

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Худин Александр Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 29.01.2021 10:41:42
Уникальный программный ключ:
08303ad8de1c60b987361de7085acb509ac3da143f415362ffaf0ee37e73e19

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный университет»

Колледж коммерции, технологий и сервиса

УТВЕРЖДЕНО
протокол заседания
ученого совета от 31.08.2016 г., № 1

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Гостиничная индустрия



Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.11 **Гостиничный сервис** (базовой подготовки).

Организация – разработчик: ФГБОУ ВО «Курский государственный университет»

Разработчик:

Косухина А.Л. – преподаватель колледжа коммерции, технологий и сервиса ФГБОУ ВО «Курский государственный университет»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Гостиничная индустрия

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалиста среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: портье, горничная.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять типы и виды гостиничных и туристских предприятий.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- роль индустрии гостеприимства на современном этапе в России и за рубежом;
- мировые гостиничные цепи;
- типы и виды гостиничных предприятий, их классификацию;
- состав и структуру служб гостиниц и туристских комплексов, их функции;
- современный подход к формированию организационных структур управления гостиничными предприятиями;
- принципы функционирования предприятий питания в гостиничном сервисе;

Процесс изучения учебной дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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 в 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.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 2.2	Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах.
ПК 3.1	Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений.
ПК 3.2	Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах (room-service).
ПК 3.4	Создать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 126 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 84 часов;

самостоятельной работы обучающегося 42 часа.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	126
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	84
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	40
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	42*
Итоговая аттестация в форме экзамена	

**в т.ч. 8 ч. консультации*

2.2. Рабочий тематический план и содержание учебной дисциплины «Гостиничная индустрия»

Форма обучения: очная

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. История развития гостиничной индустрии		50	
	Содержание	10	
Тема 1.1. Этапы развития индустрии гостеприимства в России и за рубежом	1 Общая характеристика гостиничной индустрии Значение и содержание дисциплины Гостиничная индустрия и связь её с другими дисциплинами общепрофессионального и специального циклов дисциплин. Современное состояние гостиничной индустрии в России и за рубежом.	8	2
	2 История развития индустрии гостеприимства в Европе Гостиницы в эпоху Римской империи. Зарождение индустрии гостеприимства в средние века. Гостиничный бизнес в эпоху зрелого феодализма и становления капитализма. Первые школы гостиничного бизнеса в Европе. Лидеры современного европейского гостиничного рынка.		2
	3 История развития индустрии гостеприимства в Америке Гостиничная индустрия в колониальный период. Влияние великой депрессии и Второй мировой войны на индустрию гостеприимства в Америке.		2
	4 История гостиничной индустрии в России Строительство курортных гостиниц в 19 в. Гостиничная индустрия в первые годы Советской власти. Гостиничная индустрия в послевоенный период. Гостиничное хозяйство России в конце 20 века.		2
	Практические занятия	2	
	1 История развития гостиничной индустрии. Выполнение тематического теста по вариантам.		
	Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по разделу 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).	8	

	<p>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</p> <p>1. Написание рефератов «Основные тенденции развития международного туризма», «Становление гостиничного хозяйства в России в 60-80 гг.</p> <p>2. Составление презентаций на тему «история гостиничной индустрии в России», «Развитие индустрии гостеприимства в Европе».</p>		
Тема 1.2. Роль и значимость гостиничной индустрии в сфере услуг	Содержание	8	
	<p>Значение индустрии гостеприимства в сфере услуг</p> <p>Роль индустрии гостеприимства в российской и мировой экономике и в социально-культурной сфере.</p>	4	2
	<p>Основные сектора в современной индустрии гостеприимства</p> <p>Место гостиничной индустрии в сфере услуг.</p>		2
	Практические занятия	4	
	1 Роль гостиничной индустрии в сфере услуг Дискуссия по теме, заслушивание докладов, рефератов.		
	2 Рынок гостиничных услуг и его компоненты		
	<p>Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по разделу 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).</p> <p>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</p> <p>1. Написание рефератов «Модели гостеприимства», «Интеграционные процессы в гостиничной индустрии».</p> <p>1. Составление диаграммы развития индустрии гостеприимства в России.</p> <p>2. Выявление особенностей структуры индустрии туризма и индустрии гостеприимства.</p> <p>3. Разработка предложений для преодоления сезонности.</p> <p>4. Составление сравнительного анализа внешних и внутренних факторов развития индустрии гостеприимства.</p> <p>5. Составление сравнительного анализа основных моделей гостеприимства.</p> <p>6. Анализ направлений развития гостиничной индустрии на примере Курской области.</p>	6 ¹	
Тема 1.3. Глобальные тенденции	Содержание	14	

и перспективы развития гостиничной индустрии	Динамика развития гостиничной индустрии в России и за рубежом Рост индустрии гостеприимства. Влияние международного туризма на ключевые сектора экономики. Становление общемирового туристского рынка.		8	2
	Факторы развития индустрии гостеприимства Внутренние и внешние факторы развития индустрии гостеприимства (политико-правовые, экономико-финансовые, культурные, социально-демографические, инфраструктурно – коммуникационные, материально-технические, фактор безопасности путешествий, развитие торговли, совершенствование гостиничного продукта, фактор сезонности и т.д.)			2
	Современные тенденции развития индустрии гостеприимства Новые технологии в гостиничной индустрии. Требования, предъявляемые к поставщикам услуг в туризме. Европейская, азиатская, американская и восточно – европейская модели гостеприимства.			2
	Перспективы развития гостиничной индустрии Слияние компаний, вертикальная и горизонтальная интеграция, глобализация. Создание гостиничных цепей и организаций. Маркетинг, формирование торговой марки продукта, франчайзинг.			2
	Практические занятия		6	
	1	Глобальные тенденции развития гостиничной индустрии		
	2	Современные гостиничные ассоциации и объединения		
	3	Решение ситуационных задач		
	Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по разделу 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1. Написание рефератов «Новые технологии в гостиничной индустрии», «Интеграционные процессы в гостиничной индустрии». 2. Выявление особенностей структуры индустрии туризма и индустрии гостеприимства. 3. Разработка предложений для преодоления сезонности. 4. Составление сравнительного анализа внешних и внутренних факторов развития индустрии гостеприимства.		4	

	5. Составление сравнительного анализа основных моделей гостеприимства. 6. Анализ направлений развития гостиничной индустрии на примере Курской области. 7. Составление диаграммы развития индустрии гостеприимства в России.		
Раздел 2. Классификация гостиничных и туристских предприятий		76	
Тема 2.1. Гостиничные предприятия: понятия, классификация и типология	Содержание	16	
	Гостиницы: понятие, характеристики и системы классификации Классификация средств размещения в гостиничной индустрии. Принципы классификации гостиниц, критерии по стандартам обслуживания.	8	2
	Альтернативные структуры размещения Классификация средств размещения на основе рейтинга. Классы обслуживания в индустрии гостеприимства.		2
	Классификация гостиниц в РФ Пятизвёздная система классификации гостиниц.		2
	Типология гостиниц Функциональное назначение гостиниц		2
	Практические занятия	8	
	1 Определение классификаций гостиниц и номеров в них.		
	2 Анализ классификаций средств размещения в гостиничной индустрии.		
	3 Тур операторы и тур агенты, их функции.		
	4 Решение ситуационных задач		
Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по разделу 2. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1. Написание рефератов «Стандартная классификация средств размещения ВТО», «Американская классификация отелей». 2. Выявление специфики американской классификации отелей. 3. Характеристика гостиниц в РФ. 4. Составление сравнительного анализа наиболее распространённых типов	6		

	предприятий размещения. 5. Анализ основных систем классификации отелей, принятые в ряде стран мира.		
Тема 2.2. Гостиничные цепи в России и за рубежом	Содержание	16	
	Понятие о гостиничных цепях. Принципы формирования гостиничных цепей в России и за рубежом. Независимые и франчайзинговые компании. Влияние гостиничных цепей на совершенствование деятельности гостиничных предприятий.	6	2
	Организационная структура гостиничных предприятий Организационная структура гостиницы. Линейные и административные функции. Общие принципы организационного построения гостиницы. Классическая организация гостиничного предприятия. Функциональный подход к организации гостиничного предприятия.		2
	Классическая организация гостиничного предприятия Функциональный подход к организации гостиничного предприятия персонала. Выбор организационной структуры гостиничного предприятия.		2
	Практические занятия	10	
	1 Анализ влияния гостиничных цепей на совершенствование деятельности гостиничных предприятий. Дискуссия по теме, заслушивание рефератов, докладов.		
	2 Анализ рейтинга зарубежных гостиничных цепей. Дискуссия по теме, заслушивание рефератов, докладов.		
	3 Решение ситуационных задач.		
	4 Составление организационной структуры управления гостиницы. Разработка и схематическое изображение организационной структуры управления гостиничного предприятия, её характеристика.		
5 Проверка оптимизации функциональной организации структуры управления гостиницы. Изучение и анализ организационных структур управления гостиничных предприятий, написание рецензий по структурам.			
Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по разделу 2. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).	6		

	<p>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</p> <p>1. Работа с нормативными документами.</p> <p>2. Анализ эффективности влияния гостиничных цепей на деятельность гостиничных предприятий.</p> <p>3. Анализ рейтинга зарубежных гостиничных цепей.</p> <p>4. Характеристика организационной структуры гостиничного комплекса «Аврора».</p> <p>6. Анализ влияния гостиничных цепей на совершенствование деятельности гостиничного предприятия.</p>							
Тема 2.3. Основные службы гостиничного предприятия	Содержание	20						
	<p>Основные службы гостиниц</p> <p>Служба управления номерным фондом, административная служба, служба питания, коммерческая служба, инженерно-техническая служба, вспомогательные и дополнительные службы. Их состав и функция.</p>	10	2					
	<p>Принципы функционирования и взаимодействия гостиничных служб</p> <p>Услуги гостиницы. Правила предоставления гостиничных услуг. Цели организации дополнительных услуг.</p>		2					
	<p>Правила расчёта за проживание</p> <p>Ценообразование в гостиничной деятельности.</p>		2					
	<p>Предприятия питания в гостиничном сервисе</p> <p>Основные типы предприятий питания в гостиничном сервисе, и характеристика. Принципы функционирования предприятий питания в гостиницах и в туристских комплексах. Способы организации питания в гостиничном сервисе. Особенности организации службы питания в зависимости от типа и вида предприятия, класса обслуживания.</p>		2					
	<p>Виды сервиса</p> <p>Французский, американский, английский, немецкий, русский виды сервиса. Преимущества и недостатки видов сервиса.</p>		2					
	Практические занятия	10						
	<table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>Составление схем размещения. Расчет оплаты за проживание.</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Разработка схем обеспечения туристов услугами инженерно-технической службы.</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Разработка схем обеспечения туристов услугами вспомогательной или</td> </tr> </table>	1	Составление схем размещения. Расчет оплаты за проживание.	2	Разработка схем обеспечения туристов услугами инженерно-технической службы.	3	Разработка схем обеспечения туристов услугами вспомогательной или	
1	Составление схем размещения. Расчет оплаты за проживание.							
2	Разработка схем обеспечения туристов услугами инженерно-технической службы.							
3	Разработка схем обеспечения туристов услугами вспомогательной или							

		дополнительной службы.		
	4	Разработка организационной структуры предприятия питания в гостиничном сервисе; её характеристики.		
	5	Решение ситуационных задач		
		<p>Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по разделу 2. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).</p> <p>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Написание рефератов «Анимационно – досуговая деятельность курортных отелей», «Лучшие отели мира». 2. Составление схемы обеспечения туристов услугами вспомогательной службы. 3. Изучение должностных обязанностей, закреплённых за сотрудниками службы приёма. 4. Характеристика часто встречающихся ситуаций, создающих угрозу безопасности гостей. 5. Предложение эффективных приемов в работе службы обслуживания гостей. 6. Составление схемы обеспечения туристов услугами дополнительной службы. 7. Составление схемы «Основные подразделения инженерной службы отеля». 8. Изучение и анализ особенностей работы службы безопасности отеля. 	12 ²	
		Итого:	126	

¹ в т.ч.4ч.консультации

² в т.ч.4ч.консультации

Рабочий тематический план и содержание учебной дисциплины «Гостиничная индустрия»

Форма обучения: заочная

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. История развития гостиничной индустрии		58	
	Содержание	30	
Тема 1.1. Этапы развития индустрии гостеприимства в России и за рубежом	1 Общая характеристика гостиничной индустрии. История развития индустрии гостеприимства в России и за рубежом. Значение и содержание дисциплины Гостиничная индустрия и связь её с другими дисциплинами общепрофессионального и специального циклов дисциплин. Современное состояние гостиничной индустрии в России и за рубежом. Гостиницы в эпоху Римской империи. Зарождение индустрии гостеприимства в средние века. Гостиничный бизнес в эпоху зрелого феодализма и становления капитализма. Первые школы гостиничного бизнеса в Европе. Лидеры современного европейского гостиничного рынка.	2	2
	Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по разделу 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1. Написание рефератов «Основные тенденции развития международного туризма», «Становление гостиничного хозяйства в России в 60-80 гг. 2. Составление презентаций на тему «История гостиничной индустрии в России», «Развитие индустрии гостеприимства в Европе». 3. Анализ истории развития индустрии гостеприимства в Америке. 4. Роль индустрии гостеприимства в российской и мировой экономике и в социально-культурной сфере. 5. Место гостиничной индустрии в сфере услуг. 6. Написание рефератов «Модели гостеприимства», «Интеграционные процессы в гостиничной индустрии». 7. Составление диаграммы развития индустрии гостеприимства в России.	28	

	<p>8.Выявление особенностей структуры индустрии туризма и индустрии гостеприимства.</p> <p>9.Разработка предложений для преодоления сезонности.</p> <p>10. Составление сравнительного анализа внешних и внутренних факторов развития индустрии гостеприимства.</p> <p>11.Составление сравнительного анализа основных моделей гостеприимства.</p> <p>12.Анализ направлений развития гостиничной индустрии на примере Курской области.</p>		
<p>Тема 1.2. Глобальные тенденции и перспективы развития гостиничной индустрии</p>	<p>Содержание</p>	<p>28</p>	
	<p>Динамика развития гостиничной индустрии в России и за рубежом. Факторы развития индустрии гостеприимства</p> <p>Рост индустрии гостеприимства. Влияние международного туризма на ключевые сектора экономики. Становление общемирового туристского рынка. Внутренние и внешние факторы развития индустрии гостеприимства (политико-правовые, экономико-финансовые, культурные, социально-демографические, инфраструктурно – коммуникационные, материально-технические, фактор безопасности путешествий, развитие торговли, совершенствование гостиничного продукта, фактор сезонности и т.д.)</p>	<p>2</p>	<p>2</p>
	<p>Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по разделу 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).</p> <p>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</p> <p>1.Написание рефератов «Новые технологии в гостиничной индустрии», «Интеграционные процессы в гостиничной индустрии».</p> <p>2.Выявление особенностей структуры индустрии туризма и индустрии гостеприимства.</p> <p>3. Разработка предложений для преодоления сезонности.</p> <p>4. Составление сравнительного анализа внешних и внутренних факторов развития индустрии гостеприимства.</p> <p>5. Составление сравнительного анализа основных моделей гостеприимства.</p> <p>6.Анализ направлений развития гостиничной индустрии на примере Кур-</p>	<p>26</p>	

	ской области. 7. Составление диаграммы развития индустрии гостеприимства в России. 8. Современные тенденции развития индустрии гостеприимства. 9. Перспективы развития гостиничной индустрии.		
Раздел 2. Классификация гостиничных и туристских предприятий		68	
Тема 2.1. Гостиничные предприятия: понятия, классификация и типология	Содержание	24	
	Гостиницы: понятие, характеристики и системы классификации. Альтернативные структуры размещения. Классификация средств размещения в гостиничной индустрии. Принципы классификации гостиниц, критерии по стандартам обслуживания. Классификация средств размещения на основе рейтинга. Классы обслуживания в индустрии гостеприимства.	2	2
	Практические занятия	2	
	1 Определение классификаций гостиниц и номеров в них.		
	Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по разделу 2. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1. Написание рефератов «Стандартная классификация средств размещения ВТО», «Американская классификация отелей». 2. Выявление специфики американской классификации отелей. 3. Характеристика гостиниц в РФ. 4. Составление сравнительного анализа наиболее распространённых типов предприятий размещения. 5. Анализ основных систем классификации отелей, принятые в ряде стран мира. 6. Анализ функционального назначения гостиниц.	20	
Тема 2.2. Гостиничные цепи в России и за рубежом	Содержание	20	
	Понятие о гостиничных цепях. Организационная структура гостиничных предприятий. Принципы формирования гостиничных цепей в России и за рубежом. Не-	2	2

	зависимые и франчайзинговые компании. Влияние гостиничных цепей на совершенствование деятельности гостиничных предприятий. Организационная структура гостиницы. Линейные и административные функции. Общие принципы организационного построения гостиницы. Классическая организация гостиничного предприятия. Функциональный подход к организации гостиничного предприятия.		
	<p>Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по разделу 2. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).</p> <p>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Работа с нормативными документами. 2. Анализ эффективности влияния гостиничных цепей на деятельность гостиничных предприятий. 3. Анализ рейтинга зарубежных гостиничных цепей. 4. Характеристика организационной структуры гостиничного комплекса «Аврора». 6. Анализ влияния гостиничных цепей на совершенствование деятельности гостиничного предприятия. 	18	
Тема 2.3. Основные службы гостиничного предприятия	Содержание	24	
	<p>Основные службы гостиниц. Принципы функционирования и взаимодействия гостиничных служб.</p> <p>Служба управления номерным фондом, административная служба, служба питания, коммерческая служба, инженерно-техническая служба, вспомогательные и дополнительные службы. Их состав и функция. Услуги гостиницы. Правила предоставления гостиничных услуг. Цели организации дополнительных услуг.</p>	2	2
	Практические занятия	2	
	1 Составление схем размещения. Расчет оплаты за проживание.		
	<p>Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по разделу 2. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).</p> <p>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</p>	20	

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Написание рефератов «Анимационно – досуговая деятельность курортных отелей», «Лучшие отели мира». 2. Составление схемы обеспечения туристов услугами вспомогательной службы. 3. Изучение должностных обязанностей, закреплённых за сотрудниками службы приёма. 4. Характеристика часто встречающихся ситуаций, создающих угрозу безопасности гостей. 5. Предложение эффективных приемов в работе службы обслуживания гостей. 6. Составление схемы обеспечения туристов услугами дополнительной службы. 7. Составление схемы «Основные подразделения инженерной службы отеля». 8. Изучение и анализ особенностей работы службы безопасности отеля. 9. Правила расчёта за проживание. 10. Ценообразование в гостиничной деятельности. 11. Основные типы предприятий питания в гостиничном сервисе, и характеристика. 12. Принципы функционирования предприятий питания в гостиницах и в туристских комплексах. 13. Способы организации питания в гостиничном сервисе. 14. Особенности организации службы питания в зависимости от типа и вида предприятия, класса обслуживания. 15. Виды сервиса: французский, американский, английский, немецкий, русский виды сервиса. Преимущества и недостатки видов сервиса. 		
	Итого:	126	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет оборудован:

- стол преподавателя – 1 шт.
- стол аудиторный двухместный – 15 шт.
- стулья аудиторные – 30 шт.
- доска аудиторная для написания мелом – 1 шт.
- тумба – 2 шт.
- персональный компьютер в сборе - 1 шт.
- мобильный ПК (ноутбук) Asus M51V - 1 шт.
- МФУ лазерное Canon i-sensys MF 4018 - 1 шт.

Программное обеспечение:

Microsoft Windows XP Professional Open License: 47818817;

Microsoft Office Professional Plus 2007 Open License:43219389;

7-Zip Свободная лицензия GNU LGPL;

Adobe Acrobat Reader DC Бесплатное программное обеспечение;

Mozilla Firefox Свободное программное обеспечение GNU GPL и GNU LGPL;

Google Chrome Свободная лицензия BSD.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Организация гостиничного бизнеса : учебное пособие / В.С. Варивода, Ю.М. Елфимова, К.Ю. Михайлова, Я.А. Карнаухова . - Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2015. - 167 с. : табл., граф., схем. - Библиогр. в кн. ; То же [Электронный ресурс].

biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438785

Дополнительные источники:

1. Инграм, Х. Гостиничный бизнес : учебник / Х. Инграм, С. Медлик ; пер. А.В. Павлов. - М. : Юнити-Дана, 2015. - 240 с. - (Зарубежный учебник). - ISBN 5-238-00792-2 ; [Электронный ресурс].

biblioclub.ru/index.php?page=book&id=436731

2. Амирова, З. Б. Инфраструктура туризма и гостеприимства : Учебное пособие / Амирова З. Б. — Москва : Московская государственная академия водного транспорта, 2014 .— 86 с. — Книга находится в базовой версии ЭБС IPRbooks.

Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/10741>.— ЭБС «IPRbooks»

Периодика:

1. 84832 Гостиничное дело, ч/з (СПО, к. сервиса и туризма)

2. 81665 Туризм: право и экономика , ч/з (каф. сервиса и туризма)

Интернет – ресурсы:

1. Сайт информационного портала «Отзывы туристов» [Электронный ресурс] Режим доступа: www.wise-travel.ru, свободный;
2. Сайт информационного портала «Hotelnews» [Электронный ресурс] Режим доступа: www.hotelnews.ru, свободный;
3. Сайт туристического портала «Турпром» [Электронный ресурс] Режим доступа: www.tourprom.ru, свободный;
4. Сайт Ежедневного портала новостей «Путешествия и туризм» [Электронный ресурс] Режим доступа: www.traveldailynews.com, свободный;
5. Сайт информационного портала «Новости туриндустрии» [Электронный ресурс] Режим доступа: www.travelmole.com, свободный;
6. Сайт компании «Hospitality & Retail Systems» [Электронный ресурс] Режим доступа: www.hrs.ru, свободный;
7. Сайт информационного портала в сфере онлайн-туризма «Booking» [Электронный ресурс] Режим доступа: www.booking.com, свободный;
8. Сайт интернет-издания в сфере гостиничного сервиса «Командировка» [Электронный ресурс] Режим доступа: Komandirovka.ru, свободный;
9. Интернет-сайт о гостиничном сервисе «TripAdvisor» [Электронный ресурс] Режим доступа: www.tripadvisor.ru, свободный;
10. Интернет-сайт о гостиничном сервисе в г.Курске «Hotelkursk» [Электронный ресурс] Режим доступа: www.hotelkursk.ru, свободный.

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.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
определять типы и виды гостиничных и туристских предприятий.	Оценка результатов практической работы Наблюдение в ходе практического занятия
Знания:	
характеристика современного туризма как составной части сферы услуг	Устный опрос
роль и значимость гостиничной индустрии в сфере услуг	Устный опрос, тестирование
типы и виды гостиничных предприятий, их классификация	Устный опрос, тестирование
состав и структура служб гостиниц и туристских комплексов, их функции	Устный опрос, тестирование, контрольная работа
современный подход к формированию организационных структур управления гостиничными предприятиями	Устный опрос, тестирование

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу учебной дисциплины «Гостиничная индустрия» для специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

Рабочая программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 07 мая 2014г. № 475.

Структура рабочей программы соответствует Разъяснениям по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденным Директором Департамента государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации И.М. Реморенко от 27 августа 2009 г.

Рабочая программа учебной дисциплины состоит из 2 разделов:

- паспорта рабочей программы учебной дисциплины;
- структуры и содержания учебной дисциплины;
- условий реализации учебной дисциплины;
- контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины.

В паспорте рабочей программы учебной дисциплины определены область применения учебной дисциплины, место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалиста среднего звена, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины; отведенное количество часов на освоение учебной дисциплины.

Преподавателем составлен тематический план и содержание учебной дисциплины, определены условия реализации учебной дисциплины, включающие:

- требования к минимальному материально-техническому обеспечению;
- информационное обеспечение обучения (перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы).

В соответствии с программой максимальная учебная нагрузка обучающегося составляет 126 часов, в том числе: обязательная аудиторная нагрузка- 84 часов, самостоятельная работа обучающихся - 42 часов.

В целом рецензируемая программа учебной дисциплины ориентирована на формирование общих и профессиональных компетенций, а так же на подготовку обучающихся к использованию полученных знаний и умений в своей профессиональной деятельности.

Таким образом, данная рабочая программа учебной дисциплины «Гостиничная индустрия» может быть рекомендована для применения в учебном процессе по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

Рецензент

Шкурашивский И.Д., директор гостиницы «Bed and Breakfast»

Дата _____

личная подпись

РЕЦЕНЗИЯ

**на рабочую программу дисциплины
«Гостиничная индустрия»
по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис**

Рабочая программа дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 07 мая 2014 г. N 475.

Структура рабочей программы соответствует Разъяснениям по формированию примерных программ дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденным Директором Департамента государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации И.М. Реморенко от 27 августа 2009 г.

Программа дисциплины охватывает историю развития гостиничной индустрии, классификацию гостиничных и туристских предприятий.

Тематический план программы дисциплины составлен логично; последовательность тем, предлагаемых к изучению, направлена на качественное усвоение учебного материала.

Тематика практических работ соответствует требованиям подготовки выпускников по специальности и содержанию рабочей программы дисциплины, и обеспечивает формирование компетенций для выполнения исследований в процессе теоретического обоснования профессиональных задач.

Самостоятельная работа направлена на закрепление умения поиска, накопления и обработки информации.

На освоение программы дисциплины рекомендовано максимальной учебной нагрузки обучающегося – 126 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 84 часа; практических занятий – 40 часов; самостоятельной работы обучающегося – 42 часа;

Представленная рабочая программа дисциплины содержательна, имеет высокую степень практикоориентированности, включает достаточное количество элементов, направленных на развитие креативных способностей обучающихся, а также способствует качественному освоению обучающимися общих и профессиональных компетенций.

Рабочая программа дисциплины может быть использована для обеспечения программы подготовки специалиста среднего звена по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

Рецензент

Бысова Т.В., преподаватель ФГБОУ ВО «КГУ», колледжа коммерции, технологий и сервиса

«__» _____ 20__ г. _____ / _____ /
(дата) (личная подпись) (расшифровка подписи)

М.П.