

Профессиональное образовательное частное учреждение
«Чебоксарский кооперативный техникум» Чувашпотребсоюза

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора
Чебоксарского кооперативного
техникума Чувашпотребсоюза
от 09.06.2023 № 203 -пд

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08. Гостиничная индустрия

для специальности

43.02.10 Туризм

Одобрена на заседании
цикловой (предметной) комиссии
сервисных дисциплин
А.Н.Краличкина

Разработана на основе ФГОС по
специальности 43.02.10 Туризм,
утвержденного приказом
Минобразования РФ от 07.05.2014 г.
№474

Зам. директора по УМР
И.В.Ерохина

Разработчик:

Смирнова Е. В. – преподаватель Чебоксарского кооперативного техникума
Чувашпотребсоюза

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08. Гостиничная индустрия

1.1. Область применения рабочей программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.10 Туризм.

1.2. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь**:

- определять типы и виды гостиничных и туристских предприятий;
- 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать**:

- историю возникновения гостиниц и основателей гостиничного хозяйства;
- классификацию, характеристику средств размещения, гостиниц, типы гостиничных номеров;
- типологию гостиниц, типы туристских комплексов;
- организационную структуру гостиничных предприятий, основные службы гостиниц;
- типы предприятий питания, виды завтраков, методы обслуживания, виды сервиса;
- характеристику банкетов, их особенности, организацию и планирование проведения банкета;
- способы управления независимыми гостиницами, формы управления: по контракту, через договор франчайзинга, аренда;
- гостиничные цепи, факторы, влияющие на объединения гостиниц; классификация и характеристика малых гостиниц.

Требования к результатам освоения дисциплины:

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.

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

ПК 1.7. Оформлять документы строгой отчетности.

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

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины
максимальной учебной нагрузки обучающегося - 96 часов, в том числе:
обязательной аудиторной нагрузки обучающегося - 64 часа (в том числе
практические занятия - 24 часа);
самостоятельной работы обучающегося - 26 часов;
консультации - 6 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	96
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	64
в том числе:	
практические занятия	24
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	26
Консультации	6
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
Тема 1. Развитие гостиничного хозяйства	Содержание учебного материала	
	1. Роль и значение гостиничной индустрии. История развития гостиничной индустрии. Основатели гостиничного хозяйства. Современные тенденции развития индустрии гостеприимства.	2
	Самостоятельная работа №1 - Составление схемы «Тенденции развития гостиничного хозяйства». - Подготовка опорного конспекта «Гостиницы Московского района»	2
Тема 2. Классификация гостиниц	Содержание учебного материала	
	2. Средства размещения туристов.	2
	3. Классификация средств размещения.	2
	4. Типы гостиничных номеров.	2
	5. Практическое занятие №1 Разработка пиктограмм гостиничного сервиса.	2
	6. Практическое занятие №2 Решение ситуаций по изучению требований к гостиницам различных категорий в Российской Федерации. Соответствие средств размещения установленным требованиям. Типы гостиничных номеров.	2
	Самостоятельная работа №2 - Подготовка реферата «Гостиницы города Чебоксары» - Составление характеристик гостиницы по своему выбору, оформление пиктограмм. - Составление кроссворда по темам: Развитие гостиничного хозяйства», «Классификация гостиниц».	4
Тема 3. Типология и функциональное назначение гостиниц	Содержание учебного материала	
	7. Типы гостиничных предприятий, их характеристика.	2
	8. Функциональное назначение гостиничных предприятий.	2
	9. Таймшер как средство отдыха.	2
	10. Типы туристских комплексов.	2
	11. Основные характеристики гостиничного предприятия.	2
	12. Практическое занятие №3 Определение вида гостиниц по функциональному назначению.	2
	13. Практическое занятие №4 Определение типа гостиничных предприятий.	2
	14. Практическое занятие №5 Определение типа туристских предприятий.	2
	Самостоятельная работа №3 Решение ситуаций по вопросу «Характеристика гостиничного предприятия». Подготовка реферата «Туристические типы гостиниц».	4

Тема 4. Услуги гостиниц и их характеристика	Содержание учебного материала	
	15. Услуги гостиниц и их характеристика.	2
	16. Практическое занятие №6 Экскурсия или семинар «Принципы функционирования и взаимодействия гостиничных служб» Эффективные способы управления гостиницами.	2
	17. Практическое занятие №7 Экскурсия или семинар «Принципы функционирования и взаимодействия гостиничных служб» Эффективные способы управления гостиницами.	2
	18. Практическое занятие №8 Экскурсия или семинар «Принципы функционирования и взаимодействия гостиничных служб» Эффективные способы управления гостиницами.	2
	Самостоятельная работа №4 Составление схемы «Технологический цикл обслуживания гостей». Решение ситуаций по разработке фрагментов должностных инструкций сотрудников службы обслуживания.	4
Тема 5. Предприятия питания в гостиничном сервисе	Содержание учебного материала	
	19. Основные типы предприятий питания в гостиничном сервисе.	2
	20. Организация питания проживающих в гостинице	2
	21. Организация обслуживания гостей, методы обслуживания.	2
	22. Виды завтраков, их характеристика.	2
	23. Виды сервиса, их особенности.	2
	24. Банкеты, их виды, характеристика.	2
	25. Практическое занятие №9 Решение ситуаций по выбору предприятий общественного питания. Соответствие видов завтраков, сервиса, методов обслуживания типу предприятия питания и категории гостиницы.	2
	26. Практическое занятие №10 Решение ситуаций по организации банкета.	2
	27. Практическое занятие №11 Решение ситуаций по подготовке банкета.	2
	28. Практическое занятие №12 Решение ситуаций по проведению банкета.	2
	Самостоятельная работа №5 Подготовка реферата «Шведский стол – один из методов обслуживания». Составление опорного конспекта «Последовательность организации банкета». Разработка кроссворда по теме «Предприятия питания в гостиничном сервисе». Решение ситуаций по методам обслуживания гостей.	4
Тема 6. Управление гостиницами	Содержание учебного материала	
	29. Организационная структура гостиничного хозяйства. Особенности управления независимыми гостиницами.	2

	Формы управления: по контракту, через договор франчайзинга, аренда.	
	30.Гостиничные цепи, факторы, оказывающие влияние на объединение гостиниц.	2
	31.Гостиничные цепи мира на российском рынке.	2
	Самостоятельная работа №6 Составление опорных конспектов: - Управление по контракту - Аренда - Франчайзинговый договор в индустрии гостеприимства. Составление тезисного плана-ответа на вопрос «Преимущества и недостатки независимых гостиничных компаний перед франчайзинговыми».	4
Тема 7. Малые гостиницы	Содержание учебного материала	
	32.Малые гостиницы, их классификация и характеристика. Виды малых гостиниц, виды дешевых модульных отелей.	2
	Самостоятельная работа №7 Подготовка рефератов: - Малые гостиницы (города, поселка ...) - Экзотические отели мира. Составление словаря гостиничных терминов.	4
	Консультации:	6
	Всего:	96

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета турагентской и туроператорской деятельности; информационно-экскурсионной деятельности.

Оборудование учебного кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся;
рабочее место преподавателя;
нормативно-правовые документы;
комплект методического обеспечения курса.

Технические средства обучения:

комплект мультимедийного оборудования.

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

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативно – правовые источники

Об основах туристской деятельности в Российской Федерации : Федеральный закон от 24 ноября 1996 г. № 132-ФЗ: (в ред. от 02.07.2021) : [принят Государственной Думой 4 октября 1996 года: одобрен Советом Федерации 14 ноября 1996 года]. – Текст: электронный // СПС Гарант. - Режим доступа: по подписке

О защите прав потребителей : Закон РФ от 7 февраля 1992 г. № 2300-1: (в ред. от 11.06.2021). – Текст: электронный // СПС Гарант. - Режим доступа: по подписке

Об утверждении Положения о классификации гостиниц : Постановление Правительства РФ от 18 ноября 2020 г. № 1860. - Текст: электронный // СПС Гарант. - Режим доступа: по подписке

Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации : Постановление Правительства РФ от 18 ноября 2020 г. № 1853 : (в ред. от 01.04.2021). – Текст: электронный // СПС Гарант. - Режим доступа: по подписке

Основные источники

Тимохина Т.Л. Гостиничная индустрия : учебник для сред. проф. образования / Т.Л. Тимохина. - Москва : Юрайт, 2018. - 337 с.

Дополнительные источники

Акентьева С.И. Организация туристской индустрии : учебник для сред. проф. образования / С.И. Акентьева, В.В. Игнатьева, Г.В. Петрова. - Москва : Академия, 2019. - 320 с.

Организация бронирования и продаж гостиничного продукта : учеб. пособие для сред. проф. образования / под ред. О.В. Пасько. — Москва : КноРус, 2021. — 187 с. — Текст : электронный // ЭБС "Book.ru" : [сайт]. - URL: <https://book.ru/>

Турист : международный журнал / АО "Центральный совет по туризму и холдингу". – Москва, 2020.

Интернет-ресурсы

Российская Гостиничная Ассоциация : официальный сайт. – URL: <http://rha.ru/>

frontdesk. ru. Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса : сайт. – URL: <http://www.frontdesk.ru/>

Гарант. Информационно-правовое обеспечение. Версия 8.01.0.271 : [справочно-поисковая система]. - Режим доступа: ЭБ ЧКТ

ЭБС BOOK.ru : сайт. - URL: <https://www.book.ru/>. - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст : электронный.

Учебно-методические источники

ЭБС Юрайт : Индивидуальная книжная полка преподавателя. – URL: <https://urait.ru/info/about-ikpp>

3.3. Организация дистанционного обучения

При организации дистанционного формата обучения в техникуме реализация дисциплины / профессионального модуля осуществляется в виде онлайн уроков в социальной сети Вконтакте.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ИСПИЦЛИНЫ

4.1. Контроль и оценка результатов освоения умений и усвоения знаний

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели Оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять типы и виды гостиничных и туристских предприятий; - 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. 	<ul style="list-style-type: none"> - характеризует типы и виды гостиничных и туристских предприятий; - анализирует соответствие средств размещения установленным требованиям; - о характеризует типы гостиничных номеров; - анализирует состав и функции гостиничных служб; - характеризует соответствие видов завтраков, сервиса, методов обслуживания типу предприятия питания и категории гостиницы; - анализирует эффективные способы управления гостиницами. 	<p>Текущий контроль – оценка за:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практические занятия; - опрос; - внеаудиторная самостоятельная работа. <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экзамен <p>Оценка знаний и умений осуществляется по балльной системе.</p>
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - историю возникновения гостиниц и основателей гостиничного хозяйства; - классификацию, характеристику средств размещения, гостиниц, типы гостиничных номеров; - типологию гостиниц, типы туристских комплексов; - организационную структуру гостиничных предприятий, основные службы гостиниц; - типы предприятий питания, виды завтраков, методы обслуживания, виды сервиса; - характеристику банкетов, их особенности, организацию и 	<ul style="list-style-type: none"> - объясняет историю возникновения гостиниц и основателей гостиничного хозяйства; - дает классификацию, характеристику средств размещения, гостиниц, типы гостиничных номеров; - объясняет типологию гостиниц, типы туристских комплексов; - описывает организационную структуру гостиничных предприятий, основные службы гостиниц; - систематизирует типы предприятий питания, виды завтраков, методы обслуживания, виды сервиса; - описывает характеристику 	

<p>планирование проведения банкета; - способы управления независимыми гостиницами, формы управления: по контракту, через договор франчайзинга, аренда; - гостиничные цепи, факторы, влияющие на объединения гостиниц; классификация и характеристика малых гостиниц.</p>	<p>банкетов, их особенности, организацию и планирование проведения банкета; - определяет способы управления независимыми гостиницами, формы управления: по контракту, через договор франчайзинга, аренда; - описывает гостиничные цепи, факторы, влияющие на объединения гостиниц; классификация и характеристика малых гостиниц</p>	
---	---	--

4.2. Контроль и оценка результатов освоения общих и профессиональных компетенций

Общие компетенции

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрирует интерес к будущей профессии, добросовестно относится к выполнению учебных заданий; - демонстрирует интерес к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины При оценке применяется дихотомическая оценка.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обосновывает выбор и применяет методы и способы решения профессиональных задач - демонстрирует эффективность и качество выполнения профессиональных задач;	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- демонстрирует способность принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и несет за них ответственность; - проявляет самостоятельность при выполнении практических работ;	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-результативно осуществляет поиск информации; -обоснованно выбирает информацию, необходимую в профессиональной деятельности; -использует различные источники, включая электронные;	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в	- демонстрирует навыки использования информационно-коммуникационных технологий в	

профессиональной деятельности.	профессиональной деятельности; - эффективно использует информационные технологии;
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействует с обучающимися и преподавателем в ходе обучения; - правильно подбирает средства общения с коллегами; - поведение в коллективе соответствует нормам делового этикета.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- проявляет ответственность за работу обучающихся при выполнении заданий; - самоанализирует и корректирует работу;
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- определяет собственную профессиональную траекторию; - занимается самообразованием, в том числе и через дополнительные образовательные программы;
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- правильно подбирает методы выполнения работ, аргументированно выбирает новые технологии выполнения работ;

Профессиональные компетенции

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Выявлять и анализировать запросы потребителя и возможности их реализации.	Проводит и анализирует запросы потребителя и возможности их реализации.	Текущий контроль – оценка за: - практические занятия; - опрос; - внеаудиторная самостоятельная работа.
ПК 1.7. Оформлять документы строгой отчетности.	Осуществляет оформление документов строгой отчетности.	
ПК 3.1. Проводить маркетинговые исследования рынка туристских услуг с целью формирования востребованного туристского продукта.	Анализирует маркетинговые исследования рынка туристских услуг с целью формирования востребованного туристского продукта.	Промежуточная аттестация : - экзамен При оценке применяется дихотомическая оценка.

5. СРЕДСТВА АДАПТАЦИИ ПРЕПОДАВАНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ К ПОТРЕБНОСТЯМ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

В случае необходимости, инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья могут предлагаться одни из следующих вариантов восприятия информации с учетом их индивидуальных психофизических особенностей:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла (перевод учебных материалов в аудиоформат);
- в печатной форме на языке Брайля (при возможности);
- индивидуальные задания.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- видеоматериалы с субтитрами;
- индивидуальные задания.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;
- индивидуальные задания.

Кроме того, могут применяться элементы дистанционных образовательных технологий для изучения учебного материала на удалении.