

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Загвоздина Любовь Генриховна
Должность: Директор
Дата подписания: 03.06.2022 14:37:17
Уникальный программный ключ:
8ea9eca0be4f6fdd53da06ef676b3f826e1460eb

Министерство образования и науки Челябинской области
Автономная некоммерческая организация профессионального образования
«Челябинский колледж Комитент»
(АНОПО «Челябинский колледж Комитент»)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА
УПД.01 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ**

Специальность: 43.02.11 Гостиничный сервис
Квалификация выпускника: Менеджер

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательного учебного предмета3
2. Структура и содержание общеобразовательного учебного предмета4
3. Условия реализации общеобразовательного учебного предмета8
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательного учебного предмета9

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательного учебного предмета УПД.01 Введение в специальность

1.1. Место учебного предмета в структуре образовательной программы:

Учебный предмет УПД.01 Введение в специальность является дополнительным предметом общеобразовательного учебного цикла образовательной программы по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебного предмета:

Содержание рабочей программы общеобразовательного учебного предмета УПД.01 Введение в специальность направлено на достижение следующих целей:

- формирование у обучающихся сведений о профессиональном развитии и профессионализме;
- овладение знаниями о личности и ее профессиональном развитии;
- приобретение знаний о сущности профессиональной компетентности.

Освоение содержания общеобразовательной учебной дисциплины УПД.01 Введение в специальность обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

личностных:

ЛР 4. Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

ЛР 6. Толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигая в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям;

ЛР 8. Нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;

ЛР 9. Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

ЛР 10. Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;

метапредметных:

МР 1. Самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

МР 2. Умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

МР 3. Владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

МР 4. Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

МР 5. Умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

МР 6. Умение определять назначение и функции различных социальных институтов;

МР 7. Умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

МР 8. Владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

МР 9. Владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.

предметных:

ПР 1. Самостоятельное выделение и формулирование профессиональной цели;

ПР 2. Умение структурировать профессиональные знания;

ПР 3. Владение путями и способами решения профессиональных задач;

ПР 4. Понимание значимости профессии и стремление качественно выполнять профессиональные задачи разнопланового характера;

ПР 5. Рефлексия способов и условий действия, контроль и оценка процесса и результатов профессиональной деятельности.

2. Структура и содержание общеобразовательного учебного предмета

2.1. Объем общеобразовательного учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов	1 семестр	2 семестр
Объем образовательной программы учебного предмета	384	153	231
в том числе:			
теоретическое обучение	84	40	44
практические занятия	172	62	110
<i>самостоятельная работа</i>	128	51	77
Промежуточная аттестация в форме			Дифференцированный зачет

2.2. Тематический план и содержание общеобразовательного учебного предмета УПД.01 Введение в специальность

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды личностных результатов
1	2	3	4
1 семестр			
Тема 1. История становления гостиничного дела	Содержание учебного материала	22	ЛР 4,6,8,9,10
	Первые упоминания о гостиничном деле. Развитие гостиничного дела от средних веков до XIX века. Развитие гостиничного хозяйства в XIX-XX веках. Этапы развития гостиничного дела	6	
	Практическое занятие Дискуссия на тему: Зарождение и развитие гостиничного дела в древности Заслушивание докладов с презентацией Тестирование Устный опрос по теме Решение ситуационных задач	8	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с учебником и лекционным материалом Написание реферата Гостеприимство как явление в современном мире. Становление науки о гостеприимстве	8	
Тема 2. История развития мировой гостиничной индустрии.	Содержание учебного материала	22	ЛР 4,6,8,9,10
	Первые упоминания о гостиничном деле. Развитие индустрии гостеприимства в Европе. Эволюция американской индустрии гостеприимства	6	
	Практическое занятие Дискуссия на тему Развитие индустрии гостеприимства в Европе Заслушивание докладов с презентацией Эволюция американской индустрии гостеприимства	8	
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельное изучение литературы, конспектирование материалов Подготовка к практическим занятиям	8	
Тема 3. Гостиничная и ресторанная индустрия России	Содержание учебного материала	22	ЛР 4,6,8,9,10
	Возникновение и развитие гостиниц и постоялых дворов. Гостиничное дело в провинции. Развитие гостиничного хозяйства в России после революции. Гостиничный бизнес России второй половины XX в.	6	
	Практическое занятие Заслушивание докладов с презентацией Этапы развития гостиничного дела. Гостиничный	8	

	<p>бизнес России второй половины XX века. Ресторанная индустрия России. Дискуссия на тему Гостиничная индустрия России до начала XX века и во второй половине XX века Тестирование Решение ситуационных задач</p>		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельное изучение литературы, конспектирование материалов Подготовка к практическим занятиям</p>	8	
Тема 4. Особенности гостиничного продукта	<p>Содержание учебного материала</p>	22	ЛР 4,6,8,9,10
	<p>Основные модели гостиничного продукта. Жизненный цикл гостиничного продукта. Специфические особенности нового продукта. Методы продвижения гостиничных услуг.</p>	6	
	<p>Практическое занятие Практическая работа Системы классификации гостиниц. Практическая работа Гостиничный продукт: характерные особенности, методы формирования</p>	8	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельное изучение литературы, конспектирование материалов Подготовка к практическим занятиям</p>	8	
Тема 5. Классификация средств размещения	<p>Содержание учебного материала</p>	25	ЛР 4,6,8,9,10
	<p>Стандартная российская классификация средств размещения. Типы гостиничных предприятий в РФ. Признаки, характеризующие гостиницу. Основные категории отелей</p>	6	
	<p>Практическое занятие Практическая работа Типы и виды гостиничных предприятий Практическая работа Категории отелей. Решение ситуационных задач</p>	10	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельное изучение литературы, конспектирование материалов Подготовка к практическим занятиям</p>	9	
Тема 6. Основные службы гостиничного предприятия	<p>Содержание учебного материала</p>	26	ЛР 4,6,8,9,10
	<p>Служба приема и размещения. Служба бронирования. Порядок регистрации и размещения гостей. Служба обслуживания номеров. Служба эксплуатации номерного фонда. Финансовая служба. Служба питания. Отдел закупок. Служба безопасности отеля. Отдел кадров</p>	6	
	<p>Практическое занятие Практическая работа Разработка плана и определение целей деятельности службы гостиницы. Практическая работа Планирование потребности в материальных ресурсах и персонале службы</p>	10	

	Устный опрос по теме Контрольная работа		
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельное изучение литературы, конспектирование материалов Подготовка к практическим занятиям	10	
Тема 7. Организация приема гостей	Содержание учебного материала	14	ЛР 4,6,8,9,10
	Структура службы приема и размещения. Основные функции всех подразделений отдела приема и размещения. Организация деятельности службы предварительного бронирования. Требования к обслуживающему персоналу службы приема и размещения	4	
	Практическое занятие Практическая работа Организация работы службы приема и размещения Заслушивание докладов по пройденной теме Тренинг «Прием посетителей»	10	
2 семестр			
Тема 8. Технология размещения гостей	Содержание учебного материала	32	ЛР 4,6,8,9,10
	Оформление проживания российских граждан. Оформление проживания иностранных граждан. Расчет с клиентами. Въезд и выезд гостей	6	
	Практические занятия Тренинг «Организация рабочего места службы приема и размещения». Практическая работы Технологическая карта размещения гостей Решение ситуационных задач Заслушивание сообщений с презентацией по теме	15	
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельное изучение литературы, конспектирование материалов Подготовка к практическим занятиям	11	
Тема 9. Организация обслуживания номерного фонда	Содержание учебного материала	32	ЛР 4,6,8,9,10
	Услуги и уборочные работы. Контроль качества уборки и содержания номеров. Организация работы персонала. Хранение ценных вещей проживающих.	6	
	Практическое занятие Практическая работа Организация работы службы эксплуатации номерного фонда Практическая работа Операционный процесс обслуживания в гостинице. Практическая работа Составление памятки по уборке помещений гостиницы Практическая работа Оформление забытых вещей Решение ситуационных задач	15	
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельное изучение литературы, конспектирование материалов	11	

	Подготовка к практическим занятиям		
Тема 10. Правила предоставления гостиничных услуг.	Содержание учебного материала	33	ЛР 4,6,8,9,10
	Правила предоставления гостиничных услуг в РФ. Законодательная основа. Операционный процесс обслуживания. Порядок оформления проживания. Права потребителей. Работа с претензиями потребителей.	6	
	Практическое занятие Практическая работа Административные службы гостиничного комплекса Практическая работа Правила предоставления гостиничных услуг. Законодательная основа. Дискуссия на тему Ответственность исполнителя и потребителя гостиничных услуг Решение ситуационных задач Контрольная работа	16	
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельное изучение литературы, конспектирование материалов Подготовка к практическим занятиям	11	
Тема 11. Организация и технология предоставления дополнительных услуг в гостинице.	Содержание учебного материала	33	ЛР 4,6,8,9,10
	Организация бытового обслуживания. Транспортные услуги. Вспомогательно – оперативная служба гостиничного комплекса. Анимационная служба. Инженерно – техническая служба	6	
	Практическое занятие Практическая работа Понятие и виды гостиничных услуг Практическая работа Организация и технология предоставления дополнительных услуг в гостинице Практическая работа Анализ аудитории и подбор гостиничных услуг Устный опрос	16	
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельное изучение литературы, конспектирование материалов Подготовка к практическим занятиям	11	
Тема 12. Обеспечение безопасности на предприятиях гостиничного сервиса	Содержание учебного материала	33	ЛР 4,6,8,9,10
	Действия персонала гостиницы при возникновении чрезвычайных ситуаций. Противопожарная безопасность. Меры по обеспечению безопасности проживающих в гостинице. Потери и находки в гостинице.	6	
	Практические занятия Практическая работа Организационная структура службы безопасности Практическая работа Правила техники безопасности и противопожарной безопасности при проведении уборочных работ Практическая работа Составление правил безопасной работы с электроприборами и химическими средствами для уборки.	16	

	Заслушивание докладов с презентацией Решение ситуационных задач		
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельное изучение литературы, конспектирование материалов Подготовка к практическим занятиям	11	
Тема 13. Гостиничные стандарты.	Содержание учебного материала	33	ЛР 4,6,8,9,10
	Стандарты обслуживания. Выработка фирменного стиля гостиницы. Интерьер гостиничного предприятия. Внешнее обустройство гостиниц, экстерьер. Технические особенности оснащения.	6	
	Практическое занятие Практическая работа Стандарты обслуживания. Практическая работа Практика внедрения стандартов качества Заслушивание докладов с презентацией Решение ситуационных задач	16	
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельное изучение литературы, конспектирование материалов Подготовка к практическим занятиям	11	
Тема 14. Формирование профессиональной культуры	Содержание учебного материала	35	ЛР 4,6,8,9,10
	Внешний вид работника гостиничного предприятия. Правила и стандарты общения персонала с клиентами. Корпоративная культура гостиничного предприятия.	8	
	Практическое занятие Практическая работа Внешнее и внутреннее оформление гостиничного предприятия. Практическая работа Персонал гостиничного предприятия Практическая работа Интерьер и его влияние на качество обслуживания Устный опрос Решение ситуационных задач	16	
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельное изучение литературы, конспектирование материалов Подготовка к практическим занятиям	11	
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет		ЛР 4,6,8,9,10
		Всего:	384

3. Условия реализации общеобразовательного учебного предмета

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебного предмета должно быть предусмотрено следующее специальное помещение: **Лаборатория службы приема и размещения гостей.** Помещение кабинета должно соответствовать требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, необходимыми для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

Лаборатория службы приема и размещения гостей.

Оборудование учебного кабинета:

Парты (2-х местная)

Стулья

Стол преподавателя

Стул преподавателя

Компьютер

Доска меловая

Лаборатория службы приема и размещения гостей обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения

Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет

Материальное оснащение, компьютерное и интерактивное оборудование:

Автоматизированное рабочее место библиотекаря

Автоматизированное рабочее место читателей

Автоматизированное рабочее место для лиц с ОВЗ

Принтер

Сканер

Стеллажи для книг

Кафедра

Выставочный стеллаж

Каталожный шкафа

Посадочные места (столы и стулья для самостоятельной работы)

Помещение для самостоятельной работы

Материальное оснащение, компьютерное и интерактивное оборудование:

Автоматизированные рабочие места обучающихся

Парты (2-х местные)

Стулья

Автоматизированные рабочие места обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду АНОПО «Челябинский колледж Комитент», с выходом в информационно-коммуникационную сеть «Интернет».

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основная литература:

1. Арбузова, Н.Ю. Технология и организация гостиничных услуг [Текст] : учеб. пособие для вузов / Н. Ю. Арбузова. - 4-е изд. испр. - М.: Академия, 2016. - 224 с.
2. Агабекян, И.П. Английский язык для обслуживающего персонала: учеб. / И.П.Агабекян. - М.: ТК Велби, 2015. - 248 с
3. Асанова, И.М. Деятельность службы приема и размещения [Текст] : учеб. для вузов / И.М.Асанова, А.А.Жуков. - М.: Академия, 2016. - 288 с.

Дополнительные источники (при необходимости)

1. Барчуков, И. С. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов [Текст]: учеб. / И. С. Барчуков, Л. В. Баумгартен и др. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: КНОРУС, 2017. - 168с.

2. Брашнов, Д. Г. Гостиничный сервис и туризм [Текст]: учеб. для СПО / Д. Г. Брашнов. - М.: ИНФРА-М, Альфа-М, 2016. - 368с.: ил.
3. Ёхина, М. А. Организация обслуживания в гостиницах [Текст]: учеб. для СПО/М.А.Ёхина.- 6-е изд., перераб. - М.: Академия, 2016. - 240с.
4. Ёхина, М. А. Прием, размещение и выписка гостей [Текст]: учебник для СПО/ М. А. Ёхина. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Академия, 2016. - 304с.

4 Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательного учебного предмета

Результаты обучения	Методы оценки
<p><i>предметных:</i></p> <p>ПР 1. Самостоятельное выделение и формулирование профессиональной цели;</p> <p>ПР 2. Умение структурировать профессиональные знания;</p> <p>ПР 3. Владение путями и способами решения профессиональных задач;</p> <p>ПР 4. Понимание значимости профессии и стремление качественно выполнять профессиональные задачи разнопланового характера;</p> <p>ПР 5. Рефлексия способов и условий действия, контроль и оценка процесса и результатов профессиональной деятельности.</p>	<p>Устный опрос</p> <p>Решение ситуационных задач</p> <p>Защита проектов</p> <p>Заслушивание докладов с презентацией</p> <p>Контрольная работа</p> <p>Дифференцированный зачет</p>