

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП. 07 ГОСТИНИЧНАЯ ИНДУСТРИЯ**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	стр. 4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	4
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	6
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	11

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 ГОСТИНИЧНАЯ ИНДУСТРИЯ

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 43.02.10 «Туризм».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при профессиональной подготовке специалистов в рамках специальности 43.02.10 «Туризм»

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ГОСТИНИЧНАЯ ИНДУСТРИЯ»

Результатом освоения программы учебной дисциплины является подготовка студентов к освоению профессиональных модулей ППССЗ по специальности 43.02.10 и овладению профессиональными и общими компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Выявлять и анализировать запросы потребителя и возможности их реализации.
ПК 1.2.	Информировать потребителя о туристских продуктах.
ПК 1.3.	Взаимодействовать с туроператором по реализации и продвижению туристского продукта.
ПК 1.4.	Рассчитывать стоимость турпакета в соответствии с заявкой потребителя.
ПК 1.5.	Оформлять турпакет (турпутевки, ваучеры, страховые полисы).
ПК 1.6.	Выполнять работу по оказанию визовой поддержки потребителю.
ПК 1.7.	Оформлять документы строгой отчетности.
ПК 2.1.	Контролировать готовность группы, оборудования и транспортных средств к выходу на маршрут.
ПК 2.2.	Инструктировать туристов о правилах поведения на маршруте.
ПК 2.3.	Координировать и контролировать действия туристов на маршруте.
ПК 2.4.	Обеспечивать безопасность туристов на маршруте.
ПК 2.5.	Контролировать качество обслуживания туристов принимающей стороной.
ПК 2.6.	Оформлять отчетную документацию о туристской поездке.
ПК 3.1.	Проводить маркетинговые исследования рынка туристских услуг с целью формирования востребованного туристского продукта.
ПК 3.2.	Формировать туристский продукт.
ПК 3.3.	Рассчитывать стоимость туристского продукта.
ПК 3.4.	Взаимодействовать с турагентами по реализации и продвижению туристского продукта.
ПК 3.5.	Организовывать продвижение туристского продукта на рынке туристских услуг.
ПК 4.1.	Планировать деятельность подразделения.
ПК 4.2.	Организовывать и контролировать деятельность подчиненных.
ПК 4.3.	Оформлять отчетно-планирующую документацию.
ПК 4.4.	Анализировать эффективность работы подразделения и предлагать мероприятия по совершенствованию работы.
<b>ОК 1</b>	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
<b>ОК 2</b>	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
<b>ОК 3</b>	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
<b>ОК 4</b>	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для

	постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
<b>ОК 5</b>	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности
<b>ОК 6</b>	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
<b>ОК 7</b>	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий
<b>ОК 8</b>	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
<b>ОК 9</b>	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными и общими компетенциями, обучающийся в ходе освоения учебной дисциплины должен иметь, умения и знания

<b>Результаты (освоенные ПК и ОК)</b>	<b>Код и наименование умений</b>	<b>Код и наименование знаний</b>
ОК 1-9 ПК 1.1-1.7 2.1-2.6 3.1-3.5 4.1-4.4	У 1 профессионально пользоваться основными терминами и понятиями, относящимися к туристской деятельности, на русском и иностранном языках; У 2 осуществлять поиск и использование информации о состоянии и структуре рынка туристских услуг; У 3 пользоваться законодательными актами и нормативными документами по правовому регулированию туристской деятельности; У 4 использовать потенциал туристских регионов при формировании турпродуктов; У 5 консультировать туристов по вопросам пользования банковскими, финансовыми услугами, современными информационными технологиями; У 6 предоставлять информацию о туристско-рекреационных и курортных ресурсах региона, страны назначения; У 7 использовать информацию о возможностях продвижения туристской организации на рынке туруслуг; У 8 осуществлять подготовку организации туризма к участию	З 1 историю развития и роль мирового туризма в мировой экономике; З 2 основные термины и понятия, принятые в туристской деятельности, на русском и иностранном языке; З 3 инфраструктуру туризма; З 4 возможности информационных, банковских и финансовых услуг и технологий в туризме; З 5 законодательные акты и нормативные документы по правовому регулированию туристской деятельности, страхованию в туризме, по вопросам регулирования туристских формальностей; З 6 определение, основные факторы, условия формирования и развития туристского региона; З 7 способы и методы продвижения организации туристской индустрии на рынке туруслуг; З 8 роль выставочно-конгрессной деятельности в развитии туризма; З 9 определение туристско-рекреационных ресурсов; З 10 основы организации санаторно-курортных комплексов; З 11 основы анимационной деятельности в сфере рекреации и туризма; З 12 принципы функционирования организации питания; З 13 принципы организации и функционирования гостиничной индустрии;

	<p>в профессиональных выставках; У 9 информировать туристов о возможностях организации досуга; У 10 предоставлять информацию об организации и видах питания туристов; У 11 профессионально пользоваться терминами и понятиями, принятыми в гостиничной индустрии;</p>	
--	---	--

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Структура учебной дисциплины «Гостиничная индустрия»

Наименования учебной дисциплины	Всего часов	Макс. учебная нагрузка	в т. ч. вариативных часов	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины				
				Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося	
				Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов
<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>
Гостиничная индустрия	<b>95</b>	<b>95</b>	<b>95</b>	<b>64</b>	<b>22</b>	<b>0</b>	<b>31</b>	<b>0</b>
Всего:	<b>95</b>	<b>95</b>	<b>95</b>	<b>64</b>	<b>22</b>	<b>0</b>	<b>31</b>	<b>0</b>

### 3.2. Содержание обучения по учебной дисциплине «Гостиничная индустрия»

Наименование МДК, разделов и тем	Содержание учебного материала	Лабораторные, практические и контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся	Обязательная учебная нагрузка (час)		Самостоятельная работа	Умения, знания		Информационно-техническое обеспечение		Формы и виды контроля
			Теоретические	Лабораторно-практические		У	З	Информационные источники	Средства обучения	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
<b>Раздел 1. История развития индустрии гостеприимства</b>										
Тема 1.1. Введение	Цели и задачи дисциплины. Основные термины					У3.6.3	З 3.6.14	1-4		
Тема 1.2. История развития гостиничной индустрии в мире. Международные гостиничные цепи	История гостеприимства История международных гостиничных сетей	Р 1. Мониторинг международных гостиничных цепей <b>Р 2.О.</b> «Анализ американских гостиничных цепей»	2	2	4	У 3.4.	З 3.4.	1-4		Проверка выполнения работы 2 О.
Тема 1.3. История развития индустрии гостеприимства в России	Исторически отели Санкт-Петербурга Российские гостиничные сети	Р 3. Мониторинг гостиничной базы Санкт-Петербурга	2	-	4	У 3.4.	З 3.4.	1-4		
Тема 1.4. Современное состояние гостеприимства. Ассоциации и союзы в гостиничной индустрии	Российские и международные гостиничные объединения	<b>Р 4.О</b> Определение тенденций развития гостиничной индустрии в СПб	2	2	-	У 3.4. У 3.1	З 3.4.	1-4		Проверка выполнения работы 4 О.
<b>Раздел 2. Индустрия размещения туристов</b>										
Тема 2.1. Классификация средств размещения	Классификация средств размещения		2	-	-	У3.6.4	З 3.6.12 З 3.6.13	1-4		
Тема 2.2. Типология средств размещения	Типология средств размещения	<b>Р 5 О.</b> Требования к гостиницам и другим средствам размещения	-	2	-	У3.6.4 У3.6.5	З 3.6.12 З 3.6.13	1-4		Проверка выполнения работы 5 О.

		различных категорий								
<b>Тема 2.3.</b> Необычные отели мира	Изучение нестандартных гостиниц мира в России и зарубежом	<b>Р 6. О</b> Анализ необычных отелей мира <b>Р 7.</b> «Анализ классификаций средств размещения»	2	2	4	У3.6.4 У3.6.5	3 3.6.12 3 3.6.13	1-4		Проверка выполнения работы 6 О.
<b>Раздел 3. Предоставление основных услуг гостиничного предприятия</b>										
Тема 3.1. Управленческая структура гостиниц и отделов обслуживания. Формы управления гостиницей	Управленческая структура гостиниц и отделов обслуживания. Формы управления гостиницей	<b>Р 8.</b> Изучение организационных структур управление гостиничных предприятий, написание рецензий по структурам	2		7	У3.6.1	3 3.6.15	1-4		
Тема 3.3. Организационная структура гостиницы	Виды организационных структур в гостиницах. Службы гостиниц		2			У3.6.1	3 3.6.15	1-4		
Тема 3.4. Административная, финансовая, инженерная, кадровая и служба безопасности	Функции служб Штат сотрудников Взаимодействие с др. службами		2			У 3.6.7	3 3.6.15	1-4		
Тема 3.2. Службы приема и размещения	Функции служб Штат сотрудников Взаимодействие с др. службами	<b>Р 9 О.</b> Выбор гостиничного предложения для специальных гостей	2	2		У3.6.2 У3.6.5	33.6.1 33.6.2 33.6.6	1-4		Проверка выполнения работы 9 О.
Тема 3.3. Бронирование гостиничных номеров	Виды бронирования	<b>Р 10 О</b> Разработка анкеты для гостей	2	2		У3.6.2 У3.6.5	33.6.1 33.6.2 33.6.6	1-4		Проверка выполнения работы 10 О.
Тема 3.4. Расчет стоимости проживания гостей.	Расчет стоимости проживания гостей (в т.ч. поздний выезд, раннее заселение, изменение тарифов проживания и.т.д)	<b>Р 11 О.</b> Расчет стоимости проживания гостей в отеле	2	4		У3.6.2 У3.6.5	33.6.1 33.6.2 33.6.6 3 3.3.9	1-4		Проверка выполнения работы 11 О.
Тема 3.5. Служба	Функции служб		2			У3.6.7	3 3.6.6.1	1-4		

управления номерным фондом	Штат сотрудников Взаимодействие с др. службами									
<b>Раздел 4. Предоставление услуг питания и дополнительных услуг в гостинице</b>										
Тема 4.1. Структура отдела питания в гостиничных предприятиях	Функции служб Штат сотрудников Взаимодействие с др. службами	Р 12 Изучение и анализ организационных структур управление рестораном	2		4	У 3.6.5.	3 3.6.9 3 3.6.17	1-4		
Тема 4.2. Типы питания (тарифы) в гостиничных предприятиях. Типы ресторанов и баров	Типы питания (тарифы) в гостиничных предприятиях. Типы ресторанов и баров		2			У 3.6.5.	3 3.6.9 3 3.6.17	1-4		
Тема 4.3. Планировка ресторана	Планировка ресторана Правила планировки	<b>Р 13 О</b> Схема размещения посадочных мест на предприятии питания гостиницы		2		У 3.6.5.	3 3.6.9 3 3.6.17	1-4		Проверка выполнения работы 13 О.
Тема 4.4. Формирование меню гостиничного предприятия питания	Виды меню Правила формирования меню	<b>Р 14 О</b> Разработка меню для ресторана	2			У 3.6.5.	3 3.6.9 3 3.6.17	1-4		Проверка выполнения работы 14 О.
Тема 4.5. Услуги мини – баров. Банкетное обслуживание гостей и др. услуги предприятий питания	Услуги мини – баров. Банкетное обслуживание гостей и др. услуги предприятий питания		2			У 3.6.5.	3 3.6.10 3 3.6.17	1-4		
Тема 5.1. Бытовые услуги. Транспортные услуги гостиницы. Анимационное обслуживание	Функции служб Штат сотрудников Взаимодействие с др. службами		2			У 3.6.5.	3.6.17	1-4		
Тема 5.2. Бизнес-услуги, в т.ч. конференц-услуги гостиницы. Услуги для специальных групп гостей (семьи с детьми, туристы третьего возраста, любя с ограниченными возможностями и т.д.)	Функции служб Штат сотрудников Взаимодействие с др. службами	<b>Р 15 О.</b> Разработка анимационной программы (по вариантам) <b>Р 16</b> Разработка дополнительных услуг для различных типов отелей	2	2	4	У 3.6.5.	3.6.17	1-4		Проверка выполнения работы 15 О.
<b>Раздел 6. Профессиональная этика работников гостиниц</b>										

Тема 6.1. Шкала потребностей туристов	Шкала потребностей туристов	Р 17 Практический анализ требований к внешнему виду сотрудников гостиницы <b>Р 18 О.</b> Разрешение конфликтных ситуаций» и «Трудный гость»	2	2	4	У 3.4.	З 3.6.11 З 3.3.8	1-4		Проверка выполнения работы 18 О.
Тема 6.2 Формы и стили обслуживания туристов в гостиницах	Формы и стили обслуживания туристов в гостиницах		2			У 3.4.	З 3.6.11 З 3.3.8	1-4		
Тема 6.3.Профессиональные стандарты работников служб гостиницы	Профессиональные стандарты работников служб гостиницы		2			У 3.4.	З 3.6.11 З 3.3.8	1-4		
<b>Всего часов</b>			42	22	31					
<b>Промежуточная аттестация</b>										<b>Дифференцированный зачет</b>

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета «Гуманитарных и социальных дисциплин».

#### 1. Кабинет «гуманитарных и социальных дисциплин»:

- 1.1. Компьютер, подключенный к информационно-коммуникационной сети «Интернет»
- 1.2. Мультимедийный проектор

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

#### Основные источники:

1. Бугорский В.П. Организация туристской индустрии. Правовые основы. Учебное пособие для СПО / В.П. Бугорский – М.: Издательство «Юрайт», 2020. – 165 с.
2. Рассохина Т.В. Организация туристской индустрии. Менеджмент туристских дестинаций. Учебник и практикум для СПО / Т.В. Рассохина – М.: Издательство «Юрайт», 2020. – 210 с.
3. Индустрия гостеприимства: основы организации и управления: учебное пособие для СПО / А. Д. Чудновский, М. А. Жукова, Ю. М. Белозерова, Е. Н. Кнышова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 400 с.

#### Дополнительные источники:

1. Валеева Е.О. Организация туристской индустрии [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.О. Валеева. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Вузовское образование, 2019. — 242 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/31939.html>
2. Веселова Н.Ю. Организация туристской деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие для бакалавров / Н.Ю. Веселова. — Электрон. текстовые данные. — М.: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 255 с. — 978-5-394-02391-0. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/57114.html>

#### Интернет-ресурсы:

1. [www.turprofi.ru](http://www.turprofi.ru) Профессиональный портал для турагентов.
2. [www.tourdom.ru](http://www.tourdom.ru) Профессиональный туристский портал.
3. [www.tonkosti.ru](http://www.tonkosti.ru) Электронная туристическая энциклопедия.
4. [www.russiatourism.ru](http://www.russiatourism.ru) Официальный сайт Федерального агентства по туризму.

#### Периодические профессиональные издания:

1. Турбизнес <http://www.tourbus.ru/>
2. Туризм: практика, проблема, перспективы
3. Официальная туристская газета ТТГ <http://www.ttg-russia.ru>

### 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Параллельно с изучением учебной дисциплины обучающиеся изучают профессиональный модуль «Предоставление туроператорских услуг» (ПМ 03).

### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по модулю:

- наличие высшего профессионального образования в области управления;
- наличие опыта управленческой деятельности или работы на различных должностях в туристской организации;
- преподаватели должны проходить стажировку в туристических организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: наличие высшего профессионального образования в области управления и (или)

туризма, наличие опыта управленческой работы и (или) опыта работы в туристских организациях на различных должностях.