Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Усынин Максим Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 20.10.2023 17:00:26
Уникальный программный ключ:
f498e59e83f65dd7c3ce7bb8a25cbbabb33ebc58

Частное образовательное учреждение высшего образования
«Международный Институт Дизайна и Сервиса»
(ЧОУВО МИДиС)

Кафедра гостеприимства и международных бизнес-коммуникаций

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-проектной работе
_____ Н.А. Попова
«29» мая 2023 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СГЦ.07 ОСНОВЫ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА

Специальность:
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Уровень базового образования обучающихся:
Основное общее образование

Вид подготовки:
Базовый

Квалификация выпускника:

Специалист по туризму и гостеприимству

Профиль:
Социально-экономический

Форма обучения:
Очная

Челябинск 2023

Рабочая программа учебной дисциплины СГЦ.07 Основы индустрии гостеприимства разработана на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, утвержденного приказом Министерства просвещения РФ 12.12.2022 г. № 1100.

Автор-составитель: Пясецкая И.Ш.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры гостеприимства и международных бизнес-коммуникаций.

Протокол № 10 от 29.05.2023 г.

Заведующий кафедрой гостеприимства и

международных бизнес-коммуникаций М.В. Василиженко

Содержание

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины 4
2. Структура и содержание учебной дисциплины 5
3. Условия реализации учебной дисциплины 10
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины 13

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины СГЦ.06 Основы бережливого производства

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (программы подготовки специалиста среднего звена) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена)

Учебная дисциплина социально-гуманитарного цикла.

1.3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 03, ОК 06	устанавливать контакты, поддерживать межличностные связи и отношения с представителями различных культур; работать в команде толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; планировать реализацию поставленной цели; изучать и анализировать требования потребителей к гостиничному продукту; организовать процесс обслуживания потребителей услуг предприятий тризма и гостеприимства; применять современную научную профессиональную технологию;	возможные траектории профессионального развития и самообразования; способы, средства и формы межличностного и межкультурного взаимодействия; социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; методы самоорганизации и самообразования; характеристики гостиничного продукта; требования потребителей к гостиничному продукту;

Перечень формируемых компетенций

Общие компетенции (ОК):

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

Личностные результаты реализации программы воспитания

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Проявляющий активную гражданскую позицию на основе уважения	**ЛР 2**

закона и правопорядка, прав и свобод сограждан, уважения к историческому и культурному наследию России. Осознанно и деятельно выражающий неприятие дискриминации в обществе по социальным, национальным, религиозным признакам; экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольчестве, экологических, природоохранных, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах). Принимающий роль избирателя и участника общественных отношений, связанных с взаимодействием с народными избранниками	
Демонстрирующий приверженность традиционным духовнонравственным ценностям, культуре народов России, принципам честности, порядочности, открытости. Действующий и оценивающий свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиций традиционных российских духовно-нравственных, социокультурных ценностей и норм с учетом осознания последствий поступков. Готовый к деловому взаимодействию и неформальному общению с представителями разных народов, национальностей, вероисповеданий, отличающий их от участников групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие социально опасного поведения окружающих и предупреждающий его. Проявляющий уважение к людям старшего поколения, готовность к участию в социальной поддержке нуждающихся в ней	**ЛР 3**
Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации	**ЛР 6**
Осознающий и деятельно выражающий приоритетную ценность каждой человеческой жизни, уважающий достоинство личности каждого человека, собственную и чужую уникальность, свободу мировоззренческого выбора, самоопределения. Проявляющий бережливое и чуткое отношение к религиозной принадлежности каждого человека, предупредительный в отношении выражения прав и законных интересов других людей	**ЛР 7**
Выполняющий профессиональные навыки в сфере туризма и гостеприимства	**ЛР 13**
Необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной специальности.	**ЛР 19**
Иметь базовую подготовленность к самостоятельной работе по своей специальности на уровне специалиста с профессиональным образованием	**ЛР 20**
Открытость к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.	**ЛР 21**
Активно применять полученные знания на практике.	**ЛР 22**
Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	**ЛР 25**

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося - 42 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 36 часов;
- самостоятельной работы обучающегося - 2 часа.
- промежуточная аттестация – 6 часов

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	42
В т.ч. в форме практической подготовки	24
в т. ч.:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	14
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация	экзамен

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины СГЦ.07 Основы индустрии гостеприимства

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	*2*	*3*	*4*
	3 семестр	**42/14**	
Тема 1. История развития индустрии туризма и гостеприимства	**Содержание учебного материала**	**12/6**	ОК 03;06 *ЛР 2,3,6,7*
	История развития туризма: первые путешественники, географические открытия. Современный этап развития туризма. Состояние и перспективы развития туризма в России. Туристический потенциал региона. Развитие гостиничной индустрии на современном этапе. Принципы обеспечения безопасности в гостиничном бизнесе. Глобальные тенденции и перспективы развития гостиничной индустрии.	6	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	1. Характеристика туристического потенциала региона	6	
Тема 2. Гостиничный бизнес в сфере туризма и гостеприимства	**Содержание учебного материала**	**12/6**	
	Гостиничная индустрия Европы. История гостиничной индустрии США. Гостиничная индустрия России. Пионеры индустрии гостеприимства. Модели организации гостиничного бизнеса. Гостиничные цепи, независимые и франчайзинговые гостиницы. Место гостиничной индустрии в экономике страны. Понятие «услуга». Характеристика свойств гостиничного продукта. Основной и дополнительный продукт в гостинице. Классификация гостиниц. Проблема классификации гостиничных предприятий. Вместимость, количество номеров и количество мест, предназначенных для проживания. Критерии оценки гостиничных предприятий. Требования, предъявляемые к средствам размещения.	6	ОК 03;06 *ЛР 2,3,6,7*
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	

	1. Сравнительна характеристика типологий гостиничных предприятий в России и за рубежом 2. Сравнительный анализ гостиничных услуг в отелях г.Челябинска 3. Резюме гостиничного оператора	6	
Тема 3. Транспортные услуги в индустрии туризма и гостеприимства	**Содержание учебного материала**	**4/2**	ОК 03;06 *ЛР 2,3,6,7*
	Развитие гостиничного бизнеса в Росси и за рубежом. Динамика гостиничной индустрии в России. Современное состояние гостиничной индустрии в России и за рубежом	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**2**	
	1. Описательная характеристика типов и классов обслуживания вагонов РЖД	2	
Тема 4. Индустрия питания в индустрии туризма и гостеприимства	**Содержание учебного материала**	**4/2**	ОК 03;06 *ЛР 2,3,6,7,13,19-22, 25*
	Исторические типы предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. Типы питания в гостиничном предприятии. Методы обслуживания.	4	
	Самостоятельная работа Подготовка докладов по заданным темам	***2***	
Промежуточная аттестация	Экзамен	**6**	*ОК 03;06* *ЛР 2,3,6,7,13,19-22, 25*
Всего:		**42**	

2.3. Перечень примерных тем рефератов (докладов)

1. Роль и место туризма в жизни современного общества
2. Туризм как средство охраны природы и культурного наследия.
3. Международный туризм как источник доходов в экономику.
4. Социальное значение туризма.
5. Гуманитарная функция туризма.
6. Воспитательное значение туризма.
7. Клубы по месту жительства в системе воспитания подростков.
8. Спортивно-туристические клубы в системе туризма.
9. Туризм как многогранное явление мира.
10. Российское законодательство в сфере туризма и перспективы его развития.
11. Проблемные аспекты международно-правового регулирования туристских услуг.
12. Развитие сухопутного транспорта, его отличительные особенности.
13. Развитие водного транспорта.
14. Развитие воздушного транспорта.
15. История развития транспорта в туризме.
16. Факторы влияющие на выбор средства размещения.
17. Создание отеля будущего.
18. Система «умный дом».
19. Требования предъявляемые к предприятиям питания.
20. Организация питания туристов на маршруте.

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины СГЦ.07 Основы индустрии гостеприимства требует наличия учебного кабинета социально-гуманитарных дисциплин.

Помещение кабинета удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПин 2.4.2 № 178-02).

№ п/п	Наименование оборудованных учебных аудиторий для практических занятий, лабораторий, мастерских	Перечень материального оснащения, оборудования и технических средств обучения
1.	**Кабинет социально-гуманитарных дисциплин № 105**	**Кабинет социально-гуманитарных дисциплин № 105** (Аудитория для проведения занятий всех видов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации) *Материальное оснащение, компьютерное и интерактивное оборудование:* Компьютер Плазменная панель Парты (2 местные) Стол преподавателя
2.	**Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет № 122**	**Библиотека. Читальный зал с выходом в Интернет № 122** Автоматизированные рабочие места библиотекарей Автоматизированные рабочие места для читателей Принтер Сканер Стеллажи для книг Кафедра Выставочный стеллаж Каталожный шкаф Посадочные места (столы и стулья для самостоятельной работы) Стенд информационный

		Условия для лиц с ОВЗ: Автоматизированное рабочее место для лиц с ОВЗ Линза Френеля Специальная парта для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата Клавиатура с нанесением шрифта Брайля Компьютер с программным обеспечением для лиц с ОВЗ Световые маяки на дверях библиотеки Тактильные указатели направления движения Тактильные указатели выхода из помещения Контрастное выделение проемов входов и выходов из помещения Табличка с наименованием библиотеки, выполненная шрифтом Брайля Автоматизированные рабочие места обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду МИДиС, выходом в информационно-коммуникационную сеть «Интернет».

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения учебной дисциплины

Печатные издания:

1. Барчуков, И.С. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов [Текст] : учеб. пособие / И. С. Барчуков, Л. В. Баумгартен и др. - 2-е изд., испр. и доп. - М. : КНОРУС, 2018. - 168с.
2. Пясецкая, И. Ш. Партисипативная культура в практической деятельности будущих менеджеров гостиничного сервиса [Текст]: практикум по профессиональному модулю "Прием, размещение и выписка гостей" / И.Ш.Пясецкая. - Челябинск: ЧОУВО МИДиС, 2018. - 52с.
3. Сорокина, А. В. Организация обслуживания в гостиницах и туристических комплексах [Текст]: учеб. для СПО/ А.В.Сорокина. - М.: ИНФРА-М, 2018. - 304с.

Электронные издания (электронные ресурсы):

1. Бугорский, В. П. Организация туристской индустрии. Правовые основы : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. П. Бугорский. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 165 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02282-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513722 (дата обращения: 17.05.2023).

2. Николенко, П.Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник и практикум для спо / П.Г. Николенко, Т.Ф.Гаврильева. — Москва : Юрайт, 2023. — 413 с. . — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/518271 (дата обращения: 17.05.2023).
3. Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия : учебник для спо / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд. — Москва: Юрайт, 2023. — 300 с. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/512195 (дата обращения: 17.05.2023).
4. Тимохина, Т. Л. Гостиничный сервис : учебник для спо / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Юрайт, 2023. — 297 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/512196 (дата обращения: 17.05.2023).

Дополнительные источники:

1. Кусков, А.С. Гостиничное дело [Текст]: учеб. пособие / А.С.Кусков. - 2-е изд., испр. - М.: Дашков и К., 2019. - 328 с.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения учебной дисциплины

Для выполнения заданий, предусмотренных рабочей программой используются рекомендованные Интернет-сайты, ЭБС.

Электронные образовательные ресурсы

1. eLIBRARY.RU: Научная электронная библиотека[Электронный ресурс]. – Режим доступа:http://elibrary.ru
2. Гарант: информационно-правовой портал Административно-управленческий портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.garant.ru
3. Образовательный портал «Элитарум 2.0» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.elitarium.ru
4. ЭБС ЮРАЙТ - Режим доступа: https: //biblio-online.ru

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: − возможные траектории профессионального развития и самообразования; - способы, средства и формы межличностного и межкультурного взаимодействия; социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; методы самоорганизации и самообразования; - характеристики гостиничного продукта; требования потребителей к гостиничному продукту;	Демонстрация умения правильно применять термины и определения	Промежуточная аттестация в форме экзамена Текущий контроль: - проверки практических заданий - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, учебных исследований и т.д.) Экспертное наблюдение за выполнением практических работ и оценка результатов их выполнения.
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: − устанавливать контакты, поддерживать межличностные связи и отношения с представителями различных культур; - работать в команде толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; планировать реализацию поставленной цели; - изучать и анализировать требования потребителей к гостиничному продукту; - организовать процесс обслуживания потребителей услуг предприятий тризма и гостеприимства; - применять современную научную профессиональную технологию;	Демонстрация на практических занятиях отработанных умений по планированию и организации работы деятельности предприятия туризма и гостеприимства	