

Министерство образования и науки РФ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего 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 Гостиничное 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. Гостиницы 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.

Вид учебной работы	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
Максимальная учебная нагрузка, в том числе:	42 часа	-
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 Наталья Васильевна, к.п.н., доцент, преподаватель.