

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКАЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ АКАДЕМИЯ ТУРИЗМА»
ФАКУЛЬТЕТ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

УТВЕРЖДАЮ:


Первый проректор
В.Ю. Питюков
« 25 »  2021г.


**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по учебной дисциплине**

ОП.11 «Введение в специальность»

срок обучения очное 3г.10м.

Специальность 43.02.14 Гостиничное дело

г. Химки, микр. Сходня, 2021 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.11 «Введение в специальность» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования к минимуму содержания и уровню подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.11 «Введение в специальность» предназначена для обучения студентов факультета среднего профессионального образования Российской международной академии туризма, изучающих учебную дисциплину ОП.11 «Введение в специальность» в качестве обязательной дисциплины общепрофессионального цикла образовательной программы.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.11 «Введение в специальность» рассмотрена и одобрена на заседании Совета факультета СПО.

Протокол № 4 от «24» 06 2021 г.

СОГЛАСОВАНО:

Зам. декана факультета СПО

Б.В.Разумовский Б.В.Разумовский

«24» 06 2021 г.

СОГЛАСОВАНО:

Проректор, декан факультета СПО

В.А. Жидких В.А. Жидких

«24» 06 2021 г.

Составил (автор)

Н.В. Боровакова, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение в специальность

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.14 Гостиничное дело**.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл вариативной части ФГОС и направлена на формирование следующих компетенций:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	- определять типы и виды гостиничных и туристских предприятий;	иметь представление: - о современном состоянии гостиничной индустрии в России и за рубежом;
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- осуществлять Функциональный подход к организации гостиничного предприятия.;	- историю развития индустрии гостеприимства в России и за рубежом; - основные секторы в индустрии гостеприимства; - классификацию гостиниц; - рейтинг гостиниц; - виды туристских предприятий; - классы обслуживания в индустрии гостеприимства; - организационную структуру гостиничных предприятий; - основные службы гостиниц; - особенности организации питания в гостиничном сервисе;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- определять типы и виды гостиничных и туристских предприятий	- классификацию гостиниц; - рейтинг гостиниц; - виды туристских предприятий;

		<ul style="list-style-type: none"> - классы обслуживания в индустрии гостеприимства; -организационную структуру гостиничных предприятий; - основные службы гостиниц; - особенности организации питания в гостиничном сервисе;
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Создавать презентации на профессиональные темы	<ul style="list-style-type: none"> - классификацию гостиниц; - рейтинг гостиниц; - виды туристских предприятий; - классы обслуживания в индустрии гостеприимства; -организационную структуру гостиничных предприятий; - основные службы гостиниц; - особенности организации питания в гостиничном сервисе;
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	<ul style="list-style-type: none"> - определять типы и виды гостиничных и туристских предприятий - осуществлять Функциональный подход к организации гостиничного предприятия.; 	<ul style="list-style-type: none"> - классификацию гостиниц; -организационную структуру гостиничных предприятий; - основные службы гостиниц;
ПК 1.2. Организовывать деятельность работников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.	осуществлять Функциональный подход к организации гостиничного предприятия	<ul style="list-style-type: none"> -организационную структуру гостиничных предприятий; - основные службы гостиниц;
ПК 2.2. Организовывать деятельность работников службы	осуществлять Функциональный подход к организации гостиничного предприятия	особенности организации питания в гостиничном сервисе;

питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.		
ПК 3.2. Организовывать деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.	осуществлять Функциональный подход к организации гостиничного предприятия	-организационную структуру гостиничных предприятий; - основные службы гостиниц;
ПК 4.2. Организовывать деятельность работников службы бронирования и продаж в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.	осуществлять Функциональный подход к организации гостиничного предприятия	-организационную структуру гостиничных предприятий; - основные службы гостиниц;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы очно 3г.10м.

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	45
учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	45
в том числе:	
практические занятия	9
Форма контроля: зачет- 3 семестр	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Введение в специальность»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Элементы осваиваемых компетенций
1	2		3	4
Введение	1	Значение и содержание дисциплины и связь с другими дисциплинами	2	1
Раздел 1. Тенденции и перспективы гостиничной индустрии			6	
Тема 1.1. Роль и значимость гостиничной индустрии в сфере услуг	Содержание учебного материала		2	
	1	История развития гостиничной индустрии	2	ОК 1-3,
2	Роль и значимость гостиничной индустрии в сфере услуг			
Тема 1.2. Глобальные тенденции и перспективы развития гостиничной индустрии	Содержание учебного материала		4	
	1	Динамика гостиничной индустрии в России и за рубежом. Глобальные тенденции развития гостиничной индустрии: влияние внешних и внутренних факторов, горизонтальное расширение, географическое расширение, гибридизация продукта, специализация, формирование торговой марки продукта, франчайзинг. Новые технологии в гостиничной индустрии.	4	ОК 1-3,
Раздел 2. Классификация гостиничных и туристских предприятий			10	
Тема 2.1. Принципы классификации гостиниц	Содержание учебного материала		6	
	1	Классификация средств размещения в гостиничной индустрии. Принципы классификации гостиниц, критерии по стандартам обслуживания. Альтернативные структуры размещения.	2	ОК 1-3, 9,11
			4	ПК 1.2 ПК 2.2

	2	Виды туристских предприятий, их функции. Классы обслуживания в индустрии гостеприимства.		ПК 3.2 ПК 4.2
Тема 2.2. Гостиничные цепи в России и за рубежом	Содержание учебного материала		4	
	1	Понятие о гостиничных цепях. Принципы формирования гостиничных цепей в России и за рубежом.	2	ОК 1-3, 9,11 ПК 1.2
	2	Независимые и франчайзинговые компании.	2	ПК 2.2 ПК 3.2 ПК 4.2
Раздел 3. Организационная структура гостиничных предприятий			27	
Тема 3.1 Общие принципы организационного построения гостиницы	Содержание учебного материала		9	
	1	Организационная структура гостиницы. Линейные и административные функции.	2	ОК 1-3, 9,11 ПК 1.2
	2	Классическая организация гостиничного предприятия. Функциональный подход к организации гостиничного предприятия.	4	ПК 2.2 ПК 3.2
		Практическое занятие Посещение гостиницы «ООО ТК «Альфа»».	3	ПК 4.2
Тема 3.2. Основные службы гостиниц	Содержание учебного материала		11	
	1	Основные службы гостиниц (служба управления номерным фондом, административная служба, служба питания, коммерческая служба, инженерно-техническая служба, вспомогательные и дополнительные службы), их состав и функции.	6	ОК 1-3, 9,11 ПК 1.2
	2	Принципы функционирования и взаимодействия гостиничных служб.	2	ПК 2.2 ПК 3.2
		Практическое занятие Знакомство с основными службами гостиницы. Посещение гостиницы «АО ТК Гамма »	3	ПК 4.2

Тема 3.3. Предприятия питания в гостиничном сервисе	Содержание учебного материала		7	
	1	Характеристика основных типов питания в гостиничном сервисе. Принципы функционирования предприятий питания в гостиницах и туристских комплексах. Способы организации питания в гостиничном сервисе.	4	ОК 1-3, 9,11 ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 3.2 ПК 4.2
		Практические занятия Знакомство со службой питания в гостинице «АО ТГК «Дельта».	3	
Всего			45	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебной аудитории

Оборудование аудитории:

столы, стулья; рабочее место преподавателя, учебная доска, часы, показывающие время в разных странах; DVD учебные видеокурсы «Гостиничное дело» и «Официант-бармен», рекламные материалы о гостиницах; учебные плакаты по темам

Технические средства обучения: компьютер, телевизор, принтер

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Введение в гостеприимство: учебное пособие. Уокер Д. М.: Юнити-Дана, 2015 (ЭБС: Университетская библиотека онлайн, URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=114767&sr=1)

2. Гостиничный бизнес: учебник. Медлик С., Инграм Х. М.: Юнити-Дана, 2015 (ЭБС: Университетская библиотека онлайн, URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=436731&sr=1)

Дополнительная литература:

1. Тимохина Т.Л. Гостиничная индустрия : учебник для СПО. – М. Издательство Юрайт, 2017

2. Березовая Л.Г. История туризма и гостеприимства : учебник для СПО. – М. : М. Издательство Юрайт, 2017

Интернет-ресурсы

1. <http://www.travelmole.com>
2. <http://www.hotelnews.ru>
3. <http://www.stonef.ru/history.htm>
4. <http://all-hotels.ru>
5. <http://www.amadeus.ru>
6. <http://www.gaomoskva.ru>
7. <http://www.hotelier-pro.u>
8. www.president-hotel.ru
9. www.alfa-hotel.ru
10. www.hotelbeta.ru
11. www.hotel-vega.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Показатели результата	Коды формируемых профессионал ьных и общих компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Иметь представление: о современном состоянии гостиничной индустрии в России и за рубежом;	оценка факторов, влияющих на развитие индустрии гостеприимства	ОК 1-3,	Устный опрос, беседа
Умения:			
определять типы и виды гостиничных и туристских предприятий;	объяснение принципов классификации различных средств размещения;	ОК 1-3, 9,11	оценка результатов тестирования
осуществлять Функциональный подход к организации гостиничного предприятия.;	- объяснение принципов классификации различных средств размещения; - обоснованность использования методов исследования типов и видов номеров гостиничных предприятий.	ОК 1-3, 9,11 ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 3.2 ПК 4.2	оценка результатов деятельности студентов при выполнении отчетов о посещении ТГК
Знания:			
историю развития индустрии гостеприимства в России и за рубежом;	- демонстрация знаний об основных этапах всемирного развития индустрии гостеприимства.	ОК 1-3, 9,11	
основные секторы в индустрии гостеприимства;	- демонстрация знаний секторов индустрии гостеприимства;	ОК 1-3, 9,11 ПК 1.2	

	- определение цели и последовательности выполнения работы; обобщение результатов.	ПК 2.2 ПК 3.2 ПК 4.2	
классификацию гостиниц;	- владение основополагающими терминами и определениями; - демонстрация знаний международной и принятой в РФ системы классификации гостиниц.	ОК 1-3, 9,11 ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 3.2 ПК 4.2	Экспертная оценка результатов деятельности студентов при выполнении домашних работ, тестирования, контрольных работ и др. видов текущего контроля
рейтинг гостиниц;	- обоснованность использования метода исследования объектов размещения туристов; - оценка результатов проведенных исследований; - соответствие информации, полученной из разных источников существующим показателям.	ОК 1-3, 9,11 ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 3.2 ПК 4.2	
виды туристских предприятий;	- владение основополагающими терминами и определениями; - демонстрация знаний о принципах и методах классификации туристских предприятий.	ОК 1-3, 9,11 ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 3.2 ПК 4.2	
классы обслуживания в индустрии гостеприимства;	- соответствие информации, полученной из разных источников, принятой системе классификации средств размещения и международных стандартов	ОК 1-3, 9,11 ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 3.2 ПК 4.2	

		обслуживания.	
организационную структуру гостиничных предприятий;		- демонстрация знаний о видах организационных структур управления гостиничными предприятиями; - объяснение функционирования гостиничных предприятий, имеющих различную организационную структуру управления.	ОК 1-3, 9,11 ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 3.2 ПК 4.2
основные службы гостиниц;		- демонстрация знаний о принципах функционирования и взаимодействия служб гостиничных предприятий.	ОК 1-3, 9,11 ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 3.2 ПК 4.2
- особенности организации питания в гостиничном сервисе		- демонстрация знаний о стандартах обслуживания в гостиничном сервисе; - объяснение факторов, влияющих на особенности организации питания в гостиничном сервисе.	ОК 1-3, 9,11 ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 3.2 ПК 4.2