

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 06 ИНДУСТРИЯ ГОСТЕПРИИМСТВА
(заочная форма обучения)

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования по специальности **43.02.10 Туризм** базовой подготовки, укрупненной группы специальностей 43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ.

Организация-разработчик: ЧПОУ «Магнитогорский колледж современного образования»

Разработчик:

Чистякова А.А. преподаватель ЧПОУ «Магнитогорский колледж современного образования»

Техническая экспертиза рабочей программы учебного предмета **ОП.06 Индустрия гостеприимства** пройдена

Эксперт: Докукина Е.П., методист ЧПОУ «Магнитогорский колледж современного образования»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы учебной дисциплины.....	стр. 4
2. Структура и содержание учебной дисциплины.....	7
3. Условия реализации программы учебной дисциплины	11
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.....	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.06 ИНДУСТРИЯ ГОСТЕПРИИМСТВА

1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа учебной дисциплины **ОП.6 Индустрия гостеприимства** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.10 Туризм** (базовая подготовка), укрупненной группы специальностей 43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ.

Дисциплина входит в цикл естественнонаучных дисциплин

Программа учебной дисциплины **ОП.6 Индустрия гостеприимства** может быть использована в программах дополнительного профессионального образования.

1.2 Общие и профессиональные компетенции

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии следующих компетенций:

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

ПК 1.2. Информировать потребителя о туристских продуктах.

ПК 1.3. Взаимодействовать с туроператором по реализации и продвижению туристского продукта.

ПК 3.1. Проводить маркетинговые исследования, рынка туристских услуг с целью формирования востребованного туристского продукта.

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются **умения и знания**

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	пользоваться цифровыми данными мировой гостиничной статистики для составления различных характеристик гостиничной индустрии	Знает характерные особенности развития мирового гостиничного хозяйства в разные периоды
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	просматривать предложения и регистрироваться на курсы повышения квалификации	знает современное состояние и тенденции развития гостиничного хозяйства
ОК 9. Владеть специальной терминологией, необходимой для анализа деятельности предприятий индустрии гостеприимства	использовать основные требования к стандартизации услуг туристской и экскурсионной деятельности	знает классы потребителей и соответствующий им номерной фонд

ПК 1.2. Информировать потребителя о туристских продуктах	составлять характеристику номерного фонда в зависимости от вида и категории гостиничного комплекса	знает классы потребителей и соответствующий им номерной фонд
ПК 1.3. Взаимодействовать с туроператором по реализации и продвижению туристского продукта	работать с нормативными требованиями к гостиничным комплексам различной категории	знает основные гостиничные сетевые цепи
ПК 3.1. Проводить маркетинговые исследования, рынка туристских услуг с целью формирования востребованного туристского продукта.	формировать технологическую структуру ГТК в зависимости от вида и назначения гостиничного комплекса	знает различные типы классификаций гостиниц

В рамках программы учебной дисциплины осуществляется **формирование личностных результатов** реализации программы воспитания по специальности;

ЛРв 1) Осознающий себя гражданином и защитником великой страны

ЛРв 2) Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций

ЛРв3) Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих

ЛРв4) Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛРв5) Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России

ЛРв6) Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях

ЛРв 9) Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

ЛРв12) Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания

ЛРв13) Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса туризма и гостиничного дела

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 76 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **12** часов;
- самостоятельной работы обучающегося 64 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)	76
в том числе в форме практической подготовки	50
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	12(2)
в том числе:	
лабораторные занятия <i>(если предусмотрены)</i>	
практические занятия	2 (2)
контрольные работы <i>(если предусмотрены)</i>	
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	64 (48)
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i>	
Самостоятельная работа над домашней контрольной работой	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Индустрия гостеприимства

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 Индустрия гостеприимства: понятие, сущность, структура		76 (48)	
Тема 1.1 Понятие «индустрия гостеприимства»: характеристика, структурные составляющие	Содержание учебного материала (в т.ч. в форме практической подготовки) 1 Индустрия гостеприимства как единство нескольких отраслей Лабораторные работы Практические занятия Индустрия гостеприимства как единство нескольких отраслей Контрольные работы Самостоятельная работа обучающихся реферат «Социальные предпосылки развития гостиничного бизнеса»	1	1
Тема 1.2 Гостиничные предприятия в структуре индустрии гостеприимства	Содержание учебного материала (в т.ч. в форме практической подготовки) 1 Этапы развития гостиничного хозяйства 2 Развитие курортных отелей 3 Классификация типов гостиниц Лабораторные работы Практические занятия (в т.ч. в форме практической подготовки) Гостиницы в индустрии гостеприимства Контрольные работы Самостоятельная работа обучающихся Развитие курортных отелей в России. История гостиничного хозяйства	1 1(1) 11(8)	2
Тема 1.3 Предприятия питания в структуре индустрии гостеприимства	Содержание учебного материала (в т.ч. в форме практической подготовки) 1 Классификация предприятий питания 2 Формы и методы обслуживания туристов Лабораторные работы Практические занятия Европейская, азиатская и американская формы обслуживания Контрольные работы Самостоятельная работа обучающихся Презентация «Предприятия питания в индустрии туризма»	2 10(8)	2
Тема 1.4 Транспортные предприятия в индустрии	Содержание учебного материала (в т.ч. в форме практической подготовки) 1 Транспортное обслуживание в индустрии гостеприимства Лабораторные работы	2	

гостеприимства	Практические занятия (в т.ч. в форме практической подготовки) Организация чартерных перевозок, круизов, автобусных туров Внешний и внутренний туризм		1(1)	
	Контрольные работы		11(7)	
	Самостоятельная работа обучающихся Схемы чартерных программ			
Тема 1.5 Культурные учреждения в индустрии гостеприимства	Содержание учебного материала (в т.ч. в форме практической подготовки)		2	3
	1	Достопримечательности регионов		
	2	Национальные особенности различных культур		
	Лабораторные работы		11(7)	
	Практические занятия (в т.ч. в форме практической подготовки) Культурная программа тура			
	Контрольные работы			
	Самостоятельная работа обучающихся Организация туристско-познавательных программ			
Тема 1.6 Культурно- развлекательные Центры в индустрии гостеприимства	Содержание учебного материала (в т.ч. в форме практической подготовки)		2	3
	1	Национальные парки		
	2	Молодежные развлекательные Центры		
	Лабораторные работы		11(7)	
	Практические занятия (в т.ч. в форме практической подготовки) Культурно-познавательные туры			
	Контрольные работы			
	Самостоятельная работа обучающихся Спортивно-развлекательные Центры			
Всего			76 (48)	

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Индустрия гостеприимства»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся
- рабочее место преподавателя (стол, компьютер, интерактивная доска)
- наглядные пособия
- электронные учебные пособия
- карты мира, России и отдельных регионов;
- каталоги, путеводители, буклеты о странах
- периодические издания туристской тематики.

Технические средства обучения:

– компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в ИНТЕРНЕТ, мультимедийный проектор, принтер.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Березовая Л. Г. История туризма и гостеприимства : учебник для СПО / Л. Г. Березовая. - М. : Издательство Юрайт, 2017. - 477 с. - (Серия : Профессиональное образование).
2. Тимохина Т. Л. Гостиничный сервис : учебник для СПО /Т. Л. Тимохина. - М. : Издательство Юрайт, 2017. - 331 с. - (Серия : Профессиональное образование).

Дополнительные источники:

3. Бугорский В. П. Организация туристской индустрии. Правовые основы: учебное пособие для СПО / В. П. Бугорский. - М.: Издательство Юрайт, 2017. - 165 с. - (Серия : Профессиональное образование)
4. Можаяева Н.Г., Камшечко М.В. Индустрия гостеприимства: практикум / Н.Г. Можаяева, М.В. Камшечко. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2018. - 120 с.

Интернет-ресурсы:

5. Всемирная туристская организация (UNWTO) - www.unwto.org.
6. ЭБС Консультант студент - www.studentlibrary.ru.
7. <http://www.prohotel.ru/>
8. <http://www.tourinfo.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины	Характеристики демонстрируемых знаний , которые могут быть проверены	Какими процедурами производится оценка
формирование понятия «индустрия гостеприимства»	1) знает характеристику структурных составляющих 2) знает индустрию гостеприимства как единство нескольких отраслей	оценка деятельности учащихся во время фронтального опроса «Составляющие туристской индустрии»
гостиничные предприятия в структуре индустрии гостеприимства	1) этапов развития гостиничного хозяйства 2) развития курортных отелей	оценка деятельности учащихся во время практической работы «Гостиницы индустрии гостеприимства»
предприятия питания в структуре индустрии гостеприимства	1) классификации предприятий питания 2) формы и методы обслуживания туристов	оценка деятельности учащихся во время практической работы «Европейская, азиатская и американская формы обслуживания»
транспортные предприятия в индустрии гостеприимства	1) организацию чартерных и авиаперевозок, круизов, автобусных туров	оценка деятельности учащихся во время практической работы «Схемы чартерных программ»
культурные учреждения в индустрии гостеприимства	1) молодежные, спортивные и развлекательные центры для предложения целевой аудитории	оценка деятельности учащихся по результату разработанной развлекательной программы, с последующей презентацией
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
понятие «индустрия гостеприимства»: характеристика, структурные составляющие	1) пользоваться цифровыми данными мировой гостиничной статистики	оценка деятельности учащихся во время практической работы
структура размещения туристов	1) формировать технологическую структуру размещения в зависимости от вида и назначения гостиничного комплекса	оценка деятельности учащихся во время практической работы

номерной фонд ГК	1) составлять характеристику номерного фонда в зависимости от вида и категории предприятий питания	оценка деятельности учащихся во время практической работы
смежные предприятия в гостиничной индустрии	1) работа с нормативными требованиями к предприятиям транспортных услуг различной категории	оценка тестирования
культурные учреждения в индустрии гостеприимства	1) организация культурно-познавательных программы для различных групп туристов	оценка участия в деловой игре