

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КАМЧАТСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАМЧАТСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»**

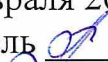
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ


ОСНОВЫ ГОСТЕПРИИМСТВА

по программе подготовки специалистов среднего звена
по специальности СПО

43.02.14 Гостиничное дело

г. Петропавловск-Камчатский,
2019 г.

Рассмотрено и одобрено
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных дисциплин и
мастеров производственного обучения,
протокол № 6
от «15» февраля 2019 г.
Председатель  А.Ю. Баранова

Утверждаю
Заместитель директора по
учебно-производственной работе
 О.Н. Толоконникова
от «15» февраля 2019 г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы гостеприимства» по специальности Гостиничное дело 43.02.14. является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования, разработанной в образовательной организации на основе и в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1552

Организация-разработчик:

КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса»

Разработчик:

Савёлова Елена Владимировна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

- | | |
|---|----------------|
| 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | стр. 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | стр. 7 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | стр. 11 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | стр. 12 |
| 5. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ | стр. 14 |

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОСНОВЫ ГОСТЕПРИИМСТВА

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы гостеприимства» является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы. Дисциплина является общепрофессиональной дисциплиной и входит в качестве вариативной части в состав учебного плана/профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.14 Гостиничное дело. Указанные ОК и ПК также формируются и на других этапах обучения в соответствии с учебным планом.

1.3. Цель дисциплины

Дисциплина «Основы гостеприимства» является предметом, формирующим у будущих специалистов понятия о целостной системе предприятий сферы гостеприимства.

Основная цель курса – сформировать представление о закономерностях функционирования индустрии гостеприимства и системах организации работы предприятий индустрии гостеприимства.

Задачи дисциплины:

- дать развернутое представление о сущности и структуре индустрии гостеприимства;
- познакомить с историческими этапами формирования мировой индустрии гостеприимства;
- рассмотреть тенденции развития мировой и отечественной индустрии гостеприимства;
- рассмотреть нормативно – правовую базу регулирования международной и российской индустрии гостеприимства;
- проанализировать особенности управления предприятиями индустрии гостеприимства;
- уделить внимание процессам продвижения услуг в индустрии гостеприимства;
- научить студентов использовать полученные теоретические знания на практике.

1. 4 Планируемые результаты освоения дисциплины:

А) В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

Знать	Уметь
Сакральную сущность индустрии гостеприимства как высшей добродетели; Ключевые этапы становления индустрии гостеприимства в мире и в России;	Анализировать условия и факторы, закономерности исторического развития общества, Формировать гражданскую позицию, опираясь на закономерности исторического развития общества;
Структуру индустрии гостеприимства и структуру гостиничного продукта; Принципы организации гостиничной индустрии в мире; Особенности организации гостиничного бизнеса в России; Состав основных гостиничных служб;	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Определять этапы решения задачи и/или проблемы; Определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; Эффективно осуществлять поиск необходимой информации и нормативной документации, анализировать её, структурировать и использовать для аргументации и в профессиональной деятельности; Использовать информационные технологии для поиска информации и подготовки материала; Оценивать практическую значимость результатов поиска; Оформлять результаты поиска;
Понятие индустрии рекреационных систем;	Организовывать гостиничное обслуживание туристов с учетом специфики рекреационных зон;
-нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность в рекреационных системах; - рекреационный потенциал, ресурсы и свойства регионов РФ;	Понимать и применять современную научную и профессиональную терминологию;

-специфику организации гостиничного обслуживания в курортных зонах;	
---	--

Б) Планируемые результаты освоения программы учебной дисциплины

В ходе освоения учебной дисциплины у учащегося должны быть сформированы общие компетенции (ОК) компетенции

Общие компетенции (ОК)

Код ОК согласно ФГОС	Описание формируемых общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной

	деятельности.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателями	58
Объем образовательной программы	58
в том числе:	
теоретическое обучение	35
Лабораторно практические занятия (если предусмотрены)	20
Контрольные письменные опросы	3
Промежуточная аттестация в форме контрольной работы	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1. Индустрия гостеприимства			
Тема 1.1 Ключевые этапы и причины развития гостиничного дела в мире	Содержание учебного материала 6. Введение в предмет. О важности человеческого капитала и нравственных начал в деле организации обслуживания в гостиницах. Свобода воли и свобода совести. 7. Принцип невреждения и закон причинно-следственной связи в управленческой деятельности. Сакральный смысл законов гостеприимства в странах Запада и Востока. Гостеприимство как добродетель и общение с божеством. Мифы и ветхозаветные притчи о несоблюдении законов гостеприимства. Сущность лиминарных обрядов в гостеприимстве. 8. Становление и развитие индустрии гостеприимства. Актуальность темы. 9. История гостиничного дела в Древнем мире. Древний Рим. Древняя Эллада. 10. История гостиничного дела в Римской империи, распад Римской империи. Гостиничное дело в Англии. Английские инны и "иннс-оф-корт". 11. Период средневековья. Паломничество и крестовые походы как драйверы роста постоянных домов и гостиничных предприятий. Америка - "Кодекс Статлера". Нововведения Цезаря Ритца. 12. Россия -ямские приказы. Трактиры на Руси. Должность полового в трактире. 13. Гостиничное дело в Северной Америке, первая гостиничная цепь Цезаря Ритца в Европе, гостиничное дело в Советской России. 14. Современное состояние гостиничной индустрии. Роль индустрии	18	ОК 1,2,3,5,8 ПК 01

	гостеприимства и туризма в экономике страны.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	10	
	Практические занятия Темы докладов 1. Развитие гостиничного дела в Древнем мире 2. Развитие гостиничного дела в средневековье 3. Развитие гостиничного дела в Северной Америке	6	
	Лабораторные работы Тема презентации 1. Этапы становления гостиничного дела в мире	4	
	Контрольный письменный опрос по всей теме	1	
Тема 1.2. Индустрия рекреационных систем	Содержание учебного материала 1. Функции рекреации. 2. Рекреационное время. Рекреационное пространство. 3. Социальные рекреационные пространства. 4. Рекреационная деятельность. 5. Лечебно-оздоровительная рекреация 6. Досуговая рекреация 7. Рекреационные занятия 8. Медицинская реабилитация 9. Законодательство России об Особо Охраняемых Природных Территориях (ООПТ) № 33-ФЗ «Об особо охраняемых природных территориях» 10. Округ санитарной охраны 11. Ст. 16 ФЗ «О природных лечебных ресурсах, лечебно-оздоровительных местностях и курортах»	11	ОК 1-9 ПК 01

	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6	
	Практические работы Темы докладов 1. Единство человека и окружающей среды 2. Антропогенные факторы окружающей среды, отрицательно влияющие на здоровье человека	4	
	Лабораторные работы Подготовить презентацию по теме: 1. Природные рекреационные пространства Камчатки	2	
	Контрольный письменный опрос по теме	1	
Тема 1.3 Индустрия средств размещения	Содержание учебного материала		ОК 1-9 ПК 01
	1. Структура индустрии гостеприимства. 2. Структура гостиничного продукта. 3. Типы гостиниц. Редкие разновидности средств размещения. 4. Дестинация питания в гостиничных предприятиях. Структура службы питания. Виды меню, типы питания в гостиницах. Room-service. 5. Культурно-развлекательные услуги гостиницы 6. Транспортные услуги гостиницы	6	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практические занятия Работа с ГОСТ Р 50762-2007. Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. Определить отличия ресторана класса люкс от ресторанов высшего и первого классов	2	
	Лабораторные работы (подготовить презентации по теме) 1. Самые редкие в мире виды средств размещения	2	

	Контрольный письменный опрос	1	
ВСЕГО		58	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Программа учебной дисциплины реализуется на базе учебной мастерской «Туризм» (кабинет № 27). Оснащенной оборудованием: столами и стульями, ноутбуками, сетью Интернет, телевизионной панелью, тумбой под телевизор, тележкой для хранения ноутбуков, рабочим местом для преподавателя: столом и стулом, ноутбуком, проектором, экраном, кликером, МФУ.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса» имеет электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1. Основная литература:

1. Можаяева Н.Г. Индустрия гостеприимства / Н.Г. Можаяева, М.В. Камшечко. - Москва: Форум, 2019. - 120 с. - ISBN 978-5-00091-567-7. - URL: <https://ibooks.ru/bookshelf/360825/reading> - Текст: электронный.

3.2.2 Дополнительная литература

1. Николенко П. Г. Гостиничная индустрия <https://urait.ru/bcode/517903>
2. Гостеприимство как добродетель <https://knife.media/sacred-hospitality/>

3.2.3 Интернет-ресурсы

1. www.consultant.ru – «Консультант Плюс»
2. www.edu.ru- каталог образовательных ресурсов
3. Электронно-библиотечная система Znanium.com: <http://znanium.com/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Сакральная сущность индустрии гостеприимства как высшей добродетели; 5. Ключевые этапы становления и причины развития индустрии гостеприимства в мире и в России; 6. Структура индустрии гостеприимства и структура гостиничного продукта; 7. Принципы организации гостиничной индустрии в мире; 8. Особенности организации гостиничного бизнеса в России; 9. Состав гостиничных служб; 10. Понятие индустрии рекреационных систем; 11. Нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность в рекреационных системах; 12. Рекреационный потенциал, ресурсы и свойства регионов РФ; 13. Специфику организации гостиничного обслуживания в курортных зонах; 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) - контрольной работы <p>Промежуточная аттестация По текущим оценкам;</p>
<p>Перечень умений, полученных в ходе освоения дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Анализировать условия и 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/

<p>факторы, закономерности исторического развития общества;</p> <p>2. Формировать гражданскую позицию, опираясь на закономерности исторического развития общества;</p> <p>3. Эффективно осуществлять поиск необходимой информации и нормативной документации, анализировать её, структурировать и использовать для аргументации и в профессиональной деятельности;</p> <p>4. Использовать информационные технологии для поиска информации и подготовки материала;</p> <p>5. Оценивать практическую значимость результатов поиска;</p> <p>6. Оформлять результаты поиска;</p> <p>7. Организовывать гостиничное обслуживание туристов с учетом специфики рекреационных зон;</p> <p>8. Понимать и применять современную научную и профессиональную терминологию;</p>	<p>формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p>	<p>лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для самостоятельной работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация: По текущим оценкам;</p>
---	---	---

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОСНОВЫ ГОСТЕПРИИМСТВА»**

для студентов набора 2019 года
на базе основного общего образования
на 2020/2021 учебный год

Изменения и дополнения
рассмотрены и одобрены
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных дисциплин и
мастеров производственного обучения,
протокол № 9 от 25 мая 2020 г.

В рабочую программу на 2020/2021 учебный год изменения и дополнения
не вносились.

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
-	-	-	-

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ГОСТЕПРИИМСТВА»

для студентов набора 2019, 2021 года
на базе основного общего образования
на 2021/2022 учебный год

Изменения и дополнения рассмотрены и одобрены на заседании методической комиссии преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения, протокол № 9 от 25 мая 2021 г.

В рабочую программу на 2021/2022 учебный год внесены следующие изменения и дополнения:

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
	Раздел 1 Паспорт рабочей программы профессионального модуля, п. 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля	Изложить в следующей редакции ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»
1.	3. Условия реализации программы дисциплины	В список литературы внесены следующие основные источники: 1) Барчуков И.С. Экскурсионная деятельность в индустрии гостеприимства: учебное пособие. — (Среднее профессиональное образование) / И.С. Барчуков, Ю.Б. Башин, А.В. Зайцев, Л.В.	Соблюдение требования ФГОС СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело (п.4.3.4.)

		Баумгартен. - Москва: Инфра-М, 2020. - 204 с. - ISBN 978-5-16-016164-8. - URL: https://ibooks.ru/bookshelf/373382/reading - Текст: электронный.	
--	--	--	--

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОСНОВЫ ГОСТЕПРИИМСТВА»**

для студентов набора 2019, 2021, 2022 года
на базе среднего образования
на 2022/2023 учебный год

Изменения и дополнения рассмотрены и одобрены на заседании методической комиссии преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения, протокол № 9 от 23 мая 2022 г.

В рабочую программу на 2022/2023 учебный год изменения и дополнения не вносились.

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
-	-	-	-

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОСНОВЫ ГОСТЕПРИИМСТВА»**

для студентов набора 2021, 2022 года
на базе основного общего образования
на 2023/2024 учебный год

Изменения и дополнения
рассмотрены и одобрены
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных дисциплин
и мастеров производственного обучения,
протокол №9 от 26 мая 2023 г.

В рабочую программу на 2023/2024 учебный год изменения и дополнения не вносились.

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
-	-	-	-