

ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКАЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ АКАДЕМИЯ ТУРИЗМА»

ФАКУЛЬТЕТ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Утверждаю:

Первый проректор РМАТ

В.Ю. Питюков
« 18 » 06 2021 г.


РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**Учебной дисциплины
ОП.14 «Введение в специальность»**

Специальность 43.02.11 Гостиничный сервис

Химки, мкр. Сходня, 20 21 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.14 «Введение в специальность» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) к минимуму содержания и уровню подготовки дипломированного специалиста по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис».

Рабочая программа предназначена для обучения студентов факультета среднего профессионального образования Российской международной академии туризма, изучающих данную дисциплину в рамках общепрофессиональной подготовки.


Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании Совета факультета.

Протокол № 4 от «24» 06 2021 г.

СОГЛАСОВАНО:

Зам.декана факультета СПО

Проректор, декан факультета СПО



Е.В.Разумовская
«24» 06 2021 г.



В.А. Жидких
«24» 06 2021 г.

Составитель (автор):

Глухавнова И.В., преподаватель профессиональных дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение в специальность

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Введение в специальность» (далее - программа) – является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **43.02.11 Гостиничный сервис** (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД).

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессионально образовании и профессиональной подготовке работников в области гостиничного сервиса при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина «Введение в специальность» относится к общепрофессиональному циклу дисциплин ОП, объем часов на данную дисциплину взят из общего количества часов вариативной части.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- вести деловую переписку по всем нормам деловой этики;(У1)
- заполнять дневник по практике;(У2)
- использовать полученные знания для расширения профессионального кругозора;(У3)
- оперативно найти необходимую для обучения информацию с использованием современных компьютерных технологий;(У4)
- создать и провести презентацию;(У5)
- выглядеть на занятиях в соответствии с требованиями, предъявляемыми к работникам гостиничного сервиса;(У6)

- анализировать и углублять информацию, полученную на занятиях. (У7)

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- основные и профессиональные компетенции по обучаемым специальностям и профессиям;(31)

- международные и российские профессиональные сообщества и организации;(32)

- стандарты обслуживания в гостиницах различных категорий и первичные критерии их оценки;(33)

- крупнейшие гостиницы, международные гостиничные цепи, тенденции развития гостиничного хозяйства;(34)

- крупнейшие гостиничные цепи, управляемые по договору, а также с использованием франчайзинга;(35)

- источники получения достоверной профессиональной информации;(36)

- нормы поведения, требования, предъявляемые потенциальными работодателями. (37)

Менеджер (базовой подготовки) должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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.

ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т. д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

ЛР 13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере туризма, сервиса и гостиничного дела

ЛР 14 Выполняющий профессиональные навыки в сфере туризма, сервиса и гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации

1.4. Использование часов вариативной части ОП

№ п/п	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Количество часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	Формирование у учащихся понимания значимости своей профессии.	Основы гостеприимства, необходимые компетенции, знания и качества необходимые для успешной работы в гостиничном сервисе.	8	Формирование управленческих компетенций по профилю специальности
2	Интеграция учащихся в профессиональное сообщество	Международные организации, профессиональные сообщества	4	Российская интеграция в мировое сообщество
3	Умение анализировать ситуацию	Российская и международная классификация средств размещения.	4	Международные стандарты образования
4	Углубленные знания современной профессиональной среды	Гостиницы, гостиничные цепи, современные тенденции.	6	Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
5	Точность и правильность выбора применения рациональных методов и способов решения профессиональных задач.	Управление качеством в индустрии гостеприимства	2	Необходимость выпуска высококвалифицированного специалиста
6	Понимание учащимися информации используемой в профессиональной среде	Франчайзинг и контрактное управление	4	Формирование профессионального понятийного аппарата у учащихся
7	Навыки успешной презентации	Выставочная деятельность в сфере гостеприимства, российский и зарубежный опыт	6	Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.
8	Ведение профессиональной документации. Демонстрация навыков использования информационно-	Ведение документации учащимися (дневник, отчет, домашнее задание)	8	Введение ФГОС -3.

	коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.			
--	--	--	--	--

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

Для очной формы обучения (1 год 10 месяцев):

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 63 часа, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 42 часа;
 самостоятельной работы обучающегося – 21 часа.

Для заочной формы обучения (2 года 10 месяцев):

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 63 часа, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 6 часа;
 самостоятельной работы обучающегося – 57 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Очная форма обучения, 1 год 10 месяцев

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	63
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	42
в том числе:	
лекции	24
практические занятия	18
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	21
Итоговая аттестация в форме – контрольная работа 1 семестр	

Заочная форма обучения, 2 года 10 месяцев

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	63
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	6
в том числе:	
лекции	6
практические занятия	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	57
Итоговая аттестация в форме – контрольная работа 1 семестр	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Введение в специальность»
Очная форма обучения, 1 год 10 месяцев**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Концепции гостиниц и гостеприимства	Содержание	18	
	1. Введение.	6	1
	2. Гостиничная продукция и рынки.		2
	3. Политика, философия и стратегия гостиниц		2
	Практические занятия	6	
	1. Составление таблицы трех этапов путешествий		
	2. Составление таблицы характеристик размещения в отдельных европейских странах		
	3. Разбор гостиницы как рыночное понятие		
	Самостоятельная работа	6	
	1. Путешествия и гостиницы в Великобритании от зарождения гостеприимства до наших дней		
	2. Путешествия и гостиницы в Америке от первых отелей до наших дней		
Тема 2. Структура гостиничной индустрии	Содержание	15	
	1. «Маленькая» гостиница	6	2
	2. Гостиничные группы		2
	3. Международные гостиничные операции		2
	Практические занятия	4	
	1. Составление схем организационной структуры маленькой гостиницы		
	2. Проведение сравнительного анализа ведущих европейских групп гостиниц		
	Самостоятельная работа	5	
	1. Общая вместимость гостиниц и других подобных заведений на 2016 г		
	2. Загруженность в гостиницах некоторых стран на 2016 г		
	Содержание	15	

Тема 3. Гостиница и ее функции: обслуживание гостей	1.	Номера и места	6	2	
	2.	Питание и напитки		2	
	3.	Различные услуги, предоставляемые гостям		2	
	Практические занятия		4		
	1.	Составление таблицы по данным продажи номеров			
	2.	Разбор таблицы о суммах, выплачиваемых служащим в номерах.			
	Самостоятельная работа		5		
1.	Ведущие гостиничные группы по всему миру				
2.	Ведущие гостиничные группы в Европе				
Тема 4. Дополнительные услуги гостиницы	Содержание		7		
	1.	Маркетинг	2	2	
	2.	Владение и управление имуществом		2	
	3.	Финансы и бухгалтерский учет		2	
	Самостоятельная работа		5		
	1.	Ведущие гостиничные консорциумы			
	2.	Международные отчеты			
Тема 5. Люди и процедуры	Содержание		8		
	1.	Организация гостиницы	4		
	2.	Укомплектование гостиницы персоналом			
	3.	Эффективность работы гостиницы			
	Практические занятия		4		
	1.	Составление схемы структуры крупной гостиницы			
	2.	Разбор таблицы перечня обязанностей по обучению в группе гостиниц			
Всего			63		

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).

**2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Введение в специальность»
Заочная форма обучения, 2 года 10 месяцев**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Концепции гостиниц и гостеприимства	Содержание	14	
	1. Введение.	1	1
	2. Гостиничная продукция и рынки.		2
	3. Политика, философия и стратегия гостиниц		2
	Самостоятельная работа	13	
	1. Путешествия и гостиницы в Великобритании от зарождения гостеприимства до наших дней		
2. Путешествия и гостиницы в Америке от первых отелей до наших дней			
Тема 2. Структура гостиничной индустрии	Содержание	17	
	1. «Маленькая» гостиница	1	2
	2. Гостиничные группы		2
	3. Международные гостиничные операции		2
	Самостоятельная работа	16	
	1. Общая вместимость гостиниц и других подобных заведений на 2016 г		
2. Загруженность в гостиницах некоторых стран на 2016 г			
Тема 3. Гостиница и ее функции: обслуживание гостей	Содержание	13	
	1. Номера и места	1	2
	2. Питание и напитки		2
	3. Различные услуги, предоставляемые гостям		2
	Самостоятельная работа	12	
	1. Ведущие гостиничные группы по всему миру		
2. Ведущие гостиничные группы в Европе			
Тема 4. Дополнительные услуги гостиницы	Содержание	17	
	1. Маркетинг	1	2

	2.	Владение и управление имуществом		2
	3.	Финансы и бухгалтерский учет		2
	Самостоятельная работа		16	
	1.	Ведущие гостиничные консорциумы		
	2.	Международные отчеты		
Тема 5. Люди и процедуры	Содержание		2	
	1.	Организация гостиницы	2	
	2.	Укомплектование гостиницы персоналом		
	3.	Эффективность работы гостиницы		
Всего			63	

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Введение в специальность»

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

Учебная мебель:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- шкаф,
- учебная доска,
- стенды,
- проектор,
- экран.
- компьютер для преподавателя;
- комплект форм, бланков;
- электронные видеоматериалы;
- комплект учебно-методической документации.

При проведении практических занятий в рамках освоения учебной дисциплины «Введение в специальность» в зависимости от сложности изучаемой темы и технических условий возможно деление учебной группы на подгруппы.

По окончании изучения предлагается зачет.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Специфика организации и технологии обслуживания гостиничного фонда: учебное пособие. Кафедра туризма и сервиса. - Ставрополь: СЕ-КВОЙЯ, 2016. URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=485027>

2. Сухов, Р.И. Гостиничное хозяйство международных туристских дестинаций: учебник / Р. И. Сухов. – Ростов-на-Дону: Издательство Южного федерального университета, 2016. URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=493320>

3. Предпринимательство в индустрии гостеприимства: учебное пособие / Ю.В. Орел, С.С. Вайцеховская, Н. Н. Тельнова и др. - Ставрополь: Секвойя, 2017. URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=485071>

4. Безрукова, Н.Л. Технологии обслуживания в гостиничном предприятии: учебно-методическое пособие / Н. Л. Безрукова. - Москва: МПГУ, 2018. URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=500309>

Дополнительная литература:

1. Пронина С. А. История туризма: конспект лекций
Издательство: Кемеровский государственный институт культуры, 2016.
URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=472705&sr=1

2. Орлов, И.Б. Сквозь «железный занавес». Руссо туристо: советский выездной туризм, 1955–1991 / И. Б. Орлов, Д.Е. Новокшенов, А. Д. Попов. - Москва: Издательский дом Высшей школы экономики, 2016. URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=471766>

Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. Международный гостиничный форум и выставка «Индустрия гостеприимства»: <http://www.expo-hotel.ru>

2. Официальный сайт Ассоциации делового туризма: <http://www.rbta.ru>

3. Официальный сайт Федерального агентства по туризму Минспорттуризма России: <http://www.russiatourism.ru>

4. Портал гостиничного бизнеса (вместе с журналом «Отель»): <http://www.hotelline.ru>

5. Портал для профессионалов индустрии гостеприимства: <http://www.hospitality.ru>

6. Портал про гостиничный бизнес PROHOTEL: <http://www.prohotel.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Критерии оценки знаний обучающегося в форме зачета

Словесное выражение	Описание
Зачтено	Зачтено ставится, если студент, обнаружил всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, свободно отвечает на предусмотренные программой вопросы, знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Студент может показать взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.
Не зачтено	«Не зачтено» выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка "неудовлетворительно" ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.