

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ВОЛГОГРАДСКИЙ
ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.09 ОСНОВЫ ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА И ТУРИЗМА
Специальность 43.02.14 Гостиничное дело

2022г.

РАССМОТРЕНА
на заседании МЦК УГС 38.00.00 Экономика и
управление, 43.00.00 Сервис и туризм

наименование методической цикловой комиссии

Протокол № 5
от 28 февраля 2022 г.

СОГЛАСОВАНО
Педагогическим советом ГБПОУ «ВЭК»
Протокол № 3
от 24 марта 2022 г.

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора ГБПОУ «ВЭК»
№85 от 26 мая 2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности **43.02.14 Гостиничное дело** базовой подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1552 от 09 декабря 2016 г. (зарегистрировано в Минюсте России 26 декабря 2016 г. № 44974).

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Волгоградский энергетический колледж»

Разработчики: **Матюшкина Лариса Александровна – преподаватель ГБПОУ «ВЭК»;**
Любовь Васильевна Деева - преподаватель ГБПОУ «ВЭК»

Эксперты:

Молоткова Л.Ф., заведующая отделением УГС 38.00.00 Экономика и управление, 43.00.00 Сервис и туризм ГБПОУ «ВЭК»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА И ТУРИЗМА»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОСНОВЫ ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА И ТУРИЗМА» является вариативной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.14 Гостиничное дело

Учебная дисциплина «ОСНОВЫ ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА И ТУРИЗМА» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии/специальности 43.02.14 Гостиничное дело. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.2 - ПК4.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06 ОК 07. ОК 09. ОК 10. ОК 11.	-ориентироваться в современной научно-методической и публицистической литературе по осваиваемой специальности; - классифицировать внешние и внутренние факторы развития индустрии гостеприимства, выполнять сравнительный анализ основных моделей гостеприимства; - определять виды сервисной деятельности и структуру туристического продукта; - определять перечень работ, составляющих технологическую инфраструктуру размещения туристов, инфраструктуру питания туристов, и инфраструктуру развлечений туристов; - планировать мероприятия по созданию	- основы индустрии гостеприимства, её структуру, современное состояние и развитие индустрии гостеприимства; - содержание ключевых понятий сервисной деятельности («услуга», «сервис», «клиент», «потребитель», «исполнитель», «самообслуживание», «порядок оказания услуги», «организация обслуживания», «сервисные технологии», «индивидуальные формы обслуживания»); - классификацию и

<p>фирменного стиля предприятий гостеприимства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - идентифицировать средства размещения; - определять показатели качества гостиничных услуг; оценивать гостиницы и другие средства размещения по совокупности требований и критериев балльной оценки, составлять блок – схему категоричности и требований к отелям разного уровня и звёздности; - уметь работать с документацией специалистов различных служб гостиничного хозяйства; - общаться и выстраивать отношения с людьми различного возраста и социального уровня; проявлять коммуникативную культуру и профессиональный такт при общении с людьми и решении текущих вопросов; - разрабатывать программы обслуживания туристов; - оформлять договорную документацию гостиничных предприятий с турфирмами, применять технологии работы по предоставлению экскурсионного обслуживания в гостинице; - составлять блок – схему видов и технологий реализации анимационных программ; - классифицировать виды дополнительных услуг гостиничного предприятия. 	<p>типологию гостиничных предприятий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативные документы государственного регулирования гостиничного дела; - функционально - организационную структуру и инфраструктуру гостиничного предприятия - принципы организации работы персонала гостиничного предприятия с клиентами, профессиональную этику работников гостиничных предприятий; - особенности работы гостиничных предприятий с туристскими фирмами - сущность анимационной деятельности и структуру анимационного процесса; - особенности организации предоставления дополнительных услуг: питания, бронирования билетов и аренды транспортных средств, экскурсионных услуг, услуг «встречи-проводы».
---	---

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися достигаются личностные результаты

Личностные результаты выпускника, освоившего программу учебной дисциплины «ОСНОВЫ ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА И ТУРИЗМА»	Личностные результаты
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
ЛР 13	Соблюдающий принципы профессиональной этики сотрудников гостиничного сервиса и туризма: ответственности, объективности, честности, независимости, противодействия коррупции и нечестной конкуренции, уважения к людям, поддерживающий ценности гостеприимства, дружелюбия и порядочности.
ЛР14	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: продвигающий услуги гостиничного предприятия, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей, умеющий принимать решение в условиях риска и неопределенности, ведущий здоровый образ жизни для формирования привлекательного профессионального образа сотрудника.
ЛР15	Открытый к текущим и перспективным изменениям в индустрии гостеприимства и туризма.
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
ЛР16	Осознающий культурно-историческое наследие Волгоградской области, готовый его сохранять, поддерживать и развивать для формирования положительного имиджа региона.
ЛР17	Готовый активно участвовать в развитии сферы гостеприимства и туризма Волгоградской области.
ЛР 18	Проявляющий стремление к переобучению, непрерывному образованию, к инновациям. Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики.
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
ЛР 19	Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукта в сфере туризма и сервиса.
ЛР20	Способный анализировать производственную ситуацию и быстро принимать решения, проявляющий уважение к труду сотрудников своей организации и контрагентов.
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
ЛР21	Демонстрирующий трудовую мотивацию к основным принципам выбранной специальности, традициям и ценностям профессионального сообщества.
ЛР22	Владеющий навыками самостоятельной информационно-познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности; способный и готовый к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически ее оценивать и интерпретировать.
ЛР 23	Умеющий самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использующий все возможные ресурсы для достижения поставленных

	целей и реализации планов деятельности; способный выбирать успешные стратегии в различных ситуациях.	
ЛР 24	Участвующий в реализации просветительских программ и работе молодежных объединений.	
Личностные результаты выпускника, освоившего программу учебной дисциплины «ОСНОВЫ ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА И ТУРИЗМА»		Код личностных результатов реализации программы воспитания
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности		
Соблюдающий принципы профессиональной этики сотрудников гостиничного сервиса и туризма: ответственности, объективности, честности, независимости, противодействия коррупции и нечестной конкуренции, уважения к людям, поддерживающий ценности гостеприимства, дружелюбия и порядочности.		ЛР 13
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: продвигающий услуги гостиничного предприятия, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей, умеющий принимать решение в условиях риска и неопределенности, ведущий здоровый образ жизни для формирования привлекательного профессионального образа сотрудника.		ЛР14
Открытый к текущим и перспективным изменениям в индустрии гостеприимства и туризма.		ЛР15
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации¹(при наличии)		
Осознающий культурно-историческое наследие Волгоградской области, готовый его сохранять, поддерживать и развивать для формирования положительного имиджа региона.		ЛР16
Готовый активно участвовать в развитии сферы гостеприимства и туризма Волгоградской области.		ЛР17
Проявляющий стремление к переобучению, непрерывному образованию, к инновациям. Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики.		ЛР 18
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями²(при наличии)		
Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукта в сфере туризма и сервиса.		ЛР 19

¹ Разрабатывается органами исполнительной власти субъекта Российской Федерации, переносится из Программы воспитания субъекта Российской Федерации. Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

² Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

Способный анализировать производственную ситуацию и быстро принимать решения, проявляющий уважение к труду сотрудников своей организации и контрагентов.	ЛР20
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса³(при наличии)	
Демонстрирующий трудовую мотивацию к основным принципам выбранной специальности, традициям и ценностям профессионального сообщества.	ЛР21
Владеющий навыками самостоятельной информационно-познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности; способный и готовый к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически ее оценивать и интерпретировать.	ЛР22
Умеющий самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использующий все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; способный выбирать успешные стратегии в различных ситуациях.	ЛР 23
Участвующий в реализации просветительских программ и работе молодежных объединений.	ЛР 24

³ Разрабатывается ПОО совместно с работодателями, родителями, педагогами и обучающимися. Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	204
теоретическое обучение	88
лабораторные работы	-
практические занятия	94
курсовая работа (проект) (если предусмотрено для специальностей)	-
консультации	10
Самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация (экзамен)	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОСНОВЫ ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА И ТУРИЗМА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	
Введение. Повторение. Подготовка к освоению учебной дисциплины Основы гостиничного дела и туризма		2	ОК 01,02
Раздел 1. Современное состояние и развитие индустрии гостеприимства			
Тема 1.1. Сервис и туризм как многогранное явление современного мира	Содержание учебного материала	14	
	1.Основы индустрии гостеприимства, его история. Особенности функционирования сервисного и туристического рынка, перспективы его развития. Глобализация экономики, выбор новых организационных форм управления, особенности интеграционных процессов в управлении организации индустрии сервиса и туризма.	2	ОК 01-ОК 05, ОК 09-011 ПК 1.2 –ПК 4.2. ЛР 13-24
	2.Политико-правовые факторы, факторы безопасности путешествий, экономико-финансовые, культурные, социально-демографические, инфраструктурно-коммуникационные, технологические и материально-технические факторы. Совершенствование гостиничного продукта Развитие систем дистрибуции.	2	
	3.Международный туризм – катализатор социально-экономического развития. Требования к поставщикам услуг в туризме. Распределение международных туристских потоков. Классификация моделей гостеприимства: европейская, азиатская, американская, восточно-европейская.	2	
	4.Разновидности гостиниц по характеру взаимоотношений между владельцем гостиницы, группой гостиниц и управленческим звеном гостиницы. Гостиничный консорциум, модели организации гостиничного дела: модель Ритца, Кемонса Уильсона, «добровольные» гостиничные цепочки (типа «Best Western», «Romantic Hotels» и др).	2	
	В том числе, практических занятий	6	

	Практическое занятие № 1-3 «Классификация внешних и внутренних факторов развития индустрии гостеприимства. Сравнительный анализ основных моделей гостеприимства.	6	
	Самостоятельная работа обучающихся: Графическое изображение структуры туристской индустрии и структуры индустрии гостеприимства «Составление конспекта ст.3 и ст. 4 «Директивы Совета Европейского экономического сообщества «О путешествиях, отпусках и поездках, включающих всё»	2	
Раздел 2. Гостиничные услуги в структуре туристского обслуживания			
Тема 2.1	Содержание учебного материала	14	
Понятие, особенности и характеристики гостиничных услуг	1.Понятие, особенности и характеристики гостиничных услуг. Проблемы развития и внедрения инновационных сервисных услуг.	2	ОК 01-ОК 05, ОК 09-011 ПК 1.2 –ПК 4.2. ЛР 13-24
	Составляющие индустрии сервиса. Виды сервисной деятельности. Взаимозависимость гостиничных услуг и цели поездки	2	
	В том числе, практических занятий		
	Практическое занятие № 4 8«Определение видов сервисной деятельности. Оформление договора на покупку турпоездок и другие виды туристического обслуживания. Оформление договора о туристическом обслуживании»	10	
Тема 2.2	Содержание учебного материала	14	
Гостиничный продукт как комплекс услуг	1.Специфическая характеристика гостиничных услуг. Отличие гостиничной услуги от товара.	2	ОК 01-ОК 05, ОК 09-011 ПК 1.2 –ПК 4.2. ЛР 13-24
	2.Потребительские свойства гостиничного продукта	2	
	3.Структура гостиничного продукта.	2	
	4.Уровни гостиничного продукта	2	
	В том числе, практических занятий	6	
	Практическое занятие № 9-11 «Классификация основных и специфических черт гостиничных услуг. Построение блок схемы структуры гостиничного продукта «Планирование мероприятий по созданию фирменного стиля предприятий гостеприимства»»	6	
Раздел 3. Гостиничные предприятия: понятие,		38	

классификация и типология			
Тема 3.1 Гостиницы: понятие, характеристики, системы классификации	Содержание учебного материала	8	ОК 01-ОК 07, ОК 09-011 ПК 1.2 –ПК 4.2. ЛР 13-24
	1.Гостиницы как часть туристской индустрии. Стандартная классификация средств размещения туристов, разработанная экспертами ВТО	2	
	2.Системы классификации средств размещения, принятые в разных странах мира	2	
	3.Система классификации гостиниц и других средств размещения в России (согласно ГОСТ Р 51185-98 «Туристские услуги. Средства размещения»)	2	
	4.Классификация гостиниц по разрядам	2	
Тема 3.2 Типология гостиниц	Содержание учебного материала	30	
	1.Критерии уровня комфорта. Классификация гостиниц по уровню комфорта.	2	
	2.Прочие классификации гостиничных предприятий: по расположению на территории, по месту расположения, ёмкости номерного фонда, по уровню цен, по продолжительности пребывания клиентуры, по продолжительности функционировании, по способу предоставления питания, по форме собственности.	2	
	3.Классификация гостиниц в Российской Федерации Основные цели. Системы классификации гостиниц в России. Организационная структура Системы.	2	
	4.Типология гостиниц	4	
	5.Функциональное назначение гостиниц. Номерной фонд. Классификация гостиничных номеров	2	
	В том числе, практических занятий	16	
	Практическое занятие № 12-15 «Оценка гостиницы и другого средства размещения по совокупности требований и критериев балльной оценки. Оценка соответствия номеров категориям. Раскрытие содержания основных понятий гостиничного хозяйства»	8	
	Практическое занятие № 16 -19 «Составление блок – схем категорийности и требований к отелям разного уровня и звёздности. Раскрытие содержания основных понятий гостиничного хозяйства	8	
	Самостоятельная работа обучающихся Доклад в форме электронных презентаций на тему (по выбору преподавателя): 1.Системы классификации средств размещения в разных странах мира. 2. Национальные системы классификаций 3..Классификация средств размещения в РФ 4Характеристика гостиничных цепей. 5. Виды классификаций гостиниц и других средств размещения. 6..Общие требования к средствам размещения в Российской Федерации. 7. Номерной фонд. Классификация гостиничных номеров 8.Европейский стандарт классификации номеров 9. Российская классификация номерного фонда 10. Гостиничные ассоциации: цели, задачи, партнеры. 11. Международной гостиничной ассоциации (МГА). 12. Основные направления	2	

	деятельности Российской гостиничной ассоциации (РГА). 13..Нормативные документы, действующие в сфере гостиничного сервиса. 14. Международные гостиничные правила 15. Международная гостиничная конвенция 16.Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации		
Раздел 4 Государственное регулирование гостиничного дела			
Тема 4.1. Государственное регулирование гостиничной деятельности	Содержание учебного материала	18	ОК 01-ОК 05, ОК 09-011 ПК 1.2 –ПК 4.2 ЛР 13-24
	1.Лицензирование гостиничной деятельности.	2	
	2.Стандартизация гостиничных услуг	2	
	3.Сертификация гостиничных услуг	2	
	Показатели качества гостиничных услуг	2	
	В том числе, практических занятий	8	
	Практическое занятие № 20 – 23 Определение показателей качества гостиничных услуг	8	
	Самостоятельная работа обучающихся: Темы рефератов (по выбору преподавателя): Анализ одного из нормативных документов, действующие в сфере гостиничного сервиса: 1. Федеральный закон от 24 ноября 1996 г. № 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации» (с изм. и доп.),. 2. Закон РФ от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей» (с изм. и доп.), 3. Международная гостиничная конвенция касательно заключения контрактов владельцами гостиниц и турагентами, вступившая в силу 15 июня 1979 г., 4.. Международные гостиничные правила, одобренные советом Международной гостиничной ассоциации 2 ноября 1981 г., 5.ГОСТ Р 50645-94 «Туристско-экскурсионное обслуживание. Классификация гостиниц». 6.ГОСТ Р 51185-2008 «Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования». 7. Приказ Минкультуры России от 11.07.2014 N 1215 "Об утверждении порядка классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи, осуществляемой аккредитованными организациями" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.12.2014 N 35473) 8.Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации, утвержденные Постановлением Правительства РФ от 9 октября 2015 г. № 1085; 9.ГОСТ Р 54599-2011 «Услуги средств размещения. Общие требования к услугам санаториев, пансионатов, центров отдыха» 10.ГОСТ Р 54606-2011 «Услуги малых средств размещения. Общие требования» введен в действие с 01.07.2012г. 11.ГОСТ Р 53997-2010 «Туристские услуги. Информация для потребителей. Общие требования» введен в действие с 01.07.2011г «Графическое изображение классификации видов и признаков программного туризма».	2	

Раздел 5 Основные службы гостиничного предприятия			
Тема 5.1. Функционально- организационная структура гостиницы	Содержание учебного материала	26	ОК 01-ОК 07, ОК 09-011 ПК 1.2 –ПК 4.2. ЛР 13-24
	1.Служба бронирования	4	
	2.Служба приема и размещения	4	
	3.Службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда	4	
	4.Служба безопасности	2	
	5.Инженерно-техническая служба	2	
	В том числе, практических занятий	10	
Практические занятия № 24 – 28 «Исследование документации, с которой работают специалисты различных служб. Определение состава и функциональных обязанностей работников отдельных служб».	10		
Раздел 6 Работа персонала гостиничного предприятия с клиентами			
Тема 6.1. Работа персонала гостиничного предприятия с клиентами	Содержание учебного материала	18	ОК 01-ОК 07, ОК 09-011 ПК 1.2 –ПК 4.2. ЛР 13-24
	1.Профессиональная этика работников гостиничных предприятий	2	
	2.Клиенты гостиничных предприятий и их типы	2	
	3.Особенности контакта персонала отеля с клиентами	2	
	4.Конфликтные ситуации и их разрешение	2	
	В том числе, практических занятий	10	
Практические занятия № 29- 33 «Исследование должностных инструкций. Составление графика работы персонала гостиничного предприятия. Составление документации, необходимой для учета использования номерного фонда»	10		
Раздел 7 Взаимоотношения гостиничных предприятий с			

турфирмами			
Тема 7.1 Особенности работы гостиничных предприятий с туристскими фирмами	Содержание учебного материала	16	ОК 01-ОК 07, ОК 09-011 ПК 1.2 –ПК 4.2. ЛР 13-24
	1.Особенности ведения переговоров с представителями турфирм	2	
	2.Рисковые формы взаимодействия гостиниц с туроператорами	2	
	3.Безрисковые схемы работы гостиничных предприятий с туроператорами	2	
	4.Оформление договорной документации	2	
	В том числе, практических занятий	8	
	Практические занятия № 34-37 «Идентификация средств размещения. Оформление договорной документации гостиничных предприятий с турфирмами. Описание технологии работы по предоставлению экскурсионного обслуживания в гостинице.	8	
Раздел 8 Анимационные услуги в структуре гостиничного продукта			2
Тема 8.1 Сущность анимационной деятельности и структура анимационного процесса	Содержание учебного материала	12	ОК 01-ОК 05, ОК 09-011 ПК 1.2 –ПК 4.2. ЛР 13-24
	1.Понятие и функции анимации Типология анимации	2	
	2.Виды и технологии реализации анимационных программ. Анимационно-досуговая деятельность курортных отелей	2	
	В том числе, практических занятий	8	
	Практическое занятие № 38 – 41 «Составление блок – схем видов и технологий реализации анимационных программ»	8	
Раздел 9 Организация и предоставление дополнительных услуг			

Тема 9.1 Особенности организации предоставление дополнительных услуг	Содержание учебного материала	16	ОК 01-ОК 07, ОК 09-011 ПК 1.2 –ПК 4.2. ЛР 13-24
	1.Услуги питания	2	
	2.Услуги по бронированию билетов и аренде транспортных средств Экскурсионные услуги и услуги «встречи-проводы»	2	
	В том числе, практических занятий	10	
	Практическое занятие № 42-47«Исследование стандартов обслуживания. Графическое изображение классификации видов дополнительных услуг, типов стандартов гостиничных предприятий.	12	
Консультации Тема: Функционально- организационная структура гостиницы Тема: Государственное регулирование гостиничной деятельности Тема: Работа персонала гостиничного предприятия с клиентами Тема: Особенности работы гостиничных предприятий с туристскими фирмами		10	
Промежуточная аттестация (экзамен)		6	
Всего		204	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации рабочей программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Тренинговые кабинеты и кабинеты специальности 43.02.14 Гостиничное дело», оснащенный оборудованием и техническими средствами обучения: рабочий стол преподавателя, стойка – ресепшен, методические указания для выполнения практических работ (электронная версия), комплект учебно-наглядных пособий (электронная версия).

Технические средства обучения: компьютер, экран, мультимедийный проектор, принтер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе

3.2.1. Печатные издания

1. Мазилкина, Е.И. Организация продаж гостиничного продукта [Текст]: учеб. пособие / Е. И. Мазилкина ; Е.И. Мазилкина. - Москва: Альфа-М: ИНФРА-М, 2017г. - 207с.
2. Гостиничный менеджмент: [Текст]: учебное пособие / под ред. А. А. Федулина. – М.: КноРус, 2016. – 432

3.2.2. Электронные ресурсы

1. Овчаренко, Н. П. Организация гостиничного дела: учебное пособие для бакалавров / Н. П. Овчаренко, Л. Л. Руденко, И. В. Барашок. — М. : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 204 с. — ISBN 978-5-394-02514-3. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/75213.html> (дата обращения: 02.08.2020). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей
2. Пяткова, С. Г. Основы туризма: учебно-методическое пособие / С. Г. Пяткова. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 151 с. — ISBN 978-5-4486-0812-4. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/83810.html> (дата обращения: 02.08.2020). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей
3. Семенова, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия: учебное пособие для бакалавров / Л. В. Семенова, С. В. Корнеевец, И. И. Драгилева. — М. : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 205 с. — ISBN 978-5-394-02545-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/75217.html> (дата обращения: 02.08.2020). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

1.2.3. Дополнительные источники

1. ГОСТ Р 51185-98 «Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования». -URL: http://www.tsf.ru/gost/gost_51185-98/. Дата обращения: 20.08.2020.
2. Франкфуртская таблица. //Отпуск. -URL: <http://www.otpusk.com/news/39737.html>. Дата обращения: 20.08.2020.
3. Приказ Федерального агентства по туризму от 21 июля 2005 года №86 «Об утверждении системы классификации гостиниц и других средств размещения». -URL: <http://www.rg.ru/2005/09/28/turizm-doc.html>. Дата обращения: 20.08.2020.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Входной контроль знаний и умений, сформированных в ходе получения среднего общего образования, осуществляется в форме *письменной проверочной работы* с учетом их дальнейшего применения при формировании общих и профессиональных компетенций в рамках учебной дисциплины **Основы гостиничного дела и туризма**

4.1 Результаты сформированности общих и профессиональных компетенций

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:		
- основы индустрии гостеприимства, её структуру, современное состояние и развитие индустрии гостеприимства	Чётко представлять структуру индустрии гостеприимства, излагать современное состояние и перспективы развития индустрии гостеприимства;	Устный опрос
- содержание ключевых понятий сервисной деятельности («услуга», «сервис», «клиент», «потребитель», «исполнитель», «самообслуживание», «порядок оказания услуги», «организация обслуживания», «сервисные технологии», «индивидуальные формы обслуживания»)	В полном объёме знать ключевые понятия сервисной деятельности, раскрывать содержание основных понятий гостиничного хозяйства	Устный опрос, тестирование
- классификацию и типологию гостиничных предприятий;	Четно классифицировать гостиничные предприятия	Устный опрос, тестирование
- нормативные документы государственного регулирования гостиничного дела	Точно классифицировать источники правового регулирования предпринимательской деятельности в сфере гостиничного бизнеса, перечислять методы государственного регулирования	Устный опрос, тестирование
- функционально - организационную структуру и инфраструктуру гостиничного предприятия	Грамотно описывать функционально - организационную структуру и инфраструктуру гостиничного предприятия	Проверка презентаций
- принципы организации работы персонала гостиничного предприятия с клиентами, профессиональную этику работников гостиничных предприятий	Иметь представление о принципах организации работы персонала гостиничного предприятия с клиентами, формулировать основы профессиональной этики работников гостиничных предприятий	Устный опрос, тестирование
- особенности работы гостиничных предприятий с туристскими фирмами	Иметь представление об особенностях работы гостиничных предприятий с туристскими фирмами. Точно классифицировать рисковые и безрисковые формы взаимодействия гостиниц с туроператорами	Устный опрос, тестирование
- сущность анимационной деятельности и структуру анимационного процесса	Грамотно описывать виды и технологии реализации анимационных программ	Устный опрос
- особенности организации предоставления дополнительных	Четко описывать особенности организации предоставления дополнительных услуг	Устный опрос, тестирование

услуг: питания, бронирования билетов и аренды транспортных средств, экскурсионных услуг, услуг «встречи-проводы».		
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:		
- ориентироваться в современной научно-методической и публицистической литературе по осваиваемой специальности	Систематизировать термины индустрии гостеприимства, применять современную научную профессиональную терминологию	Наблюдение за ходом выполнения практических работ
- классифицировать внешние и внутренние факторы развития индустрии гостеприимства, выполнять сравнительный анализ основных моделей гостеприимства	Точно и правильно проводить классификацию внешних и внутренних факторы развития индустрии гостеприимства, выполнять сравнительный анализ основных моделей гостеприимства	Наблюдение за ходом выполнения практических работ
- определять виды сервисной деятельности и структуру туристического продукта;	Правильно оценивать виды сервисной деятельности и структуру туристического продукта	Наблюдение за ходом выполнения практических работ
- определять перечень работ, составляющих технологическую инфраструктуру размещения туристов, инфраструктуру питания туристов, и инфраструктуру развлечений туристов	Точно и правильно определять перечень работ, составляющих технологическую инфраструктуру размещения туристов, инфраструктуру питания туристов, и инфраструктуру развлечений туристов	Наблюдение за ходом выполнения практических работ
- планировать мероприятия по созданию фирменного стиля предприятий гостеприимства;	Грамотно составлять блок - схемы структуры гостиничного продукта, разрабатывать мероприятия по созданию фирменного стиля предприятий гостеприимства	Наблюдение за ходом выполнения практических работ
- идентифицировать средства размещения	Точно и правильно проводить классификацию средств размещения; грамотно оформлять договорную документацию гостиничных предприятий с турфирмами, четко описывать технологии работы по предоставлению экскурсионного обслуживания в гостинице	Наблюдение за ходом выполнения практических работ
- определять показатели качества гостиничных услуг; оценивать гостиницы и другие средства размещения по совокупности требований и критериев балльной оценки, составлять блок – схему категорийности и требований к отелям разного уровня и звёздности	Грамотно рассчитывать показатели качества гостиничных услуг, точно оценивать гостиницы по совокупности требований и критериев балльной оценки, соответствия номеров категориям	Наблюдение за ходом выполнения практических работ
- уметь работать с документацией специалистов различных служб гостиничного хозяйства	Точно формировать фонд нормативных и технических документов служб, грамотно классифицировать документацию, с которой работают специалисты различных служб, точно описывать состав и функциональные	Наблюдение за ходом выполнения практических работ

	обязанности работников отдельных служб гостиницы	
- общаться и выстраивать отношения с людьми различного возраста и социального уровня; проявлять коммуникативную культуру и профессиональный такт при общении с людьми и решении текущих вопросов	Анализировать проблемы в отношениях с коллегами и клиентами. Тактично и логично аргументировать свое мнение и позицию при взаимодействии с коллегами и клиентами при решении хозяйственных вопросов в профессиональной деятельности	Наблюдение за ходом выполнения практических работ
- разрабатывать программы обслуживания туристов	Четко разрабатывать программы обслуживания туристов. Правильно осуществлять планирование потребностей с учетом особенностей работы организаций отдельных служб	Наблюдение за ходом выполнения практических работ
- оформлять договорную документацию гостиничных предприятий с турфирмами, применять технологии работы по предоставлению экскурсионного обслуживания в гостинице	Четко формировать фонд договорной документации гостиничных предприятий с турфирмами, грамотно применять технологии работы по предоставлению экскурсионного обслуживания в гостинице	Наблюдение за ходом выполнения практических работ
- составлять блок – схему видов и технологий реализации анимационных программ	Точно и правильно проводить классификацию различных типологий анимации, правильно применять технологии работы по предоставлению анимационных услуг	Наблюдение за ходом выполнения практических работ
- классифицировать виды дополнительных услуг гостиничного предприятия	Грамотно исследовать стандарты дополнительного обслуживания: услуг питания, аренды транспортных средств, экскурсионных услуг и услуг «встречи-проводы	Наблюдение за ходом выполнения практических работ

4.2 Критерии личностных результатов выпускника

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты	Критерии, отражающие достижение ЛР
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности		
ЛР 13	Соблюдающий принципы профессиональной этики сотрудников гостиничного сервиса и туризма: ответственности, объективности, честности, независимости, противодействия коррупции и нечестной конкуренции, уважения к людям, поддерживающий ценности гостеприимства, дружелюбия и порядочности.	-Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики; -Оценка собственного продвижения, личностного развития;
ЛР 14	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: продвигающий услуги	- Демонстрация интереса к будущей профессии; -Проявление высокопрофессиональной трудовой активности;

	гостиничного предприятия, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей, умеющий принимать решение в условиях риска и неопределенности, ведущий здоровый образ жизни для формирования привлекательного профессионального образа сотрудника.	-Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа; -Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов; -Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; -Демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры, здоровья обучающихся;
ЛР 15	Открытый к текущим и перспективным изменениям в индустрии гостеприимства и туризма.	-Демонстрация интереса к будущей профессии; -Проявление высокопрофессиональной трудовой активности; -Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; оценка собственного продвижения, личностного развития
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации		
ЛР 16	Осознающий культурно-историческое наследие Волгоградской области, готовый его сохранять, поддерживать и развивать для формирования положительного имиджа региона.	-Проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества; -Участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях
ЛР 17	Готовый активно участвовать в развитии сферы гостеприимства и туризма Волгоградской области.	-Демонстрация интереса к будущей профессии; -Проявление высокопрофессиональной трудовой активности; -Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
ЛР 18	Проявляющий стремление к переобучению, непрерывному образованию, к инновациям. Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики.	-Демонстрация интереса к будущей профессии; -Оценка собственного продвижения, личностного развития; -Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов; -Ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности; -Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;

		-Демонстрация приобретенных предпринимательских компетенций приобретении необходимых предпринимательских компетенций.
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями		
ЛР 19	Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукта в сфере туризма и сервиса.	-Демонстрация интереса к будущей профессии; -Оценка собственного продвижения, личностного развития; -Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов; -Ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности; -Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
ЛР 20	Способный анализировать производственную ситуацию и быстро принимать решения, проявляющий уважение к труду сотрудников своей организации и контрагентов.	- Демонстрация интереса к будущей профессии; -Оценка собственного продвижения, личностного развития; -Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде; -Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, руководителями практики.
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса		
ЛР21	Демонстрирующий трудовую мотивацию к основным принципам выбранной специальности, традициям и ценностям профессионального сообщества.	-Демонстрация интереса к будущей профессии; -Оценка собственного продвижения, личностного развития; -Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов; -Ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности; -Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
ЛР22	Владеющий навыками самостоятельной информационно-познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности; способный и готовый к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически ее оценивать и интерпретировать.	-Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов; -Участие в исследовательской и проектной работе; -Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;

ЛР 23	Умеющий самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использующий все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; способный выбирать успешные стратегии в различных ситуациях.	-Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов; -Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
ЛР 24	Участвующий в реализации просветительских программ и работе молодежных объединений.	-Оценка собственного продвижения, личностного развития; -Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов; -Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; проявление высокопрофессиональной трудовой активности; -Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа