

Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Академия управления городской средой, градостроительства и печати»

ПРИНЯТО

На заседании педагогического совета

Протокол №.....

« 03 » 04 20 20

УТВЕРЖДАЮ
Директор СПб ГБПОУ «АУГСГиП»
А.М. Кривоносов



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация гостиничного дела

для специальности

43.02.11 «Гостиничный сервис»

базовая подготовка

Санкт-Петербург

2020г.

Рабочая программа учебной дисциплины Организация гостиничного дела разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.11 «Гостиничный сервис»

Рассмотрена на заседании методического совета

Протокол № 5.....

« 18 » 06 2020 г.

Одобрена на заседании цикловой комиссии

Экономики и сервиса

Протокол № 11

« 18 » 06 2020 г.

Председатель цикловой комиссии



Е.Г. Оболенская

Разработчики:

Ипатова С.В., преподаватель СПб ГБПОУ «АУГСГиП»

СОДЕРЖАНИЕ

| | стр. |
|---|------|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 6 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 10 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 11 |

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация гостиничного дела

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины Организация гостиничного дела является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис» (базовая подготовка)

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в профессиональных образовательных организациях СПО.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина входит в учебный цикл общепрофессиональных дисциплин.

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

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

- историю становления и развития гостиничного дела;
- современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг; системы классификаций и типологию гостиниц и иных средств размещения;
- организацию, функционирование и взаимосвязи служб гостиниц и иных средств размещения; архитектурно-планировочное решение и предметно-пространственную среду, требования к функциональным помещениям гостиниц и иным средствам размещения;
- инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и иных средств размещения.

уметь:

- организовать работу функциональных служб гостиниц и иных средств размещения; эффективно использовать их функциональные помещения, эксплуатировать инженерно-техническое оборудование и системы гостиниц и иных средств размещения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **формировать компетенции:**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

ПК 1.1 – Принимать заказ от потребителей и оформлять его.

ПК 1.2 – Бронировать и вести документацию.

ПК 1.3 – Информировать потребителя о бронировании.

ПК 2.2 – Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах.

ПК 2.3 – Принимать участие в заключении договоров об оказании гостиничных услуг

ПК 2.4 – Обеспечивать выполнение договоров об оказании гостиничных услуг

ПК 2.5 – производить расчёты с гостями, организовывать отъезд и проводы гостей.

ПК 2.6 – Координировать процесс ночного аудита и передачи дел по окончании смены.

ПК 3.1 – Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений.

ПК 3.2 – Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах.

ПК 3.3 – Вести учёт оборудования и инвентаря.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося 105 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 70 часов;
самостоятельной работы 35 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы | <i>Количество часов/зач. ед.</i> |
|---|---|
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | <i>105/2.92</i> |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | <i>70/1.94</i> |
| в том числе: | |
| практические занятия | <i>20</i> |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | <i>35/0.97</i> |
| <i>Промежуточная аттестация</i> в форме Экзамена | |

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Организация гостиничного дела

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов/зач.ед. | Уровень освоения |
|---|--|---------------------|------------------|
| <i>1</i> | <i>2</i> | <i>3</i> | <i>4</i> |
| Тема 1.1. История становления развития гостиничного дела. | Содержание | 15 | 1 |
| | Эволюция гостеприимства. | 2 | |
| | Основные термины и определения. | 2 | |
| | Первые типы средств размещения и особенности управления ими. | 4 | |
| | Практические занятия Кроссворд на тему: Термины и определения. | 2 | 2 |
| | Самостоятельная работа Конспектирование, презентации, составление обзоров по теме | 5 | 3 |
| Тема 1.2 Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг. | Содержание | 15 | 1 |
| | Тенденции и особенности развития международного рынка гостиничных услуг. | 2 | |
| | Состояния и перспективы развития гостиниц и иных средств размещения в РФ. | 2 | |
| | Ассоциации, гильдии и союзы в индустрии гостеприимства. | 4 | |
| | Практические занятия «Круглый стол» по проблеме: Тенденции развития мирового туризма, освоения новых регионов посещения, а также развития гостиничной и транспортной инфраструктур, проблемы российского гостиничного и туристского бизнеса. | 2 | 2 |
| | Самостоятельная работа Конспектирование, презентации, составление обзоров по теме | 5 | 3 |

| | | | |
|---|--|-----------|---|
| Тема 1.3 Системы классификации и типология гостиниц и иных средств размещения. | Содержание | 18 | 1 |
| | Виды систем и критерии классификации гостиниц и иных средств размещения. | 2 | |
| | Классификация средств размещения ЮНВТО. | 2 | |
| | Национальные системы классификации гостиниц. | 2 | |
| | Типология средств размещения. | 2 | |
| | Практические занятия Описать критерии и системы классификации гостиниц и иных средств размещения. | 4 | 2 |
| | Самостоятельная работа Конспектирование, презентации, составление обзоров по теме | 6 | 3 |
| Тема 1.4 Организация, Функционирование, Взаимосвязи служб гостиниц и иных средств размещения. | Содержание | 15 | 1 |
| | Характеристика основных служб гостиничного предприятия. | 2 | |
| | Место и роль каждой службы в структуре гостиницы, взаимосвязь с другими службами, организация рабочих мест, их оснащение. | 4 | |
| | Практические занятия «Типы организационных структур гостиниц, факторы и принципы проектирования гостиничных предприятий» | 4 | 2 |
| | Самостоятельная работа Конспектирование, презентации, составление обзоров по теме | 5 | 3 |
| Тема 1.5 Архитектурно-планировочные решения и предметно-пространственная среда, требования к функциональным помещениям гостиниц и иных средств размещения. | Содержание | 18 | 1 |
| | Основы и типология архитектурно- планировочных решений гостиниц и иных средств размещения | 2 | |
| | Проблемы модернизации гостиничного фонда. | 2 | |
| | Характеристика предметно- пространственной среды гостиничного здания. | 2 | |
| | Основные виды гостиничных помещений и их назначение. | 2 | |
| | Практические занятия Архитектурно - проектные и планировочные решения гостиничных зданий и помещений. | 4 | 2 |

| | | | |
|---|---|-----------------|---|
| | Самостоятельная работа Конспектирование, презентации, составление обзоров по теме | 6 | 3 |
| Тема 1.6 Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и иных средств размещения. | Содержание | 15 | 1 |
| | Основы инженерно-технической эксплуатации гостиниц и иных средств размещения. | 2 | |
| | Инженерные системы и оборудования. | 4 | |
| | Практические занятия Эксплуатация инженерно-технического оборудования системы гостиниц и иных средств размещения. | 4 | 2 |
| | Самостоятельная работа Конспектирование, презентации, составление обзоров по теме | 5 | 3 |
| Тема 1.7 Конкуренция и гостиничный бизнес. | Содержание | 9 | 1 |
| | Конкуренция и гостиничный бизнес. | 4 | |
| | Характеристика информационных и телекоммуникационных технологий для бронирования при приеме заказов. Контрольная работа по темам дисциплины | 2 | 2 |
| | Самостоятельная работа Конспектирование, презентации, составление обзоров по теме | 3 | 3 |
| | Итого | 105/2,92 | |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств)
2. репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета
Организации продаж гостиничного дела

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-методический комплекс по дисциплине
- Мультимедийные средства обучения
- Нормативная документация
- Каталоги сферы индустрии гостеприимства.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература

Черникова Л. И. Организация гостиничного дела : учебное пособие / ред. Л. И. Черникова. — Москва : КноРус, 2019. — 192 с. — URL: <https://www.book.ru>. — Режим доступа: по подписке.

Семеркова Л. Н. Технология и организация гостиничных услуг : учебник / Л. Н. Семеркова, В. А. Белякова, Т. И. Шерстобитова и др. – Москва : НИЦ ИНФРА - М, 2019. - 320 с. — URL: <http://znanium.com>. — Режим доступа: по подписке.

Николенко П. Г. Гостиничная индустрия : учебник и практикум для СПО / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 449 с. — (Профессиональное образование). — URL: <https://urait.ru>. — Режим доступа: по подписке.

Николенко П. Г. Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса : администрирование отеля : учебник и практикум для СПО / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 451 с. — (Профессиональное образование). — URL: <https://urait.ru>. — Режим доступа: по подписке.

Тимохина Т. Л. Гостиничный сервис : учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 331 с. — (Профессиональное образование). — URL: <https://urait.ru>. — Режим доступа: по подписке.

Никольская Е.Ю. Управление качеством гостиничных услуг : учебник / Е.Ю. Никольская, А.А. Тихненко, Л.А. Попов. — Москва : Русайнс, 2021. — 197 с. — URL: <https://www.book.ru>. — Режим доступа: по подписке.

Дополнительная литература

Быстров С. А. Организация гостиничного дела : учебное пособие / С. А. Быстров. – Москва : Форум, НИЦ ИНФРА - М, 2019. - 432 с. — (Среднее профессиональное образование). — URL: <http://znanium.com>. — Режим доступа: по подписке.

Ушаков Р. Н. Организация гостиничного дела : обеспечение безопасности : учебное пособие (для специальностей «Туризм» и «Гостиничный сервис») / Р. Н. Ушаков, Н. Л. Авилова. — Москва : ИНФРА - М, 2021. — 136 с. — (Среднее профессиональное образование). — URL: <http://znanium.com>. — Режим доступа: по подписке.

Можаева Н. Г. Индустрия гостеприимства : практикум / Н. Г. Можаева, М. В. Камшечко. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА - М, 2018. — 120 с. – 25 экз.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий и промежуточной аттестацией.

Методы контроля направлены на проверку обучающихся:

-)} – выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции;
-)} – делать осознанный выбор способов действий из ранее известных;
-)} –осуществлять коррекцию (исправление) сделанных ошибок на новом уровне предлагаемых заданий;
-)} – работать в группе и представлять как свою, так и позицию группы

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|---|--|
| <i>1</i> | <i>2</i> |

| | |
|--|---|
| <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовать работу функциональных служб гостиниц и иных средств размещения; эффективно использовать их функциональные помещения, эксплуатировать инженерно-техническое оборудование и системы гостиниц и иных средств размещения. | <p>Мониторинг аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся</p> <p>Выполнение практических работ</p> <p>Тестирование</p> <p>Контрольные работы</p> <p>Экзамен</p> |
| <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - историю становления и развития гостиничного дела; - современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг; системы классификаций и типологию гостиниц и иных средств размещения; - организацию, функционирование и взаимосвязи служб гостиниц и иных средств размещения; архитектурно-планировочное решение и предметно-пространственную среду, требования к функциональным помещениям гостиниц и иным средствам размещения; - инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и иных средств размещения. | <p>Мониторинг аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся</p> <p>Выполнение практических работ</p> <p>Тестирование</p> <p>Контрольные работы</p> <p>Экзамен</p> |