных услуг. Основные нормативно-правовые документы гостиничной отрасли в РФ	2	
	Самостоятельная работа 3. Реферат «Минимальные услуги, регламентируемые правилами предоставления гостиничных услуг»	2	
Раздел 2. Гостиничные предприятия			
Тема 2.1 Классификация гостиниц	Лекционное занятие: Понятие средства размещения. Стандартная классификация средств размещения, разработанная ЮНВТО. Типология гостиниц. Классификация гостиниц в РФ. ГОСТ Р 51185-2014 «Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования»	4	
	Практическое занятие №4. Понятие средства размещения. Классификация средств размещения. Типология гостиниц. Классификация гостиниц в РФ	2	
	Самостоятельная работа 4. Работа с учебником и лекциями по вопросу «Система классификации средств размещения в РФ».	2	
Тема 2.2 Классификация номеров	Лекционное занятие: Классификация номеров в РФ. Европейская классификация номеров	2	
	Практическое занятие №5. Тестирование по классификации номеров	2	
	Самостоятельная работа 5. Составление аналитической таблицы по выявлению отличий в российской и европейской классификации номеров	2	

Тема 2.3 Гостиничные службы	Лекционное занятие: Характеристика службы приема и размещения. Характеристика основных гостиничных служб	4	
	Практическое занятие №6. Функции службы приема и размещения. Основные гостиничные службы. Характеристика гостиничных служб	4	
	Самостоятельная работа 6. Реферат «Особенности взаимодействия гостиничных служб».	2	
Тема 2. 4. Персонал гостиничных предприятий	Лекционное занятие: Профессиональная этика персонала. Особенности контакта персонала отеля с клиентами	4	
	Практическое занятие № 7. Профессиональное мастерство персонала гостиничных служб. Функциональные обязанности администратора	2	
	Самостоятельная работа 7. Реферат на тему «Формирование стрессоустойчивости»	2	
Раздел 3. Дополнительные услуги в гостиничной индустрии			
Тема 3.1. Организация и предоставление дополнительных услуг	Лекционное занятие: Характеристика дополнительных услуг. Организация питания в гостинице. Услуги трансфера. Услуги бронирования. Физкультурно-оздоровительные услуги. Другие виды дополнительных услуг	4	3
	Практическое занятие №8. Оказание услуг бронирования. Организация и оказание дополнительных услуг	4	
	Самостоятельная работа 8. Реферат «Организация и предоставление платных и бесплатных дополнительных услуг»	2	
Тема 3.2. Анимационные услуги	Лекционное занятие: Понятие анимации. Виды анимации. Анимационная деятельность отелей	2	
	Практическое занятие №9. Виды и технологии реализации анимационных программ	4	
	Самостоятельная работа 9. Проект «Составление анимационных программ на примере конкретной гостиницы»	2	
Тема 3.3. Организация питания в отеле	Лекционное занятие: Организация службы питания в гостинице. Типы предприятий питания в гостинице. Обслуживание в номерах (room-service). Кейтеринг как сектор сферы службы питания. Виды кейтеринга	6	
	Практическое занятие №10. Типы предприятий питания в отеле. Обслуживание в номерах. Организация кейтеринга	4	
Раздел 4. Продажа и продвижение гостиничного продукта			
Тема 4.1 Взаимодействие отелей с турфирмами	Лекционное занятие: Основные формы сотрудничества туроператора и отеля и их особенности. Оформление договорной документации. Риски в работе с турфирмами	4	
	Практическое занятие №11. Формы взаимодействия гостиниц с турфирмами. Оформление договорной документации. Риски в работе с турфирмами	2	
	Самостоятельная работа 10. Выполнение аналитической работы по изучению взаимодействия турфирм и отелей	2	

Тема 4.2 Продвижение гостиничного продукта на рынке туристских услуг	Лекционное занятие: Современные формы продвижения гостиничных услуг. Реклама в гостеприимстве	4	
	Практическое занятие №12. Современные формы продвижения гостиничных услуг. Реклама в гостеприимстве	2	
	Самостоятельная работа 11. Проект «Современные технологии продвижения гостиничных услуг на примере конкретной гостиницы».	4	
Всего:		104	

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 учебного кабинета индустрии гостеприимства.

Оборудование учебного кабинета: Учебная мебель, плакаты, доска, ПК.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Индустрия гостеприимства: практикум : учеб. пособие / Н.Г. Можаяева, М.В. Камшечко. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. Режим доступа <http://znanium.com/catalog/product/961505>
2. Гостиничный сервис: Учебное пособие / Гончарова Л.П. - М.:Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2018. . Режим доступа <http://znanium.com/catalog/product/987236>

Дополнительные источники:

1. Организация продаж гостиничного продукта: Учебное пособие/Мазилкина Е. И. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016 Режим доступа <http://znanium.com/catalog/product/519133>
2. Скобкин С.С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма: Учебное пособие / С.С. Скобкин. – М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 496 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/554704>
3. Барчуков И,С. И др.Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов.-М.:КНОРУС.2019 <https://www.book.ru/book/931087>
4. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах.-М.: Альфа-М, Инфра-М,2014 <http://znanium.com/catalog/product/430064>
5. Газеты:
«Российская газета» (с приложениями: Новые законы и нормативные акты и Кодексы Российской Федерации)
6. Журналы:
«Вестник Ассоциации вузов туризма и сервиса»
«Гостиничное дело»
«Отель»

5. 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 (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>Освоенные умения</i> – обслуживать, регистрировать гостей; – оказание качественных услуг; – организация продаж гостиничных услуг <i>Усвоенные знания</i> – освоение требований к гостиничным предприятиям; – требования к работе персонала; – типология гостиниц и классификация номеров; – особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации	Текущий контроль в форме: - устного опроса на семинарских занятиях; - наблюдения и оценки практических занятий; - тестирования; - защиты рефератов. Промежуточная аттестация в виде: экзамена.