



УТВЕРЖДЕНО:

Педагогическим советом Колледжа

**Протокол №4 от «24» февраля 2021 г.
с изм. Протокол №5 от 5 апреля 2021г.
с изм. Протокол №6 от 18 июня 2021г.**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ

ДУД.01.01. Введение в специальность

**основной профессиональной образовательной программы среднего
профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего
звена**

по специальности: 43.02.14 Гостиничное дело

Квалификация: специалист по гостеприимству

год начала подготовки: 2021

Разработчики:

должность	подпись	ученая степень и звание, ФИО
<i>преподаватель</i>		Варламова А.В.

Рабочая программа согласована и одобрена руководителем ППСЗ:

должность	подпись	ученая степень и звание, ФИО
Руководитель ОПОП 43.02.14.Гостиничное дело		Варламова А.В.



1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ДУД.01 Введение в специальность

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалиста среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.14 Гостиничное дело, входящую в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Программа учебной дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями, реализующими программы подготовки специалистов среднего звена.

Рабочая программа дисциплины может использоваться для обеспечения образовательного процесса инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

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

учебная дисциплина Введение в специальность входит в состав дополнительных общеобразовательных дисциплин, реализуемых в общеобразовательном цикле.

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

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

- формирование у обучающихся представлений об образовательной организации, образовательном процессе, структуре учебного плана;
- раскрытие сущности работы специалиста по гостеприимству;
- освоение основных понятий и процессов в сфере гостиничного дела.

Осваиваемые компетенции:

№ п/п	Код формируемой компетенции	Наименование компетенции
1.	ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
2.	ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
3.	ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
4.	ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно



		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
5.	ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
6.	ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
7.	ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
8.	ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
9.	ЛР 14	Выполняющий профессиональные навыки в сфере <i>гостиничного дела</i> с учетом специфики субъекта Российской Федерации
10.	ЛР 15	Выполняющий трудовые функции в сфере <i>гостиничного дела</i>
11.	ЛР 16	Способный анализировать производственные ситуации, быстро принимающий решение в нестандартных ситуациях
12.	ЛР 17	Проявляющий интерес и стремление к процессу обучения, непрерывному образованию, владеющий инновационными методами
13.	ЛР 18	Проявляющий качества социально зрелой личности, обладающей четкой социальной позицией и умеющей эффективно применять навыки бесконфликтного общения в профессиональной деятельности
14.	ЛР 19	Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере <i>гостиничного дела</i>
15.	ЛР 20	Демонстрирующий нравственные принципы личности и способного выполнять функции гражданина, работника и семьянина.
16.	ЛР 21	Демонстрирующий осознание роли профессионала сферы гостеприимства, чувства ответственности перед выбранной специальностью, высокий уровень адаптации и социализации в современных условиях

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**: определять основные характеристики концепции гостиничного продукта; анализировать спрос и предложения гостиничной отрасли; определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития; организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы; презентовать структуру



профессиональной деятельности по специальности; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий; основные требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия; содержание актуальной нормативно-правовой документации; современную научную и профессиональную терминологию; возможные траектории профессионального развития и самообразования; психологию коллектива; психологию личности; основы проектной деятельности; особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов; общечеловеческие ценности; правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности; современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	32
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
уроки	16
лабораторные занятия	-
практические занятия	-
семинары	16
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-



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 образовательной организации по специальности Гостиничное дело			
Тема 1.1. Основные положения федерального государственного образовательного стандарта для специальности	Содержание учебного материала		
	1. Основные положения. 2. Особенности специальности, входящей в ТОП-50 3. Характеристика подготовки по специальности 4. Характеристика профессиональной деятельности выпускника 5. Общие компетенции 6. Профессиональные компетенции	2	2
	Практические занятия: Деловая игра на знакомство, обсуждение федерального государственного образовательного стандарта для специальности 43.02.14. Гостиничное дело, ответы на вопросы	2	2
Тема 1.2. Виды учебной деятельности обучающегося	Содержание учебного материала		
	1. Понятие лекции 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	2	2
Раздел 2. Введение в индустрию гостеприимства			
Тема 2.1	Содержание учебного материала		



Основа гостиничной деятельности	1. История становления индустрии. 2. Основные понятия	2	1
Тема 2.2. Гостиничная индустрия	Содержание учебного материала		
	1. Гостиничная индустрия 2. Система общественного питания 3. Развлечения 4. Банковские и финансовые услуги 5. Нетипичные туристические услуги	2	1
	Практические занятия: Семинар-дискуссия.	4	2
Тема 2.3. Теория гостиничного продукта	Содержание учебного материала	2	1
	1. Составляющие гостиничного продукта 2. Уровни гостиничного продукта		
	Практические занятия: составляющие гостиничного продукта, составление и презентация гостиничного продукта	4	
Раздел 3. Гостиничная деятельность			
Тема 3.1 Гостиничные услуги	Содержание учебного материала		
	1. Гость как потребитель 2. Гостиничные услуги 3. Гостиничные товары 4. Стандартизация и сертификация услуг	2	1
	Практические занятия: презентация гостиничных услуг	2	1



Тема 3.2. Структура отеля	Содержание учебного материала		
	1. Служба бронирования 2. Служба приема и размещения	4	I
	Практические занятия: Структура гостиницы в зависимости от категории звездности.	4	I
Всего:		32	

*Внутри каждого раздела указываются соответствующие темы. По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ и практических занятий (отдельно по каждому виду), контрольных работ, а также примерная тематика самостоятельной работы. Если предусмотрены курсовые работы (проекты) по дисциплине, описывается примерная тематика. Объем часов определяется по каждой позиции столбца 3 (отмечено звездочкой *). Уровень освоения проставляется напротив дидактических единиц в столбце 4 (отмечено двумя звездочками **).*

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 учебных кабинетов:

- организации деятельности сотрудников службы приема, размещения;
- организации деятельности сотрудников службы питания;
- организации деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда;
- организации деятельности сотрудников службы бронирования и продаж.

Реализация программы дисциплины требует наличия лаборатории:
учебный гостиничный номер (стандарт с двумя кроватями);
учебный ресторан и бар.

Реализация программы дисциплины требует наличия тренажерного комплекса: «Стойка приема и размещения гостей с модулем он-лайн бронирования».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- оборудование и технологическое оснащение рабочих мест;

Оборудование тренажерного комплекса:

- стойка ресепшн, включающая в себя:
 - телефон;
 - настенные часы;
 - факс;
 - копировальный аппарат;
 - стеллаж для регистрационных карточек;
 - стойка для хранения ключей;
 - машинка для кредитных карт (имитация);
 - компьютерный терминал с принтером;
 - стеллаж для файлов аудиторской проверки соответствия данных о заселении и счетов;
- стеллаж для ваучеров;
- сейф;
- место хранения наличности, а также:
 - посадочные места по количеству обучающихся;
 - рабочее место преподавателя;
 - экран, проектор, магнитная доска;
 - дидактические пособия;
 - программное обеспечение;



- видеофильмы по различным темам.
- Технические средства обучения:
- видеооборудование (мультимедийный проектор с экраном);
 - компьютеры по количеству посадочных мест;
 - профессиональные компьютерные программы для гостиниц.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Быстров, С. А. Организация гостиничного дела : учебное пособие / С.А. Быстров. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 432 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-00091-514-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1856700>
2. Индустрия гостеприимства: основы организации и управления : учебное пособие / А. Д. Чудновский, М. А. Жукова, Ю. М. Белозерова, Е. Н. Кнышова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 400 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0787-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/960133>

Дополнительные источники:

1. Можаяева, Н. Г. Гостиничный сервис : учебник / Н.Г. Можаяева, Г.В. Рыбачек. — 2-е изд., испр. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 242 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1041498. - ISBN 978-5-16-015561-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1668958>
2. Технология и организация гостиничных услуг: Уч./Л.Н.Семеркова, В.А.Белякова, Т.И.Шерстобитова и др. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2019. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/473650>

Электронные издания (электронные ресурсы):

1. http://hotel.web-3.ru/intarticles/?act=full&id_article=7830
2. <http://h-code.ru/2009/11/mobile-marketing-in-hotel-business/>
3. <http://www.catalog.horeca.ru/newspaper/business/249/>
4. <http://prohotel.ru/>



4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения *практических занятий, тестирования.*

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	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">- определять основные характеристики концепции гостиничного продукта; анализировать спрос и предложения гостиничной отрасли; определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития; организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы; презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий; основные требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия; содержание актуальной нормативно-правовой документации; современную научную и профессиональную терминологию; возможные траектории профессионального развития и самообразования; психологию коллектива; психологию личности; основы проектной деятельности; особенности социального и культурного контекста; правила	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none">– практические задания- тестовые задания по соответствующим темам. <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>Диф. зачет</p>



оформления документов; общечеловеческие ценности; правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности; современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	
ЛР 14. Выполняющий профессиональные навыки в сфере <i>гостиничного дела</i> с учетом специфики субъекта Российской Федерации	
ЛР 15. Выполняющий трудовые функции в сфере <i>гостиничного дела</i>	
ЛР 16. Способный анализировать производственные ситуации, быстро принимающий решение в нестандартных ситуациях	
ЛР 17. Проявляющий интерес и стремление к процессу обучения, непрерывному образованию, владеющий инновационными методами	
ЛР 18. Проявляющий качества социально зрелой личности, обладающей четкой социальной позицией и умеющей эффективно применять навыки бесконфликтного общения в профессиональной деятельности	
ЛР 19. Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере <i>гостиничного дела</i>	
ЛР. 20. Демонстрирующий нравственные принципы личности и способного выполнять функции гражданина, работника и семьянина.	
ЛР 21. Демонстрирующий осознание роли профессионала сферы гостеприимства, чувства ответственности перед выбранной специальностью, высокий уровень адаптации и социализации в современных условиях	



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

СМК
РГУТИС

Лист 12