

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Загвоздина Любовь Генриховна
Должность: Директор
Дата подписания: 24.04.2024 14:35:18
Уникальный программный ключ:
8ea9eca0be4f6fdd53da06ef676b3f826e1460eb

**Автономная некоммерческая организация
профессионального образования
«Челябинский колледж Комитент»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля
**ОП.02 ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В СФЕРЕ
ТУРИЗМА И ГОСТЕПРИИМСТВА**
по специальности
43.02.16 ТУРИЗМ И ГОСТЕПРИИМСТВО

Челябинск, 2023

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.12 ГОСТИНИЧНАЯ ИНДУСТРИЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 Гостиничная индустрия является частью программы подготовки специалистов среднего звена, в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

1.2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся *должен уметь*:

- определять типы и виды гостиничных и туристских предприятий;
- анализировать рейтинги гостиничных предприятий;
- составлять организационную структуру управления гостиничных предприятий.

В результате освоения дисциплины обучающийся *должен знать*:

- 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.

Освоение дисциплины ОП.07 Гостиничная индустрия направлено:

- на формирование *общих компетенций*, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

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

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

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.

- овладение *профессиональными компетенциями*, соответствующими видам деятельности:

ПК 1.1. Выявлять и анализировать запросы потребителя и возможности их реализации.

ПК 1.2. Информировать потребителя о туристских продуктах.

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

ПК 1.4. Рассчитывать стоимость турпакета в соответствии с заявкой потребителя.

ПК 1.5. Оформлять турпакет (турпутевки, ваучеры, страховые полисы).

ПК 2.1. Контролировать готовность группы, оборудования и транспортных средств к выходу на маршрут.

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 3.4. Взаимодействовать с турагентами по реализации и продвижению туристского продукта.

ПК 4.2. Организовывать и контролировать деятельность подчиненных.

Реализация воспитательного содержания рабочей программы учебной дисциплины достигается посредством решения воспитательных задач в ходе каждого занятия в единстве с задачами обучения и развития личности студента; целенаправленного отбора содержания учебного материала, использования современных образовательных технологий.

Воспитательный потенциал дисциплины направлен на достижение следующих личностных результатов, составляющих портрет выпускника СПО, определенного рабочей Программой воспитания:

ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны

ЛР 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.

ЛР 3. 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.

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа».

ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 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.

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 12. 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.

ЛР 13. Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса гостиничного дела

ЛР 14. Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	96
в т.ч. в форме практической подготовки	30
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	80
в том числе:	
практические занятия	12
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
<i>В том числе:</i>	
- <i>Изучение специальной, учебной литературы, Интернет-ресурсов, СМИ по вопросам курса.</i>	8
- <i>Индивидуальная работа:</i>	10
• <i>Подготовка выступлений, докладов, рефератов по отдельным темам дисциплины;</i>	
• <i>Создание сопроводительной презентации с помощью MS PowerPoint.</i>	
• <i>Составление опорно-логических конспектов, опорно-логических схем.</i>	
Консультации	6
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.07 Гостиничная индустрия

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Тема 1. Развитие гостиничного хозяйства	Содержание учебного материала	12	1	
	1. Роль и значение гостиничной индустрии.			1
	2. История развития гостиничной индустрии			1
	3. Общая характеристика индустрии гостеприимства			1
	4. Гостеприимство как секретный элемент обслуживания			1
	5. Современные тенденции развития индустрии гостеприимства			2
	6. Правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность			2
	Практические занятия	2	2	
	1. Изучение нормативных документов, регламентирующих деятельность гостиниц			
Самостоятельная работа обучающихся	2			
1. Изучение учебной литературы;				
2. Составление опорно-логической схемы «Тенденции развития гостиничного хозяйства»; 3. Подготовка реферата: «Тенденции развития гостиничной индустрии в Ставропольском крае».				
Тема 2. Классификация гостиниц и гостиничных номеров	Содержание учебного материала	14		
	1. Средства размещения и их классификация			2
	2. Классификация средств размещения по назначению			2
	3. Гостиницы. Их классификация			1
	4. Классификация гостиниц по уровню комфорта			1
	5. Классификация гостиничных номеров			1
	6. Пиктограммы гостиничного сервиса			1

	Практические занятия	4/4	
	2. Решение ситуаций по определению категории номеров в гостинице		
	3. Экскурсия в гостиницу города по отработке навыков классификации гостиниц		
	Самостоятельная работа обучающихся	6	
	1. Изучение учебной литературы;		
	2. Подготовка презентации по теме: «Гостиницы города Ставрополя»;		
	3. Составление опорно-логической схемы: «Классификация средств размещения»;		
	4. Оформление отчета по экскурсии.		
Тема 3. Службы гостиниц и их характеристика	Содержание учебного материала	14	
	1. Технология обслуживания в сфере гостеприимства		1
	2. Характеристика основных фаз гостевого цикла		1
	3. Службы гостиниц, их классификация		1
	4. Характеристика контактных служб гостиницы		1
	5. Характеристика неконтактных служб гостиницы		1
	6. Характеристика обязанностей работников служб гостиницы	2	
	Практические занятия	2	
	4. Принципы функционирования и взаимодействия гостиничных служб		
		Самостоятельная работа обучающихся	2
	1. Изучение учебной литературы;		
	2. Составление опорно-логической схемы: «Технологический цикл обслуживания гостей»;		
	3. Решение ситуаций по разработке фрагментов должностных инструкций сотрудников гостиницы.		
Тема 4. Предприятия питания в гостиничном сервисе	Содержание учебного материала	14	
	1. Характеристика основных предприятий питания в гостиничном сервисе		1
	2. Организация питания в гостинице.		1
	3. Виды завтраков, их характеристика		1
	4. Методы обслуживания клиентов		2
	5. Организация обслуживания в номере		2
	6. Виды сервиса, их особенности		1
	7. Банкеты: понятие, виды и характеристика		2

	8. Организация подготовки и проведения банкетов		2
	Практические занятия	4	
	5. Определение предприятия питания (тренинг)		
	6. Решение ситуаций по выбору предприятий общественного питания.		
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Изучение учебной литературы; 2. Подготовка презентаций по предприятиям питания в гостиничном сервисе (города, края)	2	
Тема 5. Управление гостиницами	Содержание учебного материала	12	
	1. Особенности управления независимыми гостиницами.		2
	2. Современные формы гостиничного бизнеса		2
	3. Гостиничные цепи, факторы, оказывающие влияние на объединение гостиниц.		2
	4. Гостиничные цепи мира на российском рынке		
	5. Франчайзинг.		
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Изучение учебной литературы; 2. Составление опорно-логических конспектов: «Управление по контракту», «Аренда», «Франчайзинговый договор в индустрии гостеприимства»; 3. Составление таблицы: «Преимущества и недостатки независимых гостиничных компаний перед франчайзинговыми».	2	
Тема 6. Малые гостиницы	Содержание учебного материала	10	
	1. Малые гостиницы, их классификация и характеристика.		2
	2. Виды малых гостиниц, виды дешевых модульных отелей.		2
	3. Экзотические отели мира	2	
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Подготовка рефератов: «Малые гостиницы города Ставрополя (Ставропольского края)» 2. Подготовка презентаций: «Экзотические отели мира»	2	
Консультации		6	
Промежуточная аттестация в форме экзамена			

	Всего:	96	
--	---------------	-----------	--

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета Турагентской и туроператорской деятельности

Кабинет турагентской и туроператорской деятельности:

Комплект учебной мебели:

- специализированная учебная мебель – 40 посадочных места;
- рабочее место преподавателя -1ед.;
- доска учебная -1 ед.;

Наглядные средства обучения:

учебно-наглядные пособия: стенды и плакаты, отражающие содержание программы учебной дисциплины.

- англо-русские словари;
- глобус;
- географическая карта;
- веб-камера;
- литература отражающие содержание программы учебной дисциплины
- Атлас России

Технические средства обучения: технические средства обучения: ноутбук-1 ед.; переносной экран -1 ед., проектор-1 ед

программы учебной дисциплины;

1С: Предприятие 8. Турагентство

Перечень плакатов

Сетевой бизнес в индустрии туризма

Франчайзинг в индустрии туризма

Туристическая индустрия

Туристический рынок, сущность, структура и современное состояние

Функции туризма

Направления туристической деятельности туроператора и турагента.

Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

3.1. Информационное обеспечение реализации программы

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.

Основная литература

1. Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия : учебник для среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 336 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07185-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт].
2. ЭБС Znanium: Ушаков, Р. Н. Организация гостиничного дела: обеспечение безопасности : учебное пособие / Р.Н. Ушаков, Н.Л. Авилова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 136 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014473-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1151531> (дата обращения: 04.12.2021). — Режим доступа: по подписке.
3. ЭБС Znanium: 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> (дата обращения: 04.12.2021). — Режим доступа: по подписке.
4. ЭБС Znanium: Гостиничное дело : словарь / Н.С. Морозова, М.А. Морозов, Т.И. Зворыкина [и др.] ; под ред. д-ра экон. наук, проф. Н.С. Морозовой. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 247 с. — (Библиотека словарей ИНФРА-М). - ISBN 978-5-16-014764-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1003173> (дата обращения: 04.12.2021). — Режим доступа: по подписке.

Дополнительная литература

1. Николенко П.Г., Гостиничная индустрия : учебник и практикум для среднего профессионального образования/ П.Г. Николенко , Е.А. Шамин, Ю.С. Ключева.-Москва : Издательство Юрайт, 2020.-449 с.- (Профессиональное образование).-Текст : непосредственный. ISBN 978-5-534-12518-4.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем по пяти балльной шкале в процессе проведения практических занятий, тестирования, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
определять типы и виды гостиничных и туристских 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>
оценивать соответствие средств размещения установленным требованиям;	
определять типы гостиничных номеров;	
определять состав и функции гостиничных служб;	
устанавливать соответствие видов завтраков, сервиса, методов обслуживания типу предприятия питания и категории гостиницы.	
выбирать эффективные способы управления гостиницами.	
Знания:	
историю возникновения гостиниц и основателей гостиничного хозяйства;	<i>Тестирование</i> <i>Устный экзамен</i> <i>Оценка выполнения практического задания</i> <i>Оценка работы на практическом занятии</i>
Классификацию, характеристику средств размещения, гостиниц, типы гостиничных номеров;	
типологию гостиниц, типы туристских комплексов;	
организационную структуру гостиничных предприятий, основные службы гостиниц;	

<p>типы предприятий питания, виды завтраков, методы обслуживания, виды сервиса;</p>	
<p>характеристику банкетов, их особенности, организацию и планирование проведения банкета;</p>	
<p>способы управления независимыми гостиницами, формы управления: по контракту, через договор франчайзинга, аренда;</p>	
<p>гостиничные цепи, факторы, влияющие на объединения гостиниц;</p>	
<p>классификация и характеристика малых гостиниц.</p>	
<p>Промежуточная аттестация в форме экзамена</p>	