

**ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ АВТОНОМНАЯ
НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА»
(ПО АНО ПКЭИП)**



УТВЕРЖДАЮ
Директор ПО АНО «ПКЭИП»
Л.Д. Джавадова
«28» июня 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПД.08 ГОСТИНИЧНАЯ ИНДУСТРИЯ**

для специальности

43.02.10 «Туризм»

Квалификация: Специалист по туризму

Форма обучения – заочная

Год набора – 2022

Дербент 2024

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.10 «Туризм», утвержденного приказом Минобрнауки России от 07.05.2014 № 474 (ред. от 13.07.2021) (Зарегистрировано в Минюсте России 19.06.2014 № 32806) базовой подготовки укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Профессиональная образовательная автономная некоммерческая организация «Педагогический колледж экономики и права»

Преподаватель ПЦК ЕСЭд
(занимаемая должность)

Г.Ю. Казимов.
(степ., инициалы, фамилия)

Одобрено на заседании ПЦК
Естественнонаучных и социально-экономических дисциплин
«28» 06 2024г., протокол № 06
Председатель ПЦК

Г.Ю. Казимов.
(степ., инициалы, фамилия)

Лист переутверждения

Программа переутверждена на 2024/2025 учебный год без изменений и дополнений.

Председатель ПЦК ЕСЭд _____ Г.Ю. Казимов

Основание: протокол № 06 от «28» июня 2024г.

Содержание

1. Паспорт программы учебной дисциплины	4
2. Структура и содержание дисциплины.....	8
3. Условия реализации программы учебной дисциплины.....	12
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПД.08 «Гостиничная индустрия»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОПД.08 «Гостиничная индустрия» является частью программы подготовки специалистов среднего звена, в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности **43.02.10 Туризм** входящей в укрупненную группу специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации работников гостиниц и туристических комплексов, для переподготовки и профессиональной подготовки администратора гостиницы, портье, горничной, менеджера по персоналу гостиницы.

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина ОПД.08 «Гостиничная индустрия» является общепрофессиональной и относится к профессиональному учебному циклу по специальности 43.02.10 Туризм.

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

С целью реализации требований работодателей и ориентации профессиональной подготовки под конкретное рабочее место, обучающийся в рамках овладения указанным видом профессиональной деятельности должен:

Перечень формируемых компетенций

Коды Компетенций	Наименование компетенции	Умения	Знания
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.		– историю развития гостиничной индустрии, глобальные тенденции и перспективы ее развития;
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	– определять типы и виды гостиничных и туристских предприятий;	– типы и виды гостиничных предприятий, их классификацию;
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	– анализировать рейтинги гостиничных предприятий;	– состав и структуру служб гостиниц, их функции;
ОК 4.	Осуществлять поиск и	– составлять	– принципы функционирования предприятий

	использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. Выявлять и анализировать запросы потребителя и возможности их реализации. Оформлять документы строгой отчетности. Контролировать качество обслуживания туристов принимающей стороной. Оформлять отчетную документацию о туристской поездке. Проводить маркетинговые		питания в гостиничном сервисе.
ОК 5.			
ОК 6.			
ОК 7.			
ОК 8.			
ОК 9.			
ПК 1.1.			
ПК 1.7.			
ПК 2.5			
ПК 2.6.			
ПК 3.1.			

	исследования рынка туристских услуг с целью формирования востребованного туристского продукта.		
ПК 3.2.	Формировать туристский продукт.		
ПК 3.3.	Рассчитывать стоимость туристского продукта.		
ПК 3.4.	Взаимодействовать с турагентами по реализации и продвижению туристского продукта.		
ПК 4.1.	Планировать деятельность подразделения.		
ПК 4.2.	Организовывать и контролировать деятельность подчиненных.		
ПК 4.3.	Оформлять отчетно-планирующую документацию.		

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы дисциплины	130
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
теоретическое обучение	24
практические занятия	24
<i>самостоятельная работа</i>	104
Промежуточная аттестация в форме <i>экзамена</i>	4 семестр

2. Структура и содержание дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов					
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками			
			Всего	Лекционные занятия	Семинарские занятия	Лабораторные занятия
3 семестр	76	50	26	14	12	-
Тема 1. Развитие гостиничного хозяйства	32	18	14	14	-	-
Тема 2. Классификация гостиниц и гостиничных номеров	18	18	-	-	-	-
Тема 3. Службы гостиниц и их характеристика	26	14	12	-	12	-
4 семестр	76	54	22	10	12	-
Тема 4. Предприятия питания в гостиничном сервисе	30	20	10	10	-	-
Тема 5. Управление гостиницами	34	34	-	-	-	-
Тема 6. Малые гостиницы	12	-	12	-	12	-
Промежуточная аттестация	Экзамен					
Всего	152	104	48	24	24	-

2.2. Тематический план и содержание дисциплины ОПД. 08 «Гостиничная индустрия»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций
1	2	3	
3 семестр			
Тема 1. Развитие гостиничного хозяйства	Содержание учебного материала	14	ОК 1-ОК 09 ПК 1.1, ПК 1.7. ПК 2.5, ПК 2.6. ПК 3.1-ПК 3.4. ПК 4.1-ПК 4.3.
	Роль и значение гостиничной индустрии.		
	История развития гостиничной индустрии		
	Общая характеристика индустрии гостеприимства		
	Гостеприимство как секретный элемент обслуживания		
	Современные тенденции развития индустрии гостеприимства		
	Правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность		
	Самостоятельная работа обучающихся	18	
	Изучение нормативных документов, регламентирующих деятельность гостиниц		
	Изучение учебной литературы; Составление опорно-логической схемы «Тенденции развития гостиничного хозяйства»; Подготовка реферата: «Тенденции развития гостиничной индустрии в Республике Дагестан».		
Тема 2. Классификация гостиниц и гостиничных номеров	Самостоятельная работа обучающихся	18	ОК 1-ОК 09 ПК 1.1, ПК 1.7. ПК 2.5, ПК 2.6. ПК 3.1-ПК 3.4. ПК 4.1-ПК 4.3.
	Средства размещения и их классификация		
	Классификация средств размещения по назначению		
	Гостиницы. Их классификация		
	Классификация гостиниц по уровню комфорта		
	Классификация гостиничных номеров		
	Пиктограммы гостиничного сервиса		
	Решение ситуаций по определению категории номеров в гостинице		
	Экскурсия в гостиницу города по отработке навыков классификации гостиниц		

	Изучение учебной литературы; Подготовка презентации по теме: «Гостиницы города Дербента»; Составление опорно-логической схемы: «Классификация средств размещения»; Оформление отчета по экскурсии.		
Тема 3. Службы гостиниц и их характеристика	Практические занятия	12	ОК 1-ОК 09 ПК 1.1, ПК 1.7. ПК 2.5, ПК 2.6. ПК 3.1-ПК 3.4. ПК 4.1-ПК 4.3.
	Технология обслуживания в сфере гостеприимства		
	Характеристика основных фаз гостевого цикла		
	Службы гостиниц, их классификация		
	Характеристика контактных служб гостиницы		
	Характеристика неконтактных служб гостиницы		
	Характеристика обязанностей работников служб гостиницы		
	Принципы функционирования и взаимодействия гостиничных служб	14	
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение учебной литературы; Составление опорно-логической схемы: «Технологический цикл обслуживания гостей»; Решение ситуаций по разработке фрагментов должностных инструкций сотрудников гостиницы.		
4 семестр			
Тема 4. Предприятия питания в гостиничном сервисе	Содержание учебного материала	10	ОК 1-ОК 09 ПК 1.1, ПК 1.7. ПК 2.5, ПК 2.6. ПК 3.1-ПК 3.4. ПК 4.1-ПК 4.3.
	Характеристика основных предприятий питания в гостиничном сервисе		
	Организация питания в гостинице.		
	Виды завтраков, их характеристика		
	Методы обслуживания клиентов		
	Организация обслуживания в номере		
	Виды сервиса, их особенности		
	Банкеты: понятие, виды и характеристика		
	Организация подготовки и проведения банкетов		
	Самостоятельная работа обучающихся	20	
	Определение предприятия питания (тренинг)		
	Решение ситуаций по выбору предприятий общественного питания.		

	Изучение учебной литературы; Подготовка презентаций по предприятиям питания в гостиничном сервисе (города, края)		
Тема 5. Управление гостиницами	Самостоятельная работа обучающихся	34	ОК 1-ОК 09 ПК 1.1, ПК 1.7. ПК 2.5, ПК 2.6. ПК 3.1-ПК 3.4. ПК 4.1-ПК 4.3.
	Особенности управления независимыми гостиницами.		
	Современные формы гостиничного бизнеса		
	Гостиничные цепи, факторы, оказывающие влияние на объединение гостиниц.		
	Гостиничные цепи мира на российском рынке		
	Франчайзинг.		
	Изучение учебной литературы; Составление опорно-логических конспектов: «Управление по контракту», «Аренда», «Франчайзинговый договор в индустрии гостеприимства»; Составление таблицы: «Преимущества и недостатки независимых гостиничных компаний перед франчайзинговыми».		
Тема 6. Малые гостиницы	Практические занятия	12	ОК 1-ОК 09 ПК 1.1, ПК 1.7. ПК 2.5, ПК 2.6. ПК 3.1-ПК 3.4. ПК 4.1-ПК 4.3.
	Малые гостиницы, их классификация и характеристика.		
	Виды малых гостиниц, виды дешевых модульных отелей.		
	Экзотические отели мира		
Промежуточная аттестация в форме экзамена в 4 семестре			
Всего		152	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия **кабинета Учебная (тренинговая) фирма по предоставлению туристских услуг (турфирма).**

Помещение кабинета должно соответствовать требованиям Санитарно - эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178–02): оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, необходимыми для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

Учебная (тренинговая) фирма по предоставлению туристских услуг (турфирма).
368600,

Республика Дагестан,

г. Дербент,

ул. Кобякова, д.32,

ауд № 12 (1 эт.)

Учебная мебель (столы и стулья ученические, преподавательские стул и стол)

доска – 1 шт.;

мультимедийный проектор (переносной) – 1 шт.;

проекционный экран - 1 шт.;

компьютер с возможностью подключения к сети «Интернет»;

наглядные пособия, схемы\$

комплект лицензионного ПО (операционная система - Windows 10 Pro, текстовый редактор - Microsoft Word 2016

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

**Федеральные законы и нормативные документы
(в действующей редакции (на момент изучения дисциплины))**

1. Федеральный закон «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации» от 24.11.1996 № 132-ФЗ (с изменениями на 8 июня 2020 года)
2. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 N 197-ФЗ (ред. от 31.07.2020) (с изм. и доп., вступ. в силу с 13.08.2020)
3. ГОСТ Р 51185-2014. НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ. Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования.

Основные источники:

1. Захарова, Н. А. Гостиничная индустрия: учебное пособие для СПО / Н. А. Захарова. — Саратов: Профобразование, 2023. — 260 с. — ISBN 978-5-4488-1065-7. —

Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/134201>

2. Никольская, Е. Ю., Технологии гостиничной деятельности: учебное пособие / Е. Ю. Никольская, М. Е. Успенская, Д. В. Галкин, Л. И. Скабеева. — Москва: КноРус, 2023. — 297 с. — ISBN 978-5-406-10329-6. — URL: <https://book.ru/book/945180>

3. Кошелева, А. И., Менеджмент качества гостиничных услуг: учебник / А. И. Кошелева, К. В. Левченко, О. А. Астафьева. — Москва: КноРус, 2022. — 224 с. — ISBN 978-5-406-09338-2. — URL: <https://book.ru/book/943035>

Дополнительные источники:

1. Организация продаж гостиничного продукта: учебное пособие для СПО / Л. В. Семенова, В. С. Корнеевец, И. И. Драгилева, В. О. Корионова. — Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 86 с. — ISBN 978-5-4486-0600-7, 978-5-4488-0233-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/44183>

2. Жданова, Т. С. Технология продаж и продвижения турпродукта: учебное пособие для СПО / Т. С. Жданова, В. О. Корионова. — Саратов: Профобразование, 2019. — 98 с. — ISBN 978-5-4488-0273-7. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/83347>

3. Гладилин В.А. Организация и менеджмент в туризме: учебно-практическое пособие / В.А. Гладилин. — Москва: Русайнс, 2021. — 119 с. — URL: <https://www.book.ru>. — Режим доступа: по подписке.

4. Шабашова, Л. А. Менеджмент в туристской индустрии: учебное пособие / Л. А. Шабашова. — Симферополь: Университет экономики и управления, 2018. — 247 с. — ISBN 2227-8397. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/86406>

5. Чудновский А.Д. Управление индустрией туризма России в современных условиях: учебное пособие / Чудновский А.Д., Жукова М.А. — Москва: КноРус, 2020. — 416 с. — URL: <https://www.book.ru>. — Режим доступа: по подписке

Интернет-ресурсы

1. <http://tourexpi.com/ru/index.html> Интернет сайт для турагентств и туристов. Сайт содержит информацию о международном туристическом рынке и рассчитан на специалистов туристического бизнеса из разных стран.

2. <http://www.travel.ru/search/result.html>. Информационный сайт Travel. На сайте представлена вся справочная информация о туризме и путешествиях.

3. <http://www.russiatourism.ru/files>. Официальный сайт федерального агентства по туризму Российской Федерации. База данных содержит статистические данные и практические сведения по внутреннему и выездному туризму.

4. <http://www.rstnw.ru/zakons.html>. На сайте представлена законодательная база в туристской индустрии Российской Федерации.

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы

Справочно-правовые системы

1. Консультант Плюс

Интернет-ресурсы:

1. Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО «PROFобразование»// www.profspo.ru /.
2. Электронная библиотечная система BOOK.ru // www.book.ru /.
3. Система дистанционного обучения www.LMS Moodle.ru

Используемые образовательные технологии

Личностно-ориентированные технологии (психологическая самодиагностика, творческие работы), имитационные технологии, технологии проблемного обучения, процессуально - ориентированные технологии (алгоритмы деятельности, инструктивные карточки и тд), программированное обучение, кейс-стадии, технологии коллективной деятельности (работа в малых группах, «пила», соревнования), работа с различными информационными источниками на уроке и дома, элементы проектной деятельности.

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения учебной 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
Умения:	
определять типы и виды гостиничных и туристских предприятий; анализировать рейтинги гостиничных предприятий; составлять организационную структуру управления гостиничных предприятий.	<i>Тестирование</i> <i>Оценка выполнения практического задания</i> <i>Оценка работы на практическом занятии</i> <i>Оценивание защиты рефератов</i> <i>Оценивание презентаций</i>
Знания:	
историю развития гостиничной индустрии, глобальные тенденции и перспективы ее развития; типы и виды гостиничных предприятий, их классификацию; состав и структуру служб гостиниц, их функции; принципы функционирования предприятий питания в гостиничном сервисе.	<i>Тестирование</i> <i>Устный экзамен</i> <i>Оценка выполнения практического задания</i> <i>Оценка работы на практическом занятии</i>