

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

ФАКУЛЬТЕТ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Утверждаю:


Первый проректор РМАТ
В.Ю. Питюков
« 27 » 06 20 21 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП. 14 «Основы гостеприимства»

Специальность 43.02.10 Туризм

г. Химки, мкр. Сходня; 2021 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.14 «Основы гостеприимства» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) к минимуму содержания и уровню подготовки дипломированного специалиста по специальности **43.02.10 Туризм (базовой подготовки)** срок обучения 2 года 10 месяцев.

Рабочая программа предназначена для обучения студентов факультета среднего профессионального образования Российской международной академии туризма, изучающих дисциплину ОП.14. Основы гостеприимства в качестве обязательной дисциплины общепрофессиональной подготовки.

Рабочая программа учебной дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании Совета факультета СПО.

Протокол № 4 от 24.06.21 г.

СОГЛАСОВАНО:

Зам.декана факультета СПО
Е.В.Разумовская
« 24 » 06 20 21 г.

Проректор, декан факультета СПО
В.А. Жидких
« 24 » 06 20 21 г.

Составитель (автор):

Новикова С.А., преподаватель факультета СПО РМАТ

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт рабочей программы учебной дисциплины	4
2.	Структура и примерное содержание учебной дисциплины	8
3.	Условия реализации программы дисциплины	14
4.	Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	20

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.14 Основы гостеприимства является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) к минимуму содержания и уровню подготовки специалиста среднего звена по специальности 43.02.10 Туризм срок обучения 2 года 10 месяцев.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина ОП.14 Основы гостеприимства относится к циклу общепрофессиональных дисциплин и введена в учебный план за счет использования объема времени, отведенного на вариативную часть учебных циклов ППССЗ. Дисциплина изучается в четвёртом семестре на втором курсе при сроке обучения 2 год 10 месяцев.

1.3. Цели и задачи дисциплины.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Уметь:

- пользоваться понятийным аппаратом индустрии гостеприимства (У1);
- формировать пакет функций предприятия индустрии гостеприимства (У2);
- анализировать потребности различных групп гостей (У3);
- определять структуру и содержание продукта гостеприимства (У4);
- обеспечить комплексное обслуживание потребителей гостиничных, ресторанных, рекреационных услуг в соответствие с запросами (У5);

Знать:

- основные понятия и термины, принятые в индустрии гостеприимства, структуру индустрии, взаимосвязь предприятий гостеприимства с практической деятельностью туристского предприятия (31);
- функции предприятий индустрии гостеприимства, направления деятельности (32);
- системы гостиничных, ресторанных служб, их структуру, функции (33);
- принципы организации производственного процесса предприятий гостеприимства (34);
- основы государственного регулирования в сфере гостеприимства, основы стандартизации в сфере гостеприимства (нормативы и показатели) (35);
- клиентурный порядок отношений в процессе удовлетворения потребностей гостя (36);
- сущность, структуру, формы, аспекты культуры сервиса на предприятиях индустрии гостеприимства (37);

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

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

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

ПК 2.3. Координировать и контролировать действия туристов на маршруте.

ПК 2.4. Обеспечивать безопасность туристов на маршруте.

ПК 2.5. Контролировать качество обслуживания туристов принимающей стороной.

ПК 2.6. Оформлять отчетную документацию о туристской поездке.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины

Очная форма обучения, 2 года 10 месяцев;

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 46 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 36 часа;
самостоятельной работы обучающегося – 10 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Очная форма обучения, 2 года 10 месяцев

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	46
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	10
Лекции	28
Практические занятия /лабораторные занятия	8
Форма контроля: контрольная работа - 4 семестр	

**2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы гостеприимства»
Очная форма обучения, 2 года 10 месяцев**

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. Введение в дисциплину		8	
Тема 1.1. Общая характеристика индустрии гостеприимства	Содержание учебного материала: 1. Сущность индустрии гостеприимства. 2. Основные понятия и определение индустрии гостеприимства как сферы деятельности. 3. Продукт в индустрии гостеприимства.	2	1
Тема 1.2. Историческое развитие индустрии гостеприимства	Содержание учебного материала: 1. Историческое развитие индустрии гостеприимства. 2. Этапы развития мировой индустрии гостеприимства. 3. Возникновение первых гостиниц на Руси.	4	2
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Подготовка доклада «История развития индустрии гостеприимства».	2	
Тема 1.3. Этика индустрии гостеприимства	Содержание учебного материала: 1. Роль специалистов в индустрии гостеприимства. 2. Корпоративная культура. 3. Психологическая культура сервиса. 4. Подготовка кадров в индустрии гостеприимства.	2	2
Раздел 2. Индустрия размещения		8	
Тема 2.1. Особенности индустрии размещения	Содержание учебного материала 1. Структура гостиничного предприятия. 2. Типы гостиниц и их классификация в России и за рубежом.	6	2
	Практические занятия: 1. Основные и дополнительные услуги предприятий размещения.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Подготовка презентаций на тему: «Мировые гостиничные цепи».	2	
Тема 2.2. Службы гостиницы	Содержание учебного материала 1. Подразделения и службы гостиничного предприятия. 2. Функции работников гостиницы.	2	2

Раздел 3. Индустрия общественного питания		12	
Тема 3.1. Особенности индустрии питания	Содержание учебного материала	4	2
	1. Основные этапы развития мировой индустрии питания. 2. Классификация ресторанов. 3. Типы ресторанов.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся:	2	
	1. Подготовка презентаций на тему: «Рестораны мира».		
Тема 3.2. Методы ресторанного обслуживания	Содержание учебного материала	4	2
	1. Методы обслуживания. 2. Виды завтраков. 3. Правила организации шведского стола.		
Раздел 4. Индустрия развлечений		5	
Тема 4.1. Особенности индустрии развлечений	Содержание учебного материала	5	3
	1. Индустрия отдыха как сегмент индустрии гостеприимства. 2. Основные направления индустрии развлечений. 3. Туристская и гостиничная анимация.	2	
	Практические занятия:	2	
	1. Виды анимационных программ в зависимости от классификации туристов.		
	Самостоятельная работа обучающихся:	1	
1. Подготовка презентаций на тему: «Профессия аниматор».			
Раздел 5. Индустрия транспорта		11	
Тема 5.1. Особенности индустрии транспорта	Содержание учебного материала	4 2	3
	1. Роль и место транспортных услуг на рынке индустрии гостеприимства. 2. Использование различных видов транспорта в индустрии гостеприимства		
	Самостоятельная работа обучающихся:	2	
	1. Подготовка презентаций на тему: «Индустрия транспорта».		
Тема 5.2. Сервис индустрии транспорта	Содержание учебного материала	6	2
	1. Обслуживание на борту самолета. 2. Сервис в поездах. 3. Комплексное обслуживание в круизах.	2	
	Практические занятия:	4	

	1. Виды сервиса на транспорте.		
Раздел 6. Индустрия МІСЕ		5	
Тема 6.1. Особенности индустрии МІСЕ	Содержание учебного материала	5	
	1. Понятие МІСЕ индустрии.	4	3
	2. Деловые мероприятия в индустрии гостеприимства.		
	Самостоятельная работа обучающихся:	1	
	1. Подготовка презентаций на тему: «Индустрия деловых мероприятий».		
	2. Перечень необходимых лекарств и средств для оказания первой медицинской помощи.		
	Контрольная работа	2	
	Всего:	46	

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 дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия:

- учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- стенды;
- словари, справочники.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная:

1. Гостиничный бизнес: учебник. Медлик С., Инграм Х. М.: Юнити-Дана, 2017 (ЭБС: Университетская библиотека онлайн, URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=436731&sr=1)

2. Введение в гостеприимство: учебное пособие. Уокер Д. М.: Юнити-Дана, 2017 (ЭБС: Университетская библиотека онлайн, URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=114767&sr=1)

Дополнительная:

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

2. Тимохина Т.Л. Гостиничный сервис : учебник для СПО. – М. Издательство Юрайт, 2017

3. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах : учебное пособие. – М. : Альфа-М : ИНФА-М, 2018

3. Управление потребительскими предпочтениями в сфере отечественного туризма и гостеприимства и основные направления реализации туристского продукта : учебное пособие / А.Д. Чудновский, М.А.

Жукова. – М.: Федеральное агентство по туризму, 2018: (ЭБС: Университетская библиотека онлайн, URL https://www.russiatourism.ru/urgent/7412/?sphrase_id=94629)

4. Управление продажами: учебник. Голова А. Г. М.: Дашков и Ко, 2017 (ЭБС: Университетская библиотека онлайн, URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=253811&sr=1)

Лицензионное программное обеспечение:

1. ЭБС «Университетская библиотека Онлайн»;
2. Microsoft Windows ;
3. Microsoft Office (Word, Excel, Access, PowerPoint) ;
4. Kaspersky Endpoint Security ;

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в ходе тестирования и оценки контрольных работ.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы контроля
<p>Знать: основные понятия и термины, принятые в индустрии гостеприимства, структуру индустрии, взаимосвязь предприятий гостеприимства с практической деятельностью туристского предприятия (31); функции предприятий индустрии гостеприимства, направления деятельности (32); системы гостиничных, ресторанных служб, их структуру, функции (33); принципы организации производственного процесса предприятий гостеприимства (34); основы государственного регулирования в сфере гостеприимства, основы стандартизации в сфере гостеприимства (нормативы и показатели) (35); клиентурный порядок отношений в процессе удовлетворения потребностей гостя (36); сущность, структуру, формы, аспекты культуры сервиса на предприятиях индустрии гостеприимства</p>	<p>Контрольная работа</p>

(37); сущность и социальную значимость профессии бакалавра туризма (38);	
Уметь	
<p>пользоваться понятийным аппаратом индустрии гостеприимства (У1);</p> <p>формировать пакет функций предприятия индустрии гостеприимства (У2);</p> <p>анализировать потребности различных групп гостей (У3);</p> <p>определять структуру и содержание продукта гостеприимства (У4);</p> <p>обеспечить комплексное обслуживание потребителей гостиничных, ресторанных, рекреационных услуг в соответствии с запросами (У5);</p> <p>использовать различные формы и стили обслуживания гостей (У6).</p>	<p>Контрольная работа</p>