

*к ООП по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство*

**Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Электростальский колледж»**

Утверждена приказом руководителя
образовательной организации
№ 211-од от 23 мая 2023 года

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ПД.02 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ**

г. о. Электросталь, 2023 г.

РАССМОТРЕНО
ПЦК профессионального
цикла по специальностям
38.02.01 Экономика и
бухгалтерский учет (по отраслям),
43.02.14 Гостиничное дело,
43.02.16 Туризм и гостеприимство
Протокол № 9
« 10 » мая 2023 г.
_____ /Исаева О. В./

Рабочая программа учебной дисциплины ПД.02 Введение в специальность
разработана в соответствии с требованиями:

1. Примерной основной образовательной программой по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе СПО, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-162 от 07.04.23 г.
2. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности: 43.02.16 Туризм и гостеприимство, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 12.12.2022 № 1100 (регистрационный № 72111 от 24.01.2023).
3. Учебного плана по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, утвержденного «23» мая 2023 г., приказ № 211-од.

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Электростальский колледж»

Разработчик: методист

СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы	4
1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	5
2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	10
3.2. Информационное обеспечение обучения	10
3.3. Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПД.02 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Рабочая программа учебной дисциплины ПД.02 Введение в специальность является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО и ООП СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

При реализации рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины ПД.02 Введение в специальность могут быть использованы различные образовательные технологии, в том числе элементы дистанционных образовательных технологий, электронного обучения.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Содержание рабочей программы Введение в специальность (включая индивидуальный проект) направлено на достижение следующих целей:

- раскрытие сущности работы специалиста по гостеприимству;
- освоение основных понятий и процессов в сфере гостиничного дела.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код и наименование формируемых компетенций	Умения	Знания
ПК 1.1 Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства	- выстраивать траектории профессионального и личностного развития; -	- стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий;
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	определять основные характеристики концепции гостиничного продукта - оформлять документы; - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -	- правила оформления документов;
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности;	- современную научную и профессиональную терминологию;
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке РФ с учетом особенностей социального и культурного контекста	- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;	- современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- излагать свои мысли на государственном языке; - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	- основы проектной деятельности;
		- правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности;
		- возможные траектории профессионального развития и самообразования;
		- содержание актуальной нормативно-правовой документации;

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	39
в том числе:	
теоретические занятия	30
практические занятия	9
Текущий контроль – 1 семестр, промежуточная аттестация – зачет с оценкой во 2 семестре	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Введение в гостиничную индустрию	Семестр 1	26	
Тема 1.1 Нормативно-правовая база гостиничного дела	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1 ОК 09
	Лекции, теоретические занятия	4	
	Введение в гостиничную деятельность. Основные понятия нормативно-правовой базы. Международные нормативно-правовые акты гостиничного сервиса.	2	
	Особенности государственного регулирования гостиничного сервиса в РФ. Правила предоставления гостиничных услуг в РФ.	2	
Тема 1.2. Классификация средств размещения гостиничного предприятия.	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1 ОК 02
	Лекции, теоретические занятия	4	
	Классификация средств размещения. Типы и виды гостиничного предприятия.	2	
	Классификация номеров отеля и система обязательных требований к номерному фонду.	2	
Тема 1.3. Особенности работы в сфере современного гостиничного бизнеса	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1 ОК 04
	Лекции, теоретические занятия	4	
	Качество и культура обслуживание клиентов в гостиничной индустрии	2	
	Сущность корпоративной культуры и ее функции в индустрии гостеприимства. Составные части корпоративной культуры. Основные и дополнительные критерии обслуживающего персонала.	2	
Тема 1.4. Специфика организационной структуры гостиничного комплекса	Содержание учебного материала	6	ПК 1.1 ОК 02
	Лекции, теоретические занятия	6	
	Организационно-управленческая структура гостиничного комплекса	2	
	Функциональные службы гостиничного комплекса	2	
	Оценка эффективности организационных структур в гостиничном хозяйстве	2	

Тема 1.5 Основы проектной	Содержание учебного материала	16	ПК 1.1 ОК 02
	Выполнение индивидуального проекта. <i>Понятие и цель проектной деятельности</i>	2	

деятельности	Выполнение индивидуального проекта. <i>Проект, виды проектов</i>	2	ОК 04
	Выполнение индивидуального проекта. <i>Этапы работы над проектом</i>	2	
	Выполнение индивидуального проекта. <i>Выбор тем индивидуального проекта</i>	2	
	Выполнение индивидуального проекта. <i>План работы над индивидуальным проектом</i>	2	
	Выполнение индивидуального проекта. <i>Описание процедуры исследования (по этапам деятельности).</i>	2	
	Выполнение индивидуального проекта. <i>Анализ и обобщение полученных данных</i>	2	
	Выполнение индивидуального проекта. <i>Структура презентации проекта</i>	2	
Раздел 2. Гостиничная деятельность	Семестр 2	62	
Тема 2.1. Профессиональные стандарты обслуживания	Содержание учебного материала	10	ПК 1.1 ОК 04 ОК 09
	Лекции, теоретические занятия	8	
	Стандарты обслуживания в средствах размещения. Общие стандарты обслуживания.	2	
	Стандарты внешнего вида, стандарты общения.	2	
	Стандарты поведения сотрудников отеля.	2	
	Должностные характеристики, необходимые для служащих отеля.	2	
	Практические занятия	2	
	Разработка стандартов внешнего вида сотрудников для разных служб отеля.	2	
	Разработка должностной инструкции администратора службы приема и размещения.		
Тема 2.2. Основы производственно - технологической	Содержание учебного материала	12	ПК 1.1 ОК 04 ОК 05
	Лекции, теоретические занятия	8	
	Гостевой цикл. Технология обслуживания гостей.	2	
	Бронирование мест в гостинице. Регистрация и поселения гостя.	2	
	Обслуживание гостя во время проживания в гостинице. Уборка номерного фонда.	2	
	Технология обслуживания VIP -клиентов. Организация выезда гостя.	2	

деятельности средств размещения.	Практические занятия	4	
	Деловая игра «Заселение гостя в гостиницу»	4	
Тема 2.3. Организационный механизм управления гостиничным бизнесом	Содержание учебного материала	8	ПК 1.1 ОК 09
	Лекции, теоретические занятия	6	
	Формы управления отелями.	2	
	Международные гостиничные сети	2	
	Российские гостиничные сети.	2	
	Практические занятия	2	
	Анализ работы отелей международных и российских гостиничных сетей в г. Сочи.	2	
Всего		39	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины «Введение в специальность» предполагает наличие учебного кабинета с доступом в Интернет.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места для обучающихся, рабочий стол преподавателя, доска, шкафы, стенды, наглядные пособия, стеллажи, мультимедийное оборудование, инструктивный материал. Технические средства обучения: интерактивная доска, средства программного обучения и контроля знаний.

При реализации рабочей программы учебной дисциплины ОУД.14 Введение в специальность может быть использовано программное обеспечение Big Blue Button (BBB), Moodle, Я-диск.

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов

Основная литература:

1. Николенко, П. Г. Гостиничная индустрия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 449 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12518-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517903> (дата обращения: 03.08.2023).
2. Тимохина, Т. Л. Гостиничный сервис : учебник для среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 297 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14888-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/512196> (дата обращения: 03.08.2023).
3. Захарова, Н. А. Основы гостиничного дела : учебное пособие / Н. А. Захарова. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 297 с. — ISBN 978-5-4497-0308-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/93543.html> (дата обращения: 03.08.2023). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей
4. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник для СПО / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 547 с. — ISBN 978-5-534-14966-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518225> (дата обращения: 03.08.2023).
5. Фаустова, Н. В. Организация и специфика предоставления гостиничных услуг в гостиницах : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. В. Фаустова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 188 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13958-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519848> (дата обращения: 03.08.2023). Дополнительная литература:
 1. Кухаренко, Т. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности работников сферы гостиничного дела и туризма : учебник для СПО / Т. А. Кухаренко. — Саратов : Профобразование, 2022. — 145 с. — ISBN 978-5-4488-1357-3. — Текст : электронный //

Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/119291.html> (дата обращения: 03.08.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: <https://doi.org/10.23682/119291>

2. Астахова, Ю. Г. Гостиничное дело : учебное пособие для студентов всех форм обучения направления 43.03.02 «Туризм» / Ю. Г. Астахова, Т. В. Большунова. — Липецк :

Липецкий государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2022. — 65 с. — ISBN 9785-00175-098-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/120895.html> (дата обращения: 12.04.2022). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

3. Тарасова, О. П. Организация проектной деятельности : учебное пособие для СПО / О. П. Тарасова, О. Р. Халиуллина. — Саратов : Профобразование, 2020. — 164 с. — ISBN 978-54488-0723-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/92129.html> (дата обращения: 03.08.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей Журналы:

1. «ОТЕЛЬ»
2. «Пять звезд»
3. «Гостиница и ресторан»
4. «PRO - отель».

Интернет-ресурсы:

1. http://hotel.web-3.ru/intarticles/?act=full&id_article=7830
2. <http://h-code.ru/2009/11/mobile-marketing-in-hotel-business/>
3. <http://www.catalog.horeca.ru/newspaper/business/249/>
4. <http://prohotel.ru/>

Профессиональные базы данных:

1. <https://www.frontdesk.ru/articles> -Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса. Разделы: Статьи, компании, новости.
2. https://hotel.report/?utm_source=hotelstop&utm_campaign=oldsite - Путеводитель по отелям и гостиничному бизнесу. Статьи, новости
3. <https://new-hotel.ru/> -Гостиничный бизнес: строительство, оснащение, эксплуатация, поставщики, каталоги гостиниц, домов отдыха и пансионатов. Разделы: Новости, статьи.
4. <https://prohotel.ru/> - Портал по гостиничному бизнесу. Разделы: Статьи, обзоры, интервью, новости, форум, блоги, документы.
5. <http://prohotelia.com/> - Портал гостиничной индустрии. Разделы: Новости, статьи, документы.
6. <http://www.horeca-magazine.ru/> - HoReCa Magazine — все об индустрии гостеприимства и питания
7. <https://new-hotel.ru/> - Гостиничный бизнес: строительство, оснащение, эксплуатация, поставщики, каталоги гостиниц, домов отдыха и пансионатов. Разделы: Новости, статьи.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Текущий контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выстраивать траектории профессионального и личностного развития; - определять основные характеристики концепции гостиничного продукта - оформлять документы; - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности; - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; - излагать свои мысли на государственном языке; - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий; - правила оформления документов; - современную научную и профессиональную терминологию; - современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. - основы проектной деятельности; - правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - содержание актуальной нормативно-правовой документации; 	<p>Вопросы для собеседования</p> <p>Тест</p> <p>Кейс-задачи</p> <p>Комплект заданий для контрольной работы</p> <p>Комплект разноуровневых задач</p> <p>Творческое задание</p>

Общие критерии оценки результатов освоения учебной дисциплины

В устных и письменных ответах студентов на практических (семинарских) занятиях, в сообщениях и докладах, эссе и других формах аудиторной и самостоятельной работы, а также в текущих контрольных работах учитываются: глубина знаний, владение необходимыми умениями (в объеме программы), логичность изложения материала, включая обобщения, выводы, соблюдение норм литературной речи.

Оценку **«отлично»** заслуживает студент, твёрдо знающий программный материал, системно и грамотно излагающий его, демонстрирующий необходимый уровень компетенций, чёткие, сжатые ответы на дополнительные вопросы, свободно владеющий понятийным аппаратом.

Оценку **«хорошо»** заслуживает студент, проявивший полное знание программного материала, демонстрирующий сформированные на достаточном уровне умения и навыки, указанные в программе компетенции, допускающий не принципиальные неточности при изложении ответа на вопросы.

Оценку **«удовлетворительно»** заслуживает студент, обнаруживший знания только основного материала, но не усвоивший детали, допускающий ошибки принципиального характера, демонстрирующий не до конца сформированные компетенции, умения систематизировать материал и делать выводы.

Оценку **«неудовлетворительно»** заслуживает студент, не усвоивший основного содержания материала, не умеющий систематизировать информацию, делать необходимые выводы, чётко и грамотно отвечать на заданные вопросы, демонстрирующий низкий уровень овладения необходимыми компетенциями.

Оценивание студента на дифференцированном зачете по учебной дисциплине

Оценка **«отлично»** выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, чётко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приёмами выполнения практических задач.

Оценка **«хорошо»** выставляется студенту, если он твёрдо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приёмами их выполнения.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.