

**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**

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

# 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
OK 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.		– историю развития гостиничной индустрии, глобальные тенденции и перспективы ее развития;
OK 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;
OK 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	– анализировать рейтинги гостиничных предприятий;	– составлять
OK 4.	Осуществлять поиск и		– состав и структуру служб гостиниц, их функции;
			– принципы функционирования предприятий

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

	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 туроператорами 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
<b>Объем образовательной программы дисциплины</b>	<b>130</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	24
практические занятия	24
<i>самостоятельная работа</i>	<b>104</b>
Промежуточная аттестация в форме <i>экзамена</i>	<b>2 семестр</b>

## 2. Структура и содержание дисциплины

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов		Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками			
	Всего	Самостоятельная работа	Всего	Лекционные занятия	Семинарские занятия	Лабораторные занятия
<b>3 семестр</b>	<b>76</b>	<b>50</b>	<b>26</b>	<b>14</b>	<b>12</b>	-
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	-
<b>4 семестр</b>	<b>76</b>	<b>54</b>	<b>22</b>	<b>10</b>	<b>12</b>	-
Тема 4. Предприятия питания в гостиничном сервисе	30	20	10	10	-	-
Тема 5. Управление гостиницами	34	34	-	-	-	-
Тема 6. Малые гостиницы	12	-	12	-	12	-
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>Экзамен</b>					
<b>Всего</b>	<b>152</b>	<b>104</b>	<b>48</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	-

## 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	
<b>1 семестр</b>			
<b>Тема 1. Развитие гостиничного хозяйства</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Роль и значение гостиничной индустрии.</p> <p>История развития гостиничной индустрии</p> <p>Общая характеристика индустрии гостеприимства</p> <p>Гостеприимство как секретный элемент обслуживания</p> <p>Современные тенденции развития индустрии гостеприимства</p> <p>Правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Изучение нормативных документов, регламентирующих деятельность гостиниц</p> <p>Изучение учебной литературы;</p> <p>Составление опорно-логической схемы «Тенденции развития гостиничного хозяйства»;</p> <p>Подготовка реферата: «Тенденции развития гостиничной индустрии в Республике Дагестан».</p>	14	OK 1-OK 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.
<b>Тема 2. Классификация гостиниц и гостиничных номеров</b>	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Средства размещения и их классификация</p> <p>Классификация средств размещения по назначению</p> <p>Гостиницы. Их классификация</p> <p>Классификация гостиниц по уровню комфорта</p> <p>Классификация гостиничных номеров</p> <p>Пиктограммы гостиничного сервиса</p> <p>Решение ситуаций по определению категории номеров в гостинице</p> <p>Экскурсия в гостиницу города по отработке навыков классификации гостиниц</p>	18	OK 1-OK 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.

	Изучение учебной литературы; Подготовка презентации по теме: «Гостиницы города Дербента»; Составление опорно-логической схемы: «Классификация средств размещения»; Оформление отчета по экскурсии.		
<b>Тема 3.</b> <b>Службы гостиниц и их характеристика</b>	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Технология обслуживания в сфере гостеприимства</p> <p>Характеристика основных фаз гостевого цикла</p> <p>Службы гостиниц, их классификация</p> <p>Характеристика контактных служб гостиницы</p> <p>Характеристика неконтактных служб гостиницы</p> <p>Характеристика обязанностей работников служб гостиницы</p> <p>Принципы функционирования и взаимодействия гостиничных служб</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Изучение учебной литературы;</p> <p>Составление опорно-логической схемы: «Технологический цикл обслуживания гостей»;</p> <p>Решение ситуаций по разработке фрагментов должностных инструкций сотрудников гостиницы.</p>	12	OK 1-OK 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.
<b>2 семестр</b>		14	
<b>Тема 4.</b> <b>Предприятия питания в гостиничном сервисе</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Характеристика основных предприятий питания в гостиничном сервисе</p> <p>Организация питания в гостинице.</p> <p>Виды завтраков, их характеристика</p> <p>Методы обслуживания клиентов</p> <p>Организация обслуживания в номере</p> <p>Виды сервиса, их особенности</p> <p>Банкеты: понятие, виды и характеристика</p> <p>Организация подготовки и проведения банкетов</p> <p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Определение предприятия питания (тренинг)</p> <p>Решение ситуаций по выбору предприятий общественного питания.</p>	10	OK 1-OK 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.

	Изучение учебной литературы; Подготовка презентаций по предприятиям питания в гостиничном сервисе (города, края)		
<b>Тема 5. Управление гостиницами</b>	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 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».	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.
<b>Тема 6. Малые гостиницы</b>	<b>Практические занятия</b> Малые гостиницы, их классификация и характеристика. Виды малых гостиниц, виды дешевых модульных отелей. Экзотические отели мира	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.
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена во 2 семестре</b>			
<b>Всего</b>		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. Колякова, 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 PROFобразование: [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 PROFобразование: [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 PROFобразование: [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 PROFобразование: [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 «PROФобразование»// [www.profspo.ru](http://www.profspo.ru) /.
2. Электронная библиотечная система BOOK.ru // [www.book.ru](http://www.book.ru) /.
3. Система дистанционного обучения [www.LMS Moodle.ru](http://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), программируемое 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.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Умения:</b>	
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>
<b>Знания:</b>  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>