



УТВЕРЖДЕНО:
Педагогическим советом
Колледжа
Протокол №03
«05» февраля 2020 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: 2020

Разработчики:

должность	подпись	ученая степень и звание, ФИО
преподаватель		Варламова А.В.

Рабочая программа согласована и одобрена руководителем ППСЗ:

должность	подпись	ученая степень и звание, ФИО
Руководитель ОПОП 43.02.11 Гостиничный сервис		Варламова А.В.



СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9



1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Индустрия гостеприимства»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалиста среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.11 Гостиничный сервис.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалиста среднего звена:

дисциплина входит в профессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Осваиваемые компетенции

№ п/п	Код формируемой компетенции	Наименование компетенции
1.	ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
2.	ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
3.	ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
4.	ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
5.	ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
6.	ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
7.	ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
8.	ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
9.	ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
10.	ПК 3.1.	Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС 4
--	---	---

		предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений
11.	ПК4.1.	Выявлять спрос на гостиничные услуги.
12.	ПК4.4.	Принимать участие в разработке комплекса маркетинга.

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.

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)	<i>104</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>80</i>
в том числе:	
Лекционные занятия	<i>48</i>
Лабораторные и практические занятия	<i>32</i>
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>24</i>
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-

	<p>ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</p>	<p>СМК РГУТИС 5</p>
--	--	-----------------------------

<i>(если предусмотрено)</i>	
<p>выполнение рефератов; расчетно-графическая работа; закрепление пройденного материала; самостоятельная работа с учебниками, лекциями и нормативными документами.</p>	<p>10 14</p>
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена в 1 семестре</i>	

	<p style="text-align: center;">ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</p>	<p style="text-align: center;">СМК РГУТИС 6</p>
---	--	---

2.2. 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	2	



ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТУРИЗМА И СЕРВИСА»

СМК
РГУТИС
7

	размещения. Типология гостиниц. Классификация гостиниц в РФ		
	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	

	<p>ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</p>	<p>СМК РГУТИС 8</p>
--	--	-----------------------------

	<p>Самостоятельная работа 9.Проект «Составление анимационных программ на примере конкретной гостиницы»</p>	2	
<p>Тема 3.3. Организация питания в отеле</p>	<p>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</p>	6	
	<p>Практическое занятие №10.Типы предприятий питания в отеле. Обслуживание в номерах. Организация кейтеринга</p>	4	
<p>Раздел 4. Продажа и продвижение гостиничного продукта</p>			
<p>Тема 4.1 Взаимодействие отелей с турфирмами</p>	<p>Лекционное занятие: Основные формы сотрудничества туроператора и отеля и их особенности. Оформление договорной документации. Риски в работе с турфирмами</p>	4	
	<p>Практическое занятие №11.Формы взаимодействия гостиниц с турфирмами. Оформление договорной документации. Риски в работе с турфирмами</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа 10. Выполнение аналитической работы по изучению взаимодействия турфирм и отелей</p>	2	
<p>Тема 4.2 Продвижение гостиничного продукта на рынке туристских услуг</p>	<p>Лекционное занятие: Современные формы продвижения гостиничных услуг. Реклама в гостеприимстве</p>	4	
	<p>Практическое занятие №12. Современные формы продвижения гостиничных услуг. Реклама в гостеприимстве</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа 11. Проект «Современные технологии продвижения гостиничных услуг на примере конкретной гостиницы».</p>	4	
<p>Всего:</p>		<p>104</p>	

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 кабинета организации деятельности службы приема, размещения и выписки гостей.

Оборудование кабинета:

специализированная учебная мебель. ТСО: Видеопроекционное оборудование. Система управления гостиницей Logus HMS. Персональный компьютер. Стойка ресепшн. Телефон. Многофункциональное устройство (принтер – сканер – копир - факс). Сейф. POS-терминал. Шкаф для папок. Детектор валют. Лотки для бумаги. Доска. Набор учебно – наглядных пособий.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Гостиничный сервис: Учебник / Н.Г. Можяева, Г.В. Рыбачек. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2020. Режим доступа <http://znanium.com/catalog/product/415579>

Дополнительные источники:

1. Организация продаж гостиничного продукта: Учебное пособие/Мазилкина Е. И. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2020 Режим доступа <http://znanium.com/catalog/product/519133>

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
<p><i>Освоенные умения</i></p> <ul style="list-style-type: none">– обслуживать, регистрировать гостей;– оказание качественных услуг;– организация продаж гостиничных услуг <p><i>Усвоенные знания</i></p> <ul style="list-style-type: none">– 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	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none">- устного опроса на семинарских занятиях;- наблюдения и оценки практических занятий;- тестирования;- защиты рефератов. <p>Промежуточная аттестация в виде: экзамена.</p>