



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
РЕСПУБЛИКИ КОМИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СЫКТЫВКАРСКИЙ ГУМАНИТАРНО-  
ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ имени И.А. КУРАТОВА»

Копия верна

«УЧЕБНО-ПРОГРАММНЫЕ ИЗДАНИЯ»

## ОБЩИЙ ГУМАНИТАРНЫЙ И СОЦИАЛЬНО- ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УЧЕБНЫЙ ЦИКЛ

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.10 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ «ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО»

Для студентов, обучающихся по специальности

43.02.14 Гостиничное дело  
(углубленная подготовка)

Сыктывкар, 2021

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.10 Введение в специальность «Гостиничное дело» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования

код	наименование специальности/профессии
43.02.14	Гостиничное дело

(программа подготовки специалистов среднего звена углубленной подготовки/ программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих)

#### Разработчики

	Фамилия, имя, отчество	Ученая степень (звание) [квалификационная категория]	Должность
1	Патракеева Карина Сергеевна	-	Преподаватель
2	Носова Анна Викторовна	высшая	преподаватель

10  
[число]

мая  
[месяц]

2021  
[год]

#### Рекомендована

ПЦК преподавателей физической культуры и спортивных дисциплин

Протокол № 8 от «25» мая 2021 г.

*Председатель ПЦК*

*Вахнина Н.Н.*

#### Рассмотрена

научно-методическим советом ГПОУ

«Сыктывкарский гуманитарно-педагогический колледж имени И.А. Куратова»

Протокол № 6 от «09» июня 2021 г.

*Председатель совета*

*М.П. Герасимова*

## **Содержание программы учебной дисциплины**

<b>1.</b>	<b>Паспорт рабочей программы учебной дисциплины</b>	<b>4</b>
<b>2.</b>	<b>Структура и содержание учебной дисциплины</b>	<b>6</b>
<b>3.</b>	<b>Условия реализации учебной дисциплины</b>	<b>9</b>
<b>4.</b>	<b>Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины</b>	<b>11</b>

# 1. ПАСПОРТ

## рабочей программы учебной дисциплины

### ОГСЭ.10 Введение в специальность «Гостиничное дело»

#### 1.1. Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ/ППКРС в соответствии с ФГОС СПО

по специальности/  
профессии

43.02.14

[код]

Гостиничное дело

[наименование специальности полностью]

укрупненной группы специальностей

43.00.00

Сервис и туризм

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована

только в рамках реализации специальности/  
профессии

43.02.14

[код]

Гостиничное дело

[наименование специальности полностью]

в дополнительном профессиональном образовании при реализации программ повышения квалификации и переподготовки

[указать направленность программ повышения квалификации и переподготовки]

[код]

[наименование специальности полностью]

в рамках специальности СПО

43.02.14

[код]

Гостиничное дело

[наименование специальности полностью]

#### 1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Данная учебная дисциплина входит:

в обязательную часть циклов ППССЗ/ППКРС

в вариативную часть циклов ППССЗ/ППКРС

+

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

1. грамотно пользоваться информационными ресурсами, необходимыми в ходе учебного процесса и освоения специальности;
2. ориентироваться на рынке труда;
3. планировать и организовывать самостоятельную работу, процесс самообучения;
4. работать с нормативно-правовыми актами.

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

1. сущность и социальную значимость своей будущей профессии;
2. содержание определений терминов в области гостиничного хозяйства;
3. классификацию средств размещения гостиничного типа;

- |    |  |
|----|--|
| 4. | классификацию гостиниц Российской Федерации;                           |
| 5. | ситуацию на рынке гостиничного дела в России на текущий момент времени |

В результате изучения дисциплины

**ОГСЭ.10 Введение в специальность «Гостиничное дело»**

*[наименование учебной дисциплины в соответствии с ФГОС]*

обучающийся должен освоить общие (ОК) и профессиональные (ПК) компетенции.

Код	Наименование результата обучения
<b>Общие компетенции</b>	
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 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
<b>Профессиональные компетенции</b>	
ПК 1.1	Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале
ПК 2.1	Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале
ПК 3.1	Планировать потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:**

всего часов **39** в том числе  
максимальной учебной нагрузки обучающегося **39** часов, в том числе  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **39** часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

№	Вид учебной работы	Объем часов
1	Максимальная учебная нагрузка (всего)	39
2	Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	39
в том числе:		
2.1	лекции	31
2.2	семинарские и практические работы	8
	Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	<i>2 семестр</i>
	Итого	39

## 2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины

### ОГСЭ.10 Введение в специальность «Гостиничное дело»

#### Наименование дисциплины

Номер разделов и тем	Наименование разделов и тем Содержание учебного материала; лабораторные и практические занятия	Объем часов	Уровень освоения	Формируемые компетенции (ОК, ПК)
1	2	3	4	
<b>Тема 1.</b>	<b>Гостиничное дело как учебная дисциплина</b>	<b>7</b>		ОК1, ОК2, ОК3, ОК5, ОК6, ОК11
Лекции		5		
Содержание учебного материала				
<b>1</b>	Предмет, цели и задачи учебной дисциплины, её связь с другими дисциплинами. Место и роль специалиста по гостеприимству в сфере рыночной экономики.		1	
<b>2</b>	Характеристика профессиональной деятельности выпускника. Престижность и спрос на специальность. Возможность трудоустройства и продолжение образования.		2	
<b>3</b>	Основная профессиональная образовательная программа по специальности. Формы учебных занятий.		1	
Семинарские и практические работы	Эссе «Почему я выбрал специальность «Гостиничное дело»	1		
	Критерии отбора претендентов на вакантные должности по заданной ситуации.	1		
<b>Тема 2.</b>	<b>Основы гостиничной деятельности</b>	<b>12</b>		ОК2, ОК7, ОК9
Лекции		10		
Содержание учебного материала				
<b>1</b>	Основные понятия индустрии гостеприимства		1	
<b>2</b>	История развития гостиничного дела в России		1	
<b>3</b>	Классификация средств размещения		1	
<b>4</b>	Анализ современного состояния и развития индустрии гостеприимства		2	
<b>5</b>	Основные факторы, влияющие на развитие гостиничной индустрии		2	
<b>6</b>	Проблемы и тенденции развития гостиничного бизнеса в РФ		2	
<b>7</b>	Ассоциации и союзы в индустрии гостеприимства		1	
Семинарские и практические работы	Обзор гостиничных предприятий г. Сыктывкар	2		
<b>Тема 3.</b>	<b>Организация деятельности гостиничных предприятий</b>	<b>6</b>		ОК1, ОК4, ОК10, ПК1.1, ПК2.1, ПК3.1
Лекции		4		
Содержание учебного материала				
<b>1</b>	Основные виды организационных структур управления в индустрии гостеприимства		2	
<b>2</b>	Структура гостиничного предприятия: подразделения и сотрудники		2	
<b>3</b>	Персонал как основной фактор обеспечения эффективности функционирования предприятия		2	
Семинарские и практические работы	Анализ организационной структуры предприятия	1		
	Кейс «Молодой отельер» по подбору необходимого персонала гостиницы	1		
<b>Тема 4.</b>	<b>Гостиничная индустрия</b>	<b>6</b>		ОК2, ОК3, ОК8, ОК9, ПК1.1, ПК1.2
Лекции		5		
Содержание учебного материала				
<b>1</b>	Понятие «гостиничной услуги», свойства услуг		1	
<b>2</b>	Система общественного питания в гостиницах		2	
<b>3</b>	Система развлечения		2	
<b>4</b>	Экскурсионные услуги		2	
<b>5</b>	Нетипичные гостиничные услуги		1	
Семинарские и	Анализ экскурсионных объектов г.Сыктывкар для	1		

практические работы	организации программы пребывания для гостя			
<b>Тема 5.</b>	<b>Международные гостиничные сети</b>	<b>8</b>		OK2, OK4, OK9
Лекции		7		
Содержание учебного материала				
<b>1</b>	Преимущества развития гостиничных сетей		2	
<b>2</b>	Цели и политика гостиничных сетей.		2	
<b>3</b>	Крупнейшие гостиничные сети Европы		1	
<b>4</b>	Крупнейшие гостиничные сети Азии		1	
<b>5</b>	Крупнейшие гостиничные сети Южной и Северной Америки		1	
<b>6</b>	Крупнейшие гостиничные сети Африки		1	
<b>7</b>	Крупнейшие гостиничные сети России		1	
Семинарские и практические работы	Анализ преимуществ и недостатков независимых гостиниц и международных сетей	1		
<b>Всего</b>		<b>39</b>		



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета

Кабинет гуманитарных и социально-экономических дисциплин
информатики и информационно-коммуникационных технологий;
библиотека;
читальный зал с выходом в сеть Интернет.

#### 3.2 Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

№	Наименования объектов и средств материально-технического обеспечения	Примечания
	<b>Оборудование учебного кабинета</b>	
	рабочие места по количеству обучающихся – не менее 25	+
	рабочее место преподавателя	+
	доска для мела	+
	кафедра	+
	<b>Экранно-звуковые пособия</b>	
	Слайды (диапозитивы) по разным разделам курса	+

#### Технические средства обучения

№	Наименования объектов и средств материально-технического обеспечения	Примечания
	<b>Технические средства обучения (средства ИКТ)</b>	
	Мультимедийный компьютер	+
	Мультимедиа проектор	+
	Экран (на штативе или навесной)	+

### 3.3. ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ОБУЧЕНИЯ

В целях реализации компетентностного подхода в образовательном процессе используются следующие активные и интерактивные формы проведения занятий: деловые игры, анализ конкретных ситуаций, проблемное обучение, интерактивные лекции (применением видео- и аудиоматериалов) и др.

#### 3.4. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### Основные печатные источники (2-3 издания)

№	Выходные данные печатного издания	Год издания	Гриф
1.	Полевая М.В. Менеджмент и управление персоналом в гостиничном сервисе	2018	Гриф

2.	Капустин А. Я. Правовое обеспечение профессиональной деятельности	2019	Гриф
----	---	------	------

### Дополнительные печатные источники

№	Выходные данные печатного издания	Год издания	Гриф
1	Черникова Л.И. Организация гостиничного дела: учебное пособие / Л.И. Черникова под ред. – Москва: Кно-Рус, 2016. – 192 с.	2016	
2	Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов: учебное пособие / И.С. Барчуков, Л.В. Баумгартен, Ю.Б. Башин, А.В. Зайцев. – Москва: КноРус, 2016. – 167 с.	2016	

### Основные электронные издания

№	Выходные данные электронного издания	Режим доступа	Проверено
1	Руденко Л.Л. Технологии гостиничной деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие для бакалавров/ Руденко Л.Л., Овчаренко Н.П., Косолапов А.Б.— Электрон. текстовые данные.— Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2019.— 176 с. Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/83150.html">http://www.iprbookshop.ru/83150.html</a>	свободный	10.05.2021
3	Радыгина Е.Г. Технологии гостиничной деятельности [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие по организации самостоятельной работы студентов по направлению подготовки 43.03.02 Туризм (профиль «Технология и организация туроператорской и турагентской деятельности»)/ Радыгина Е.Г.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2018.— 80 с. Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/70285.html">http://www.iprbookshop.ru/70285.html</a>	свободный	10.05.2021
4	Веселова Н.Ю. Организация туристской деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие для бакалавров/ Веселова Н.Ю.— Электрон. текстовые данные.— Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2019.— 255 с. Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/83129.html">http://www.iprbookshop.ru/83129.html</a>	свободный	10.05.2021

### Ресурсы Интернет

1. Информация в сфере гостиничного бизнеса, что позволяет быть в курсе текущих событий и туристам, и владельцам гостиниц, и службам бронирования. [www.hotelnews.ru](http://www.hotelnews.ru)
2. Платформа для поиска отелей по всему миру <http://all-hotels.ru>
3. Система бронирования для турагентств <http://www.amadeus.ru/>
4. Интернет-портал индустрии гостеприимства и питания HoReCa <http://www.horeca-magazine.ru/>
5. Журнал гостиничного бизнеса и индустрии гостеприимства в России <https://xn--80akbvbiymwe1i.xn--p1ai/>
6. Журнал «Академия гостеприимства» <http://hotel-rest.biz/>
7. Журнал для отельеров и владельцев ресторанов HOTELIER.PRO <https://hotelier.pro/>

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 4.1 Банк средств для оценки результатов обучения

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Оценочные средства составляются преподавателем самостоятельно при ежегодном обновлении банка средств. Количество вариантов зависит от числа обучающихся.

Код компетенции	Наименование результата обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
	<b>Освоенные умения</b>		
У1	грамотно пользоваться информационными ресурсами, необходимыми в ходе учебного процесса и освоения специальности;	Выбор достоверных источников с актуальной информацией	Практические работы
У2	ориентироваться на рынке труда;	Использование статистических данных о трудоустройстве в сфере предоставления гостиничных услуг	Устная беседа
У3	планировать и организовывать самостоятельную работу, процесс самообучения;	Обоснование целесообразности обучения на выбранной специальности	Эссе
У4	работать с нормативно-правовыми актами.	Использование отсылок на нормативно-правовые источники для аргументации ответа на уроке	Интерпретация результатов наблюдений за учебной деятельностью обучающихся
	<b>Усвоенные знания</b>		
31	сущность и социальную значимость своей будущей профессии;	Определение роли профессии, основных функций и возможности карьерного роста	Эссе, устный опрос
32	содержание определений терминов в области гостиничного хозяйства;	Использование профессиональной терминологии в ходе ответов на уроках	Ситуационная задача Тестирование
33	классификацию средств размещения гостиничного типа;	Определение отличительных характеристик различных средств размещения	Устный опрос
34	классификацию гостиниц Российской	Определение классификации гостиницы по	Тестирование

	Федерации;	характеристикам	
35	ситуацию на рынке гостиничного дела в России на текущий момент времени	Последовательность этапов развития гостиничного дела в России	Интерпретация результатов наблюдений за учебной деятельностью обучающихся
	<b>Общие компетенции</b>		
ОК.1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Обоснованность выбора в применении метода решения проблемной ситуации	Решение ситуационных задач
ОК.2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Использование достоверных и актуальных источников, включая электронные источники	Работа с учебными пособиями, с сайтами сценариев
ОК.3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Рациональное планирование собственной деятельности, демонстрация навыков тайм-менеджмента	Обсуждение вопросов в малых группах, построение диалога
ОК.4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Взаимодействие обучающихся между собой в процессе работы, взаимодействие с преподавателем	Кейс-ситуация
ОК.5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Ведение общения на профессиональные темы Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	Устный опрос
ОК.6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Иметь представление об общечеловеческих ценностях Ориентироваться в сложившейся ситуации гостиничного бизнеса в России	Интерпретация результатов наблюдений за учебной деятельностью обучающихся
ОК.7	Содействовать сохранению окружающей среды,	Знание особенностей экоотеля Соблюдение техники безопасности	Интерпретация результатов наблюдений за учебной

	ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		деятельностью обучающихся
ОК.8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	Определение роли физкультурно-оздоровительной деятельности для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся
ОК.9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Подготовка презентаций в ходе подготовки к практическим занятиям	Доклад/презентация
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Составление должностных инструкций	Практическая работа
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Определение гостиничного дела как одного из способов ведения бизнеса	Устная беседа
	<b>Профессиональные компетенции</b>		
ПК1.1	Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале	Сопоставление персонала с структурным подразделением гостиницы	Деловая игра
ПК2.1	Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале	Сопоставление персонала с структурным подразделением гостиницы	Устный опрос
ПК3.1	Планировать потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале	Сопоставление персонала с структурным подразделением гостиницы	Устный опрос

## **4.2 Примерный перечень вопросов и заданий для проведения промежуточной аттестации**

1. Место и роль специалиста по гостеприимству в сфере рыночной экономики.
2. Карьерный рост в гостиничном предприятии
3. Критерии отбора претендентов на вакансию специалиста по гостеприимству
4. Основные понятия индустрии гостеприимства
5. История развития гостиничного дела в России
6. Виды средств размещения и их характеристика
7. Современное состояние и развитие индустрии гостеприимства
8. Факторы, влияющие на развитие гостиничной индустрии
9. Проблемы и тенденции развития гостиничного бизнеса в РФ
10. Ассоциации и союзы в индустрии гостеприимства
11. Виды организационных структур управления гостиницей
12. Структура гостиничного предприятия: подразделения и сотрудники
13. Понятие «гостиничной услуги», свойства услуг
14. Система общественного питания в гостиницах
15. Система развлечения в гостинице
16. Экскурсионные услуги в гостинице
17. Нетипичные гостиничные услуги
18. Преимущества развития гостиничных сетей
19. Цели и политика гостиничных сетей.
20. Крупнейшие гостиничные сети Европы
21. Крупнейшие гостиничные сети Азии
22. Крупнейшие гостиничные сети Южной и Северной Америки
23. Крупнейшие гостиничные сети Африки
24. Крупнейшие гостиничные сети России
25. Рынок размещения г. Сыктывкар