

ЕЛЕЦКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. И.А.БУНИНА



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.07ИНДУСТРИЯ ГОСТЕПРИИМСТВА ЛИПЕЦКОЙ ОБЛАСТИ

43.02.14Гостиничное 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» декабря 2016 г. №1552.

Место дисциплины в структуре ППСЗ СПО *ОП.07 «Индустрия гостеприимства Липецкой области»*

Учебная дисциплина «Индустрия гостеприимства Липецкой области» входит в перечень дисциплин профессионального цикла.

Рабочая программа разработана на кафедре туризма и гостиничного дела.

Разработчики рабочей программы: Стрельникова Марина Анатольевна, к. филол. наук, доцент

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 ИНДУСТРИЯ ГОСТЕПРИИМСТВА ЛИПЕЦКОЙ ОБЛАСТИ

1.1. Область применения программы

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

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительной профессиональной подготовке в рамках специальности СПО 43.02.14 Гостиничное дело.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина ОП.07 «Индустрия гостеприимства Липецкой области» относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла, направлена на формирование следующих компетенций: ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК- 9.

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

Цель освоения дисциплины «Индустрия гостеприимства Липецкой области» - изучить особенности современного развития индустрии гостеприимства Липецкой области.

Задачи изучения дисциплины:

- определить основные виды туристских ресурсов Липецкой области;
- изучить территориальное распределение туристских ресурсов на территории Липецкой области;
- изучить функциональные свойства туристских ресурсов локальных территорий городов и районов) Липецкой области;

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС СПО и ОПОП СПО по данной специальности:

а) общих (ОК):

- выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.(ОК-1);
- осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности(ОК-2);
- планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие (ОК-3);
- работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами(ОК-4);
- осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста(ОК-5);
- использовать информационные технологии в профессиональной деятельности (ОК-9).

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 93 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78 час;
самостоятельной работы обучающегося 13 часов;
консультации – 2 часа.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	93
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	80
в том числе:	
лекционные занятия	39
лабораторные занятия	-
практические занятия	39
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	13
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
Индивидуальные задачи, конспекты, тесты, расчетно-графические работы	-
Консультации	2
Промежуточная аттестация в форме: экзамен	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.07 ИНДУСТРИЯ ГОСТЕПРИИМСТВА ЛИПЕЦКОЙ ОБЛАСТИ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Липецкая область как туристский регион	Содержание учебного материала		6	
Тема 1.1. Структура и особенности индустрии гостеприимства	1	Понятие индустрии гостеприимства. Структура индустрии гостеприимства. Особенности рынка индустрии гостеприимства. Индустрия размещения. Индустрия питания. Туристская индустрия. Индустрия развлечений.	4	1
		Самостоятельная работа обучающихся Составить конспект. Подготовить сообщение с презентацией на тему Индустрия гостеприимства: структура и особенности.	2	2
Тема 1.2. Структура и особенности индустрии гостеприимства города Ельца и Липецка, Елецкого и Липецкого района.	Содержание учебного материала		10	
	1	Г. Липецк и г. Елец: общая характеристика и Структурная таблица инфраструктуры размещения, индустрии питания, досуга и туристской инфраструктуры.	4	1,2
		Практическое занятие № 1.		
		Подготовка индивидуальных сообщений с презентацией: Липецкий и Елецкий район: общая характеристика и Структурная таблица инфраструктуры размещения, индустрии питания, досуга и туристской инфраструктуры	4	
	Самостоятельная работа		2	
	1	Подготовка конспекта		2, 3
	2	Составление таблицы		2, 3
Раздел 2. Районы Липецкой области как туристские дестинации				
Тема 2.1 Структура и особенности индустрии гостеприимства Измалковского района и Становлянского района	Содержание учебного материала		10	
	1	Становлянский район: общая характеристика и Структурная таблица инфраструктуры размещения, индустрии питания, досуга и туристской инфраструктуры	4	1.2
		Практическое занятие №2.	4	
		Подготовка индивидуальных сообщений с презентацией «Измалковский район: общая характеристика и Структурная таблица инфраструктуры размещения, индустрии питания, досуга и туристской инфраструктуры»		1.2
		Самостоятельная работа Подготовка сообщений Составление таблицы	2	2.3
Тема 2.2 Структура и	Содержание учебного материала		9	

особенности индустрии гостеприимства Долгоруковского района	1	Долгоруковский район: общая характеристика и Структурная таблица инфраструктуры размещения, индустрии питания, досуга и туристской инфраструктуры	4	1, 2, 3
	Практическое занятие №3.		4	
		Презентация и сообщение на тему «Индустрия гостеприимства Долгоруковского района»		1, 2,3
	Самостоятельная работа обучающихся		1	
		Составление презентации, таблиц Подготовка сообщения		2, 3
Тема 2.3. Структура и особенности индустрии гостеприимства Задонского района	Содержание учебного материала		9	
	1	Задонский район: общая характеристика и Структурная таблица инфраструктуры размещения, индустрии питания, досуга и туристской инфраструктуры	4	2,3
	Практическое занятие №4.		4	
		Презентация и сообщение на тему «Индустрия гостеприимства Задонского района»		2,3
		Самостоятельная работа Составление презентации, таблиц Подготовка сообщения	1	2,3
Тема 2.4. Структура и особенности индустрии гостеприимства Данковского района	Содержание учебного материала		7	
	1	Данковский район: общая характеристика и Структурная таблица инфраструктуры размещения, индустрии питания, досуга и туристской инфраструктуры	3	1, 2, 3
	Практическое занятие №5.		3	
		Презентация и сообщение на тему «Индустрия гостеприимства Данковского района»		2,3
		Самостоятельная работа Составление презентации, таблиц Подготовка сообщения	1	2,3
Тема 2.5. Структура и особенности индустрии гостеприимства Лебедянского Краснинского района	Содержание учебного материала		9	
	1	Лебедянский район: общая характеристика и Структурная таблица инфраструктуры размещения, индустрии питания, досуга и туристской инфраструктуры	4	2,3
	Практическое занятие №6.		4	
		Краснинский район: общая характеристика и Структурная таблица инфраструктуры размещения, индустрии питания, досуга и туристской инфраструктуры		2,3
	Самостоятельная работа		1	
		Составление презентации, таблиц Подготовка сообщения		2,3
Тема 2.6. Структура и особенности индустрии гостеприимства Хлевенского и Тербунского района.	Содержание учебного материала		9	
	1	Тербунский район: общая характеристика и Структурная таблица инфраструктуры размещения, индустрии питания, досуга и туристской инфраструктуры	4	2,3
		Практическое занятие №7 Хлевенский район: общая характеристика и Структурная таблица инфраструктуры размещения, индустрии питания, досуга и туристской инфраструктуры	4	2,3
		Самостоятельная работа Составление презентации, таблиц Подготовка сообщения	1	2,3

Тема 2.7. Структура и особенности индустрии гостеприимства Добровского и Добринского района	Содержание учебного материала		9	
	1	Добровский район: общая характеристика и Структурная таблица инфраструктуры размещения, индустрии питания, досуга и туристской инфраструктуры	4	2,3
	Практическое занятие №8.		4	
		Добринский район: общая характеристика и Структурная таблица инфраструктуры размещения, индустрии питания, досуга и туристской инфраструктуры		2,3
	Самостоятельная работа		1	
		Составление презентации, таблиц Подготовка сообщения		
Тема 2.8. Структура и особенности индустрии гостеприимства Усманского и Воловского района	Содержание учебного материала		9	
	1	Усманский район: общая характеристика и Структурная таблица инфраструктуры размещения, индустрии питания, досуга и туристской инфраструктуры	4	2,3
	Практическое занятие №9.		4	
		Воловский район: общая характеристика и Структурная таблица инфраструктуры размещения, индустрии питания, досуга и туристской инфраструктуры		2,3
	Самостоятельная работа		1	
		Составление презентации, таблиц Подготовка сообщения		
Всего			92	

Внутри каждого раздела указываются соответствующие темы. По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ и практических занятий (отдельно по каждому виду), контрольных работ, а также примерная тематика самостоятельной работы. Если предусмотрены курсовые работы (проекты) по дисциплине, описывается примерная тематика. Объем часов определяется по каждой позиции столбца 3 (отмечено звездочкой *). Уровень освоения проставляется напротив дидактических единиц в столбце 4 (отмечено двумя звездочками **).

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

Технические средства обучения: компьютерный класс, экран, проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

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/490205> (дата обращения: 05.05.2022).

2. Исаченко, Т. Е. Туристское рекреационное ресурсосведение : учебник для среднего профессионального образования / Т. Е. Исаченко, А. В. Косарев. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12331-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495780> (дата обращения: 05.05.2022).

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Скобкин, С. С. Стратегический менеджмент в индустрии гостеприимства и туризма : учебник для среднего профессионального образования / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 442 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10546-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495456> (дата обращения: 05.10.2022).

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

www.eletzhistory.ru

www.kraeved.ru

www.nasledie.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

4.1. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды формируемых профессиональных и об- щих компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Знать: - основные источники	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-9.	Фронтальный опрос, проверка домашнего

информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - формат оформления результатов поиска информации; - современная научную и профессиональную терминологию; - основы проектной деятельности - правила оформления документов и построения устных сообщений - современные средства и устройства информатизации;		задания. Ответы на контрольные вопросы по темам (СМ.ФОС). Успешное выполнение заданий в форме презентаций, сообщений, докладов. Успешное применение полученных теоретических знаний во время тренингов. Самостоятельная внеаудиторная работа. Итоговая аттестация
уметь: - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - применять современную научную профессиональную терминологию структурировать получаемую информацию; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК- 9.	Фронтальный опрос, проверка домашнего задания. Ответы на контрольные вопросы по темам (См.ФОС). Успешное выполнение заданий в форме презентаций, сообщений, докладов. Успешное применение полученных теоретических знаний при решении практических задач. Тестирование. Самостоятельная внеаудиторная работа.

**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: _____ / _____