

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

«19» 11.08.2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.09 Индустрия гостеприимства

Специальность

43.02.11 Гостиничный сервис

(базовый уровень среднего профессионального образования)

Квалификация

Менеджер

Форма обучения

Очная

Южно-Сахалинск

2020

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 Индустрия гостеприимства разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.11 Гостиничный сервис.

Разработчик:

Дзюма Александр Александрович, преподаватель высшей квалификационной категории ПЦК сервисных дисциплин

Рассмотрена и рекомендована на заседании ПЦК сервисных дисциплин

На основании:

1. Соответствия стандарту
2. Соответствия учебному плану ПК
3. Соответствия требований к оформлению

Протокол № 8 от 12 марта 2020 г.

Заведующий ПЦК



А.В. Лещенко

Утверждена научно-методическим советом ЮСПК СахГУ

Протокол № 4 от 23 апреля 2020 г.

Председатель НМС



Н.Ю. Донская

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Индустрия гостеприимства

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.11 Гостиничный сервис, квалификации менеджер.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании сервисной направленности в профессиональной подготовке специалистов сферы гостиничных услуг.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: программа учебной дисциплины является составной частью ППССЗ, ОП.00 «Общепрофессиональные дисциплины», вариативная часть.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- пользоваться литературой;
- применять методы поиска, сбора, систематизации и анализа необходимой в процессе обучения информации
- определять типы и виды гостиничных и туристских предприятий.

знать:

- основные и дополнительные услуги, предоставляемые гостиницей;
- принципы взаимодействия службы приема и размещения с другими отделами гостиницы;
- состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг; типы и виды - гостиничных предприятий, их классификацию;
- состав и структуру служб гостиниц и туристских комплексов, их функции;
- принципы функционирования предприятий питания в гостиничном сервисе.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС СПО по данному направлению:

а) общих (ОК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития,

заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

б) профессиональных (ПК):

ПК 2.2. Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 62 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 42 часа;
- самостоятельной работы обучающегося 16 часов;
- консультации 4 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>62</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>42</i>
в том числе:	
практические занятия	<i>28</i>
лекционные занятия	<i>14</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>16</i>
Консультации	<i>4</i>
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена (1 семестр)</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

ИНДУСТРИЯ ГОСТЕПРИИМСТВА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Гостиничная индустрия: основные понятия. Особенности гостиничных услуг	Содержание учебного материала Гостеприимство. Гость. Гостиница. Индустрия гостеприимства. Услуга. Гостиничные услуги. Особенности гостиничных услуг. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий размещения в РФ.	2	1
Тема 2. Роль и значимость гостиничной индустрии в сфере услуг	Содержание учебного материала Гостиничный бизнес – наиболее динамично развивающаяся отрасль экономики. Социально-экономические воздействия гостиничной индустрии. Социокультурные выгоды от гостиничной индустрии. Гостиничная индустрия в РФ.	2	1
Тема 3. История развития гостиничной индустрии в России и за рубежом	Содержание учебного материала Этапы возникновения и развития гостиничного дела. История развития гостиничного хозяйства в древний период, средние века, новое время, современный период. Пионеры гостиничного дела: Элсворт Статлер, Цезарь Ритц и др. Гостиничный бизнес в России от постоялых дворов, почтовых станций до гостиных дворов. Частные гостиницы Москвы в XIX веке. Гостиничное дело в советский период. Краткая историческая справка о Сахалинской области. Дома приезжих на Северном Сахалине. Первые предприятия размещения в г. Александровск-Сахалинский, г. Оха. Первые гостиницы г. Южно-Сахалинск. Современные гостиницы Сахалинской области. Проблемы современных российских гостиниц.	2	1
	Практические занятия. Семинар № 1: Возникновение и развитие гостиничного дела 1. Развитие гостиничного дела за рубежом. 2. История гостиничного дела в России. 3. Современное состояние мировой гостиничной индустрии. 4. Современные гостиничные ассоциации и объединения. 5. Международные гостиничные правила.	2	1
	Самостоятельная работа обучающихся. 1. Заполнение таблицы «Основные исторические типы предприятий гостиничной индустрии». 2. Подготовка к семинару № 1.	2	2
Тема 4. Современные тенденции развития гостиничной индустрии	Содержание учебного материала Динамика гостиничной индустрии в России и за рубежом. Современные тенденции развития мировой индустрии гостеприимства. Влияние внутренних и внешних факторов, горизонтальное расширение, географическое расширение, гибридизация продукта, специализация, формирование торговой марки продукта, франчайзинг. Перспективы развития гостиничной индустрии: слияние компаний, вертикальная и горизонтальная интеграция, глобализация. Новые технологии в гостиничной индустрии.	2	1

Тема 5. Классификация гостиниц и других средств размещения в России и за рубежом	Содержание учебного материала Обзор действующих классификаций за рубежом. Направления для категоризации средств размещения. Уровень комфорта как общий критерий нескольких систем классификации гостиниц и других средств размещения. Классификация гостиниц по уровню комфорта. Классификация гостиниц и других средств размещения по другим критериям (местоположение, вместимость, назначение, цена, форма собственности и др.). Типы туристских средств размещения. История классификации гостиниц и других средств размещения в России. Основные понятия «Системы классификации гостиниц и других средств размещения в РФ» от 21 июля 2005г. Требования, предъявляемые к различным категориям гостиниц и других средств размещения.	10	1
	Практические занятия. 1. Семинар № 2: Системы классификации гостиниц и других средств размещения в международной практике – Европейская система классификации гостиниц и других средств размещения. – Национальные системы классификации гостиниц и других средств размещения в Австралии, Греции, Скандинавии, Швейцарии. – Системы классификации гостиниц и других средств размещения в Великобритании. – Системы классификации гостиниц и других средств размещения в Германии. – Национальные системы классификации гостиниц и других средств размещения в США. – Классификация гостиниц и других средств размещения по типам. – Российская система классификации гостиниц и других средств размещения. 2. Просмотр фильма «Большой отель», определение категории данного отеля по существующим критериям 3. Экскурсии в гостиницы г. Южно-Сахалинск	12	1
	Самостоятельная работа обучающихся. Самостоятельная работа № 3. Подготовка доклада к семинару № 2 и заполнение таблицы «Мировые системы классификации средств размещения». Самостоятельная работа № 4. Подготовка отчета по практическому занятию № 1 и заполнение таблицы «Соответствие требованиям «Системы классификации гостиниц и других средств размещения в РФ»» гостиниц г. Южно-Сахалинск.	6	1
Тема 6. Влияние необычных отелей на удовлетворение потребностей туристов	Содержание учебного материала Классификация нестандартных отелей. Примеры необычных отелей и их характеристика.	2	1
	Практические занятия. Практическое занятие № 2: Учебная конференция «Необычные отели мира»	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся. Самостоятельная работа № 5. Подготовка мультимедийной презентации необычного отеля.	2	2,3
Тема 7. Гостиничные цепи в России и за рубежом	Содержание учебного материала Понятие о гостиничных цепях. История возникновения и развития гостиничных цепей. Основные признаки гостиничной цепи. Виды гостиничных цепей, их классификация. Основные модели организации гостиничных цепей. Проблемы и преимущества гостиничных цепей. Влияние гостиничных цепей на совершенствование деятельности гостиничных предприятий.	2	1
	Практические занятия. 1. Семинар № 3. Международные гостиничные цепи и способы управления ими – Мировой рейтинг гостиничных цепей. – Франчайзинг. – Партнерство, аренда, синдицирование.	4	2,3

	– Управление по контракту. 2. Учебная конференция «Международные гостиничные цепи» – Гостиничные цепи США; – Европейские гостиничные цепи; – Международные гостиничные цепи в РФ; – Национальные гостиничные цепи России.		
	Самостоятельная работа обучающихся. Самостоятельная работа № 6: Подготовка к Семинару № 3. Самостоятельная работа №7: Подготовка презентации гостиничной цепи.	4	2,3
Тема 8. Организационная структура гостиничных предприятий и основные службы предприятий размещения.	Содержание учебного материала Определение организационной структуры. Типы организационных структур. Методы представления организационной структуры предприятия. Факторы, определяющие организационную структуру отеля. Значение организационной структуры в качественном оказании услуг. Тенденции в организационной структуре гостиниц. Поворот организационной структуры компании на клиента. Внешние и внутренние службы. Службы, приносящие прямой и не прямой доход. Состав и функции основных служб гостиниц.	4	1
	Практические занятия. 1. Семинар № 4. Организационная структура средств размещения и их основные службы – Виды организационных структур. – Служба приема и размещения. – Служба питания. – Служба номерного фонда. – Инженерно-техническая служба. – Служба безопасности. 2. Семинар № 5. Культура поведения персонала гостиниц. Этика делового общения в сфере гостиничного сервиса – Правила поведения персонала гостиниц – Служба обслуживания гостей – Общие правила общения персонала с гостями – Основные правила ведения телефонных переговоров – Требования, предъявляемые к внешнему виду и личной гигиене персонала гостиниц. 3. Деловая игра + Решение ситуационных задач	6	2,3
	Самостоятельная работа обучающихся. Самостоятельная работа № 8. Подготовка доклада к семинару № 4 и семинару № 5 Самостоятельная работа № 9. Подготовка к деловой игре по следующим вопросам: – Классификация групп туристов в средствах размещения. – Шкала потребностей туристов. – Формы и стили обслуживания туристов в гостиницах. – Формирование коммуникативных навыков и профессиональная этика работников гостиниц. – Основные качества работников служб гостиниц. – Этикет сотрудников.	4	2,3
Тема 9. Предприятия	Содержание учебного материала Основные типы предприятий питания в гостиничном сервисе, их характеристика. Рестораны, их	2	1

питания гостиничном сервисе	в	классификация. Бары, их виды и классификация. История ресторанного дела в России и за рубежом. Краткая характеристика некоторых исторических типов предприятий питания. Ресторанный сервис сегодня. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания в РФ. Назначение и правила составления меню. Виды меню. Концепция ресторана. Ресторанные сети (сетевые) и независимые рестораны. Принципы функционирования предприятий питания в гостиницах и туристских комплексах. Способы организации питания в гостиничном сервисе. Особенности организации службы питания в зависимости от типа и вида предприятия, класса обслуживания.		
		Практические занятия. 1. Семинар № 6. Гостиничные предприятия питания и их деятельность – Предприятия питания в гостиницах, их виды и краткая характеристика. – Банкет за столом с полным обслуживанием официантами – Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами – Банкет-фуршет – Банкет-коктейль – Банкет-чай – Кейтеринг как дополнительный бизнес предприятия питания.	2	2,3
		Самостоятельная работа обучающихся. Самостоятельная работа № 10. Подготовка доклада к семинару № 6	2	
			4	
Консультации				
Всего:			62 (42/16/4) ч.	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Технические средства обучения: проектор, ноутбук, колонки.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная

1. Кусков А.С. Гостиничное дело [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.С. Кусков. Электрон. текстовые данные. М.: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2010. 328 с. 978-5-394-00744-6. Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/939.html>

Дополнительная

1. Азар Вильям. Гостиничные цепи и франчайзинг // Отель. 2002. № 9 (48). 80 с.
2. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство: организация, управление, обслуживание. Киев: Альтерпресс: ВИРА-Р, 2002. 249 с.
3. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. М.: Московские учебники, 2006. 318 с.
4. Бондаренко, Г. А. Менеджмент гостиниц и ресторанов. М.: Новое издание, 2006. 365 с.
5. Браймер Р. А. Основы управления в индустрии гостеприимства. М.: 2005. 380 с.
6. Ведищева М.В. Сравнительный анализ истории развития гостиничного менеджмента в Англии, России и США // www.wsu.ru/VTravel.
7. Википедия. <http://ru.wikipedia.org/wiki/>
8. Воронкова Л.П. История туризма и гостеприимства. М.: Гранд: Фаир-пресс, 2004. 302 с.
9. К нам приехал Марриотт // Отель. 2001. №6 (34). 80 с.
10. Кабушкин Н.И. Менеджмент гостиниц и ресторанов. Минск: Новое знание, 2003. 365 с.
11. Каурова А.Д. Организация сферы туризма. СПб.: Издательский дом Герда, 2005. 320 с.
12. Кучер Л.С. Ресторанный бизнес в России: технология. М.: РКонсульт, 2002. 468 с.
13. Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания. М.: Издательский центр «Академия», 2005. 208 с.
14. Медлик С., Инграм Х. Гостиничный бизнес. М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2005. 239 с.
15. Организация административно-хозяйственной службы гостиницы. М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2008. 256 с.
16. Организация и управление гостиничным бизнесом / Под ред. Лесника А.Л., Мацицкого И.П., Чернышева А.В. М.: «Интел Универсал», 2000. 429 с.
17. Официальный сайт Федерального Агентства по туризму www.russiatourism.ru
18. Папирян Г.Я. Менеджмент в индустрии гостеприимства: отели и рестораны. М. 2000. 207с.
19. Сенин В.С. Гостиничный бизнес: классификация гостиниц и других средств размещения. М.: Финансы и статистика, 2006. 144 с.
20. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах. М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2007. 304 с.
21. Трофимова И. Мировой рейтинг гостиничных цепей // Отель. 2006. № 2 (78). 80 с.
22. Туризм и гостиничное хозяйство: Учебное пособие / под ред. Шматько Л.П. М.: ИКЦ «МарТ», 2005 352 с.

23. Уокер Дж.Р. Введение в гостеприимство. М.: ЮНИТИ-Дана, 2002. 607с.
24. Уокер Дж.Р. Управление гостеприимством. М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2006. 880 с.
25. Федцов В.Г. Культура сервиса. М.: ИНФРА-М, 2004.
26. Филипповский Е.Е. Экономика и организация гостиничного хозяйства. М.: Финансы и статистика, 2005. 176 с.
27. Чудновский А.Д. Туризм и гостиничное хозяйство. М.: ЮрКнига, 2004.
28. Шматько Л.П. Туризм и гостиничное хозяйство. М. Ростов на/Д.: ИКЦ «МарТ», 2004. 346 с.
29. Яковлев Г.А. Экономика гостиничного хозяйства. М.: Издательство РДЛ, 2006. 224 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
уметь: – пользоваться литературой; – применять методы поиска, сбора, систематизации и анализа необходимой в процессе обучения информации – определять типы и виды гостиничных и туристских предприятий. знать: – основные и дополнительные услуги, предоставляемые гостиницей; – принципы взаимодействия службы приема и размещения с другими отделами гостиницы; – состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг; типы и виды гостиничных предприятий, их классификацию; – состав и структуру служб гостиниц и туристских комплексов, их функции; – принципы функционирования предприятий питания в гостиничном сервисе. сформированные компетенции: а) общие (ОК): ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения	Тесты по всем темам. Отчет по практическим занятиям по теме 5. Исследовательские проекты по темам 6, 7. Семинары по темам 3, 5, 7, 8, 9. Итоговый контроль – экзамен

заданий. ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. б) профессиональные (ПК): ПК 2.2. Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах.	
---	--