

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Усынин Максим Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 07.04.2024 15:37:07
Уникальный программный ключ:
f498e59e83f65dd7c3ce7bb8a25cbbabb33ebc58

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

Кафедра гостеприимства и международных бизнес-коммуникаций

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
СГЦ.07 ОНОВЫ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА**

Специальность: 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Направленность (профиль): Гостиничные услуги

Квалификация выпускника: Специалист по туризму и гостеприимству

Уровень базового образования обучающегося: Среднее общее образование

Форма обучения: Очная

Год набора: 2024

Челябинск 2024

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., доцент кафедры гостеприимства и международных бизнес-коммуникаций

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры гостеприимства и международных бизнес-коммуникаций. Протокол № 10 от 27.05.2024 г.

Заведующий кафедрой гостеприимства и
международных бизнес-коммуникаций

М.В. Василиженко

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СГЦ.06 Основы бережливого производства

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина СГЦ.06 Основы бережливого производства является обязательной частью социально-гуманитарного цикла 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.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 03, 06.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

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 туризма 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;

Личностные результаты реализации программы воспитания

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

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах	Разделение по семестрам
		<i>1 семестр</i>
Объем образовательной программы учебной дисциплины	38	38
В т.ч. в форме практической подготовки	24	24
в т. ч.:		
теоретическое обучение	10	10
практические занятия	22	22
<i>Самостоятельная работа</i>	-	-
Промежуточная аттестация (экзамен)	6	6

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
1 семестр		38/22	
Тема 1. История развития индустрии туризма и гостеприимства	Содержание учебного материала	8/6	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.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Характеристика туристического потенциала региона	6	
Тема 2. Гостиничный бизнес в сфере туризма и гостеприимства	Содержание учебного материала	14/10	ОК 03;06 ЛР 2,3,6,7
	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.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	10	

	Сравнительна характеристика типологий гостиничных предприятий в России и за рубежом Сравнительный анализ гостиничных услуг в отелях г. Челябинска Резюме гостиничного оператора Создание проекта гостиничного предприятия	14	
Тема 3. Транспортные услуги в индустрии туризма и гостеприимства	Содержание учебного материала	8/6	ОК 03;06 <i>ЛП 2,3,6,7</i>
	Развитие гостиничного бизнеса в Росси и за рубежом. Динамика гостиничной индустрии в России. Современное состояние гостиничной индустрии в России и за рубежом	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Описательная характеристика типов и классов обслуживания вагонов РЖД	6	
Тема 4. Индустрия питания в индустрии туризма и гостеприимства	Содержание учебного материала	2/-	ОК 03;06 <i>ЛП 2,3,6,7,13,19-22, 25</i>
	Исторические типы предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. Типы питания в гостиничном предприятии. Методы обслуживания.	2	
Промежуточная аттестация	Экзамен	6	<i>ОК 03;06 ЛП 2,3,6,7,13,19-22, 25</i>
Всего:		38	

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) <i>Материальное оснащение, компьютерное и интерактивное оборудование:</i> 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

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

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, 2019. - 168с.
2. Пясецкая, И. Ш. Партиципативная 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, 2019. - 304с.

Электронные издания (электронные ресурсы):

1. Бугорский, В.П. Организация туристской индустрии. Правовые основы : учебное пособие для спо / В.П. Бугорский. — Москва: Юрайт, 2023. — 165 с. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513722> (дата обращения: 17.05.2024).
2. Николенко, П.Г. Проектирование гостиничной деятельности: учебник и практикум для спо / П.Г.Николенко, Т.Ф.Гаврильева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Юрайт, 2023. — 548 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/533434> (дата обращения: 17.05.2024).
3. Тимохина, Т.Л. Гостиничная индустрия: учебник для спо / Т.Л.Тимохина. — 2-е изд. — Москва: Юрайт, 2024. — 300 с. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/537181> (дата обращения: 17.05.2024).
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: 17.05.2024).

3.2.2. 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.

3.2.3. 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. Министерство просвещения Российской Федерации [сайт]. — URL: <https://edu.gov.ru/>;
2. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» [сайт]. — URL: <http://window.edu.ru/>;
3. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов [сайт]. — URL: <http://school-collection.edu.ru/>;
4. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [сайт]. — URL: <http://fcior.edu.ru/>;
5. Справочно-правовая система "ГАРАНТ" [сайт]. — URL: <http://www.i-exam.ru>;
6. Образовательная платформа «Юрайт» [сайт]. — URL: <https://urait.ru>;
7. Институт развития профессионального образования: [сайт]. — URL: <https://firpo.ru/>;
8. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [сайт]. — URL: <http://fcior.edu.ru/>;

Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

1. Гарант аэро: информационно-правовой портал [сайт]. — URL: <http://www.garant.ru>;
2. КонсультантПлюс: информационно-правовой портал [сайт]. — URL: <https://www.consultant.ru>;
3. eLIBRARY.RU: Научная электронная библиотека [сайт]. — URL: <http://elibrary.ru>;
4. Интернет-журнал для для отельеров, топ-менеджеров гостиничной индустрии и работников сферы horeca [сайт]. — URL: <http://hotelier.pro>;
5. Портал про гостиничный бизнес [сайт]. — URL: <http://prohotel.ru/>;
6. Ресторанный бизнес - курсы дистанционного [сайт]. — URL: <https://mba-city.ru/restaurant/>;
7. Hospitality Guide – портал подборки информации практиков гостиничного бизнеса [сайт]. — URL: <https://hospitalityguide.ru/>;
8. Электронная газета «Вестник Российской гостиничной ассоциации» [сайт]. — URL: <http://rha.ru/vestnik/>.

Сведения об электронно-библиотечной системе

№ п/п	Основные сведения об электронно-библиотечной системе	Краткая характеристика
1	Наименование электронно-библиотечной системы, представляющей возможность круглосуточного дистанционного индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет, адрес в сети Интернет	Образовательная платформа «Юрайт»: https://urait.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
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; 	<p>Демонстрация умения правильно применять термины и определения</p>	<p>Промежуточная аттестация в форме экзамена</p> <p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверки практических заданий - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, учебных исследований и т.д.)
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 туризма и гостеприимства; - применять современную научную профессиональную технологию; 	<p>Демонстрация на практических занятиях отработанных умений по планированию и организации работы деятельности предприятия туризма и гостеприимства</p>	<p>Экспертное наблюдение за выполнением практических работ и оценка результатов их выполнения.</p>