Эмблема ССКОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

**«СМОЛЕНСКИЙ СТРОИТЕЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ГОСТИНИЧНАЯ ИНДУСТРИЯ**

**для подготовки специалистов среднего звена:**

**по специальности**

**43.02.14 Гостиничное дело**

Смоленск 2021 г.

BD21303_

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рассмотрена**  на заседании цикловой комиссии специальностей 08.02.07, 08.02.11, 43.02.10, 43.02.14 и ППКРС  Протокол № 1 от 27.08.2021 г.  Пред. цикловой комиссии  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А. В. Домнина  Протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г.  Пред. цикловой комиссии  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г.  Пред. цикловой комиссии  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г.  Пред. цикловой комиссии  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | **рекомендована**  к утверждению Педагогическим советом  Протокол № \_1\_\_  от «30» августа 2021 г.  Протокол № \_\_\_\_  от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_г.  Протокол № \_\_\_\_  от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_г.  Протокол № \_\_\_\_  от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_г. | **УТВЕРЖДАЮ**  Директор колледжа  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.В. Зенкина  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021 г.  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.В. Зенкина  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г.  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.В. Зенкина  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г.  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.В. Зенкина  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г. |

Рабочая программа учебной дисциплины ГОСТИНИЧНАЯ ИНДУСТРИЯ разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии/специальности среднего профессионального образования (далее СПО)

43.02.14 Гостиничное дело

с учётом требований рабочей программы воспитания по профессии

43.01.14 Гостиничное дело

**Организация-разработчик**: ОГБПОУ «Смоленский строительный колледж»

**Разработчик:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Место работы | Занимаемая должность | Инициалы, фамилия |
| ОГБПОУ «Смоленский строительный колледж» | преподаватель общепрофессиональных дисциплин | Л. И. Савченкова |
|  |  |  |

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | стр. |
| **1** | **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 4 |
| **2** | **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 5 |
| **3** | **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 9 |
| **4** | **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 11 |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.09 ГОСТИНИЧНАЯ ИНДУСТРИЯ**

**1.1. Область применения рабочей программы**

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

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**: дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

Учебная дисциплина «Гостиничная индустрия» наряду с учебными дисциплинами общепрофессионального цикла обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций для дальнейшего освоения профессиональных модулей.

**1.3. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:**

В результате изучения учебной дисциплины студент должен:

**иметь представление:**

* о развитии гостиничной индустрии в сфере услуг в России и в мире в целом;
* о многообразии гостиничных и туристских комплексов;
* об организационной структуре управления гостиничным предприятием;
* об основных службах гостиницы;
* о предприятиях питания в гостиничном сервисе;

**знать:**

* историю развития гостиничной индустрии, глобальные тенденции и перспективы ее развития;
* типы и виды гостиничных предприятий, их классификацию;
* состав и структуру служб гостиниц и туристских комплексов, их функции;
* принципы функционирования предприятий питания в гостиничном сервисе;

**уметь:**

* определять типы и виды гостиничных и туристских предприятий, их классифицировать;
* анализировать рейтинги гостиничных предприятий;
* составлять организационную структуру управления гостиничных предприятий и предприятий питания в гостиничном сервисе;
* рассчитывать оплату за проживание.

Учебная дисциплина направлена на формирование следующих общих компетенций:

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

**2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объём часов** |
| **Объем образовательной программы** | 38 |
| **Объём работы обучающегося во взаимодействии с преподавателем** | 36 |
| в том числе: |  |
| теоретическое обучение | 24 |
| практические занятия | 12 |
| контрольные работы |  |
| **Самостоятельная работа обучающегося** | 2 |
| **Промежуточная аттестация в форме ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА** |  |

**2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем часов** | **Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Тема 1. Введение.**  **История развития гостиничной индустрии** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 3 - 5  З 1,  У 1. |
| 1. Предмет, содержание и цели дисциплины. Порядок изучения и взаимосвязь с другими дисциплинами. Современное состояние гостиничной индустрии в России и за рубежом. История развития индустрии гостеприимства в России. Строительство курортных гостиниц XIX в. Гостиничная индустрия в первые годы Советской власти. Гостиничная индустрия в послевоенный период. Гостиничное хозяйство России в конце XX в.  История развития индустрии гостеприимства в Европе.  Гостиницы в эпоху Римской империи.  Зарождение индустрии гостеприимства в средние века.  Лидеры современного европейского гостиничного рынка. | 2 |
| **Тема 2. Роль и значимость индустрии гостеприимства в сфере услуг** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 3 - 5  З 1,  У 1. |
| 1. Роль индустрии гостеприимства в российской и мировой экономике и в социально культурной сфере на современном этапе | 2 |
| **Тематика практических занятий** | 2 |
| **Практическое занятие № 1** «Роль гостиничной индустрии в сфере услуг. Основные сектора в современной индустрии гостеприимства.» |
| **Тема 3. Глобальные тенденции и перспективы развития гостиничной индустрии** | **Содержание учебного материала** | **6** | ОК 3 – 5, 9  З 1,  У 1. |
| 1. Динамика гостиничной индустрии в России и за рубежом.  Глобальные тенденции развития гостиничной индустрии: влияние внутренних и внешних факторов, горизонтальное расширение, географическое расширение, гибридизация продукта, специализация, формирование торговой марки продукта, франчайзинг. | 2 |
| 2. Перспективы развития гостиничной индустрии: слияние компаний, вертикальная и горизонтальная интеграция, глобализация. Новые технологи в гостиничной индустрии. | 2 |
| **Тематика практических занятий** | 2 |
| **Практическое занятие № 2** «Глобализация и перспективы развития гостиничной индустрии» |
| **Тема 4. Классификация гостиничных и туристских предприятий** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 3 - 5  З 2,  У 2. |
| 1. Классификация средств размещения в гостиничной индустрии. Принципы классификации гостиниц, критерии по стандартам обслуживания.  2. Альтернативные структуры размещения. Классификация средств размещения на основании рейтинга. Классификация гостиниц, принятая в зарубежных странах и в России.  3. Виды туристских предприятий (туроператоры и туристические агенты), их функции.  Классы обслуживания в индустрии гостеприимства. | 2 |
| **Тематика практических занятий** | 2 |
| **Практическое занятие № 3** Решение ситуационных задач: Оценка средств размещения различных категорий |
| **Тема 5. Гостиничные цепи в России и за рубежом** | **Содержание учебного материала** | **4** | ОК 3 – 5, 9  З 2,  У 2. |
| 1. Понятие о гостиничных цепях. Мировые гостиничные цепи;  2. Принципы формирования гостиничных цепей в России и за рубежом.  Независимые и франчайзинговые компании | 2 |
| **Тематика практических занятий** | 2 |
| **Практическое занятие № 4** «Влияние гостиничных цепей на совершенствование деятельности гостиничных предприятий» |
| **Тема 6. Организационная структура гостиничных предприятий** | **Содержание учебного материала** | **6** | ОК 3 – 5, 9  З 3,  У 3. |
| 1. Организационная структура гостиницы. Линейные и административные функции.  Общие принципы организационного построения гостиницы. Цели, функции и структура управления гостиничным предприятием; | 2 |
| 2. Классическая организация гостиничного предприятия.  Функциональный подход к организации гостиничного предприятия.  Сущность функционального подхода. | 2 |
| **Тематика практических занятий** | 2 |
| **Практическое занятие № 5** Составление организационной структуры управления гостиницы  Разработка и схематическое изображение организационной структуры управления гостиничного предприятия  Проверка оптимизации функциональной организации структуры управления гостиницы Изучение и анализ организационных структур управление гостиничных предприятий, написание рецензий по структурам. |
| **Тема 7. Основные службы гостиниц** | **Содержание учебного материала** | **6** | ОК 3 - 5  З 3,  У 3. |
| 1. Основные службы гостиниц. Их состав и функции.  Служба управления номерным фондом. Административная служба | 2 |
| 2. Инженерно – техническая служба Служба питания Вспомогательные и дополнительные службы.  Принципы функционирования и взаимодействия гостиничных служб. | 2 |
| **Тематика практических занятий** | 2 |
| **Практическое занятие № 6** (с элементами деловой игры):  Взаимодействие основных служб гостиницыРазработка схем обеспечение туристов услугами инженерно-технической службы |
| **Тема 8. Предприятия питания в гостиничном сервисе** | **Содержание учебного материала** | **2** | ОК 3 - 5  З 4,  У 3. |
| 1. Основные типы предприятий в гостиничном сервисе, их характеристика.  Принципы функционирования предприятий питания в гостинцах и туристских комплексах  2. Особенности организации служб питания в зависимости от типа и вида предприятий, класса обслуживания. | 2 |
|  | **Самостоятельная работа**  Работа с литературой. Подготовка докладов на темы: «Рейтинг гостиниц г. Смоленска»; «Классы обслуживания в индустрии гостеприимства»; «Международные гостиничные цепи. Анализ рейтинга зарубежных гостиничных цепей» | 2 |  |
| **Промежуточная аттестация** | **Дифференцированный зачет** | 2 |  |
| **ВСЕГО:** | | **38** |  |

# 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**3.1**. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет, оснащенный оборудованием:

-учебные места по количеству обучающихся,

- рабочее место преподавателя,

- интерактивная доска или учебная доска,

- технические средствами обучения:

- персональный компьютер,

- мультимедийное оборудование.

* 1. **Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

**3.2.1. Печатные издания**

**Основные источники**

1. Николенко, П. Г. Гостиничная индустрия: учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Клюева. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 449 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12518-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/447707>
2. Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия: учебник для среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 336 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07185-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/433890>

**3.2.3. Дополнительная литература**

1. Кабушкин Н.И., Бондаренко Г.А. Менеджмент гостиниц и ресторанов: Учебное пособие. – Минск: ООО «Новое знание», 2002.
2. Линн Ван Дер Ваген. Гостиничный бизнес. Учебное пособие.- Ростов на Дону: Феникс, 2005.
3. Организация и управления гостиничным бизнесом. Учебник. / Под. ред. А.Л. Лесника , И.П. Мацицкого , А.В. Чернышева. -.: «Интел универсал»,2011.
4. Туризм и гостиничное хозяйство. Учебник. / Под ред. А.Д. Чудновского. – М.: Экмос, 2012.
5. Филлиповский Е.Е., Шмарова Л.В. Экономика и организация гостиничного хозяйства.- М.: Финансы и статистика, 2015.
6. Периодическое издание: «Отель», «Пять звезд», Гостиничное дело» Журнал «Гостиничное дело»

**3.3 Организация образовательного процесса**

Учебная дисциплина «Гостиничная индустрия» относится к дисциплинам общепрофессионального цикла. Дисциплина направлена на освоение общих и профессиональных компетенций.

**3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических работников наличие среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена или высшего образования - бакалавриат, направленность (профиль) которого, как правило, соответствует преподаваемому учебному предмету, курсу, дисциплине (модулю). Дополнительное профессиональное образование на базе среднего профессионального образования (программ подготовки специалистов среднего звена) или высшего образования (бакалавриата) - профессиональная переподготовка, направленность (профиль) которой соответствует преподаваемому учебному предмету, курсу, дисциплине (модулю).

При отсутствии педагогического образования допускается дополнительное профессиональное образование в области профессионального образования и (или) профессионального обучения.

Педагогические работники (включая преподавателя) обязаны проходить в установленном законодательством РФ порядке обучение и проверку знаний и навыков в области охраны труда. Рекомендуется обучение по дополнительным профессиональным программам по профилю педагогической деятельности не реже одного раза в три года.

Требования к опыту практической работы. Опыт работы в области профессиональной деятельности, осваиваемой обучающимися и (или) соответствующей преподаваемому учебному предмету, курсу, дисциплине (модулю) обязателен для преподавания по профессиональному учебному циклу программ среднего профессионального образования и при несоответствии направленности (профиля) образования преподаваемому учебному предмету, курсу, дисциплине (модулю). При этом объем (длительность) данного опыта не устанавливается.

**4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ 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** | **Критерии оценки** | **Методы оценки** |
| **Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины** | Характеристики демонстрируемых знаний  75% правильных ответов | Тестирование  Устный опрос |
| * историю развития гостиничной индустрии, глобальные тенденции и перспективы ее развития; * типы и виды гостиничных предприятий, их классификацию; * состав и структуру служб гостиниц и туристских комплексов, их функции; * принципы функционирования предприятий питания в гостиничном сервисе; |
| **Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины** | Оценка процесса  Оценка результатов  Экспертная оценка выполнения ситуационных задач | Оценка результатов выполнения практической работы |
| * определять типы и виды гостиничных и туристских предприятий, их классифицировать; * анализировать рейтинги гостиничных предприятий; * составлять организационную структуру управления гостиничных предприятий и предприятий питания в гостиничном сервисе; * рассчитывать оплату за проживание. |