

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«САХАЛИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
ЮЖНО-САХАЛИНСКИЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

УТВЕРЖДАЮ

Директор ЮСПК СахГУ



Е.В. Казанцева

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
ОП. 11 Введение в специальность**

**1. Область применения программы.**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.11 Гостиничный сервис, квалификация – менеджер.

**2. Место дисциплины в структуре ППССЗ.**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.11 Гостиничный сервис и входит в обязательную часть профессионального цикла, общепрофессиональных дисциплин ППССЗ СПО базовой подготовки.

**3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины.**

**Цель:** профессиональная ориентация студентов специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, содействие адаптации учащихся к процессу обучения в системе среднего профессионального образования.

**Задачи:**

1. Изучение требований ФГОС СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.
2. Анализ структуры программы подготовки специалиста среднего звена по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.
3. Изучение требований ГОСТ Р 53423-2009 «Национальный стандарт РФ. Туристские услуги. Гостиные и другие средства размещения туристов».
4. Анализ требований профессионального стандарта «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 года № 282-н.
5. Знакомство с особенностями организации учебного процесса в соответствии с ФГОС СПО.
6. Развитие метапредметных умений студентов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**уметь:**

1. Объяснять сущность и социальную значимость своей будущей профессии.
2. Ориентироваться в ФГОС СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, отраслевых и профессиональных стандартах.
3. Ориентироваться в учебном плане, графике учебного процесса, программах и КОСах дисциплин, МДК и ПМ.
4. Работать с информацией.
5. Оформлять в портфолио результаты собственного профессионального и личностного развития.

**знать:**

1. Требования к результатам освоения образовательной программы по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.
2. Требования профессиональных и отраслевых стандартов к специалисту по гостеприимству, горничной.
3. Содержание программы подготовки специалиста по гостеприимству, горничной в образовательной организации.
4. Положение о балльно-рейтинговой системе оценки результатов обучения.
5. Положение о портфолио студента.
6. Виды источников информации.
7. Основные этапы работы с информацией.
8. Способы фиксации прочитанной информации.

**4. Общая трудоемкость учебной дисциплины и формы аттестации.**

| <b>Вид учебной работы</b>                   | <b>Очная форма обучения</b>      | <b>Заочная форма обучения</b> |
|---------------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------|
| Максимальная учебная нагрузка, в том числе: | 42 часов                         | -                             |
| обязательная аудиторная учебная нагрузка    | 28 часов                         | -                             |
| Самостоятельная работа                      | 12 часов                         | -                             |
| Консультации                                | 2 часа                           | -                             |
| Форма контроля                              | Накопительная система оценивания | -                             |
| Форма аттестации                            | Дифференцированный зачет         | -                             |

**5. Содержание дисциплины.****Раздел I. Программа подготовки специалиста среднего звена по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис**

**Тема 1.1. ФГОС специальности 43.02.14 Гостиничное дело.** ФГОС как совокупность обязательных государственных требований к результатам освоения образовательной программы; требования к структуре, объему и условиям реализации образовательной программы.

**Тема 1.2. Отраслевые и профессиональные стандарты в сфере гостеприимства.** ГОСТ Р 53423-2009 «Национальный стандарт РФ. Туристские услуги. Гостиницы и другие средства размещения туристов». Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 года № 282-н.

## **Раздел 2. Особенности организации учебного процесса в соответствии с ФГОС СПО.**

**Тема 2.1. Программно-методическое обеспечение подготовки специалиста по гостеприимству.** Программа подготовки специалиста среднего звена по специальности 43.02.14 Гостиничное дело. Программы и контрольно-оценочные средства учебных дисциплин, МДК, профессиональных модулей. Учебный план. График учебного процесса.

**Тема 2.2. Оценка результатов освоения образовательной программы в среднем профессиональном образовании.** Балльно-рейтинговая система оценки результатов обучения. Технологическая карта дисциплины, МДК. Портфолио в системе оценки результатов профессионального и личностного развития студента.

**Тема 2.3. Технология работы с информацией.** Алгоритм поиска информации. Работа с электронными библиотечными системами. Интегральный алгоритм чтения. Дифференциальный алгоритм чтения. Технология сворачивания информации (сокращение текста). Типы и формы конспектов, принципы их составления. Оценка текста. Рецензия и аннотация. Эссе.

Составитель: Казанцева Е.В. к. филол. н., преподаватель, Медведенко Н.В., к. пед. н., доцент, преподаватель