ЕЛЕЦКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. И.А.БУНИНА

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор института СПО
/ М.А. Харламова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 10. Основы гостеприимства

43.02.14 Гостиничное дело

Форма обучения: очная

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016г. №1552.

Место дисциплины в структуре ППССЗ СПО:

Учебная дисциплина «Основы гостеприимства» (ОП.10) входит в перечень общеобразовательного учебного цикла дисциплин.

Рабочая программа разработана на кафедре туризма и гостиничного дела.

Разработчик(и) рабочей программы:

Карасева Г.Ю., преподаватель кафедры туризма и гостиничного дела

Рецензент: к.ф.н., доцент Скроботова О.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.10 Основы гостеприимства

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.10 «Основы гостеприимства» представлена в общеобразовательном учебном цикле.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС СПО и ОПОП СПО по данному направлению подготовки (специальности):

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК3.1 ПК 3.3	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей,	основные понятия автоматизированной обработки информации; общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; Знать: технологии организации процесса питания; требований к обслуживающему персоналу, правил и норм охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены; специализированных информационных программ и технологий, используемых в работе службы питания;

	применять стандарты антикоррупционного поведения. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	этапов процесса обслуживания; технологии организации процесса питания с использованием различных методов и подачи блюд и напитков, стандартов организации обслуживания и продаж в подразделениях службы питания; профессиональной терминологии службы питания на иностранном языке; регламенты службы питания; на иностранном языке; критерии и показатели качества обслуживания; методы оценки качества предоставленных услуг; критерии и показатели качества обслуживания; структуру службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда, ее цели, задачи, значение в общей структуре гостиницы; методика определения потребностей службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале; нормы обслуживания; задачи, функции и особенности работы службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в гостинице; кадровый состав службы, его функциональные обязанности; требования к обслуживающему персоналу; цели, средства и формы обслуживания; технологии организации процесса обслуживания гостей; регламенты службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в гостинице; особенности оформления и составления отдельных видов организационно – распорядительных и финансово – расчетных документов; порядок регистрации документов и ведения контроля за их исполнением, в т.ч. на иностранном языке;

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 68 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося 20 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*68*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*48*
в том числе:	
лекционные занятия	*32*
лабораторные занятия	
практические занятия	*16*
в том числе практическая подготовка	-
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*20*
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
Рефераты, домашняя работа	*20*
Консультации	-
Промежуточная аттестация в форме: ***дифференцированный зачет***	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

ОП.10 Основы гостеприимства

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 Профессиональные понятия, закрепленные в отечественном законодательстве			
Тема 1.1 Законодательные основы профессиональной деятельности «Об основах туристской деятельности в Российской федерации»	**Содержание учебного материала**	**4**	**3**
	Законодательные основы профессиональной деятельности «Об основах туристской деятельности в Российской федерации»		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Изучение основных понятий ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской федерации»	**2**	
Тема 1.2. 1.2 Основные профессиональные понятия, закрепленные в государственных стандартах	**Содержание учебного материала**	**4**	**2,3**
	Основные профессиональные понятия, закрепленные в государственных стандартах		
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение стандартов. Подготовка презентаций.	**2**	
Раздел 2 Типология потребителей услуг питания			
Тема 2.1 Потребности и мотивация потребителей	**Содержание учебного материала**	**2**	**3**
	Потребности и мотивация потребителей		
Тема 2.2 Требования туристов к современному сервисному продукту предприятий питания	**Содержание учебного материала**	**4**	**3**
	Требования туристов к современному сервисному продукту предприятий питания		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка материала	**2**	
Раздел 3 Виды и типы гостиничных предприятий			

Тема 3.1 Виды гостиничных предприятий	**Содержание учебного материала**		**2**
	Виды гостиничных предприятий	**8**	
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение дополнительного материала.	**1**	
Раздел 4 Типы предприятий питания. Обслуживание в предприятиях питания			
Тема 4.1 Типы предприятий питания	**Содержание учебного материала**	**10**	**2**
	Обслуживание в ресторане Кафе. Обслуживание а кафе Бары. Обслуживание в барах. Кейтеринг Обслуживание приемов и банкетов Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях питания		
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение дополнительного материала.	**5**	
Раздел 5. Гостиничные цепи			
Тема 5.1. Особенности деятельности гостиничных цепей	**Содержание учебного материала** Понятие гостиничных цепей. Иностранные гостиничные цепи. Общая характеристика. Российские гостиничные цепи. Общая характеристика.	10	**3**
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение дополнительного материала.	8	
Раздел 6. Средства размещения в Липецкой области			
Тема 6.1. Общая характеристика средств размещения в Липецкой области	Гостиничные предприятия в Липецкой области Обзор средств размещения города Ельца Обзор средств размещения города Липецка	6	**2,3**
Самостоятельная работа обучающихся		20	
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет			
Всего:		**68**	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:
1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины менеджмент и управление персоналом в гостиничном сервисе должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Оборудование учебного кабинета «Основы гостеприимства»

- посадочные места по количеству обучающихся,
- рабочее место преподавателя,

Технические средства обучения:

- интерактивная доска (учебная доска),
- технические средствами обучения:
- персональные компьютеры,
- мультимедийное оборудование.

3.2. Перечень источников, необходимых для освоения дисциплины. Методические материалы.

Основные источники:

1. Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия : учебник для среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 300 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14985-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/512195 (дата обращения: 30.01.2023). (дата обращения: 15.06.2022).

2. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 396 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15237-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/512685 (дата обращения: 15.06.2022).

Дополнительные источники:

1. Феденева, И. Н. Организация туристской индустрии : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Феденева, В. П. Нехорошков, Л. К. Комарова ; ответственный редактор В. П. Нехорошков. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 205 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07372-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/516120 (дата обращения: 15.06.2022).

Интернет-ресурсы:

1. http://ruspo.ru/ - Туристическая система

2. http://prootel.ru- ЖУРНАЛ ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛОВ ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА

3. www.rata.ru - Официальный сайт Российского союза туриндустрии

4. www.ratanews.ru - Ежедневная электронная газета для профессионалов турбизнеса

5. http://www.tophotels.ru ведущий сайт об отелях на русском языке

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины Знания: основных понятий автоматизированной обработки информации; общего состава и структуры персональных компьютеров и вычислительных систем; базовых системных программных продуктов в области профессиональной деятельности; состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; основных методов и приемов обеспечения	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины Умения: пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям	**Текущий контроль:** - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, **Промежуточная аттестация**: - экспертная оценка выполнения практических заданий на

ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; обеспечивать информационную безопасность; применять антивирусные средства защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации	инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	зачете

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

Дополнения и изменения в рабочей программе на _____/_____ уч. год.

_____

Дополнения и изменения рассмотрены на заседании кафедры_____
протокол № _____ от «___»_____20___г.
Зав. кафедрой: _____/_____