

Министерство образования и науки Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»
Московский технологический колледж питания

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины: **ОУД.12 Введение в специальность**

код, специальность: **43.02.11 Гостиничный сервис**

форма обучения: **очная**

Москва
2018

СОГЛАСОВАНА:

Предметной (цикловой) комиссией
«Общеобразовательных дисциплин»
Протокол № 1
от «31» августа 2018года
Председатель предметной (цикловой)
комиссии



О.Р.Толстова

Подпись

Инициалы Фамилия

Разработана на основе Федерального
государственного образовательного стандарта по
специальности среднего профессионального
образования 43.02.11 «Гостиничный сервис»
Заместитель директора по учебной работе



Г.Б. Давыдова

Подпись

Инициалы Фамилия

УТВЕРЖДЕНА:

Директор колледжа



Подпись

/ Е.Н. Махиненко /

Инициалы Фамилия

Составитель (автор): Сидоренко Нина Юрьевна

ФИО, преподаватель ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	14
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ...	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОУД.12 «Введение в специальность» является частью ППССЗ (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис».

1.2. Место дисциплины в структуре ППССЗ:

Учебная дисциплина ОУД.12 «Введение в специальность» входит в состав профильных общеобразовательных дисциплин.

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

Содержание программы учебной дисциплины «Введение в специальность» направлено на достижение следующих целей:

- формирование у обучающихся представлений об образовательном учреждении, образовательном процессе, структуре учебного плана;
- раскрытие сущности работы менеджера в сфере гостиничного сервиса;
- освоение основных понятий и процессов в сфере гостиничного сервиса.

Освоение содержания учебной дисциплины «Введение в специальность» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• *личностных:*

– сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;

– сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

– сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;

– умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы; – критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации;

– креативность мышления, инициативность и находчивость;

• *метапредметных:*

– умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

– осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;

– умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы;

- представление о необходимости овладения профессиональными знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира;
- предметных:
 - владение представлением об учебном процессе; формах проведения занятий; графике учебного процесса; месте курса в системе подготовки будущего менеджера.
 - сформированность знаний об особенностях и тенденциях индустрии гостеприимства; сущности профессии менеджер в сфере гостиничного сервиса.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- управлять своей познавательной деятельностью;
- проводить наблюдения;
- использовать и применять различные виды познавательной деятельности для изучения различных сторон окружающей действительности;
- использовать различные источники для получения специальной информации;
- давать определения изученным понятиям;
- называть основные положения изученных теорий, выстраивать доказательства;
- описывать, сравнивать и классифицировать демонстрационные материалы;
- делать выводы и умозаключения из наблюдений, проводить анализ возможных источников ошибок.
- применять приобретенные знания по дисциплине Введение в специальность для решения практических задач;
- использовать полученные знания как основу деятельности рынка гостиничных услуг и организации обслуживания в области гостеприимства;
- самостоятельно заниматься совершенствованием имеющихся и поиском новых знаний по профилю избранной специальности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- сущность и социальную значимость своей будущей профессии;
- содержание определений терминов в области гостиничного хозяйства, таких как :средство размещение, гостиница, номер, коллективные средства размещения, специализированные средства размещения, индивидуальные средства размещения;
- технологию организации обслуживания в сфере гостиничного бизнеса;
- классификацию средств размещения гостиничного типа;
- классификацию гостиниц Российской Федерации;
- основные модели организации гостиничного дела;
- Законы, регулирующие гостиничную деятельность;
- профессиональные стандарты (квалификационные требования) к основным должностям работников.

Сформировать общие 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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося включая:	94	часа
обязательная аудиторная учебная нагрузка	47	часов
самостоятельная работа	39	часов
консультации	8	часов
ВСЕГО:	94	часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	94
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	47
В том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	20
Контрольные работы	-
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Консультации (всего)	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	39
Итоговая аттестация в форме: 1-й семестр – другие формы аттестации, 2-й семестр – дифференцированный зачет	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОУД.12 «Введение в специальность»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект).	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Раздел 1. Особенность учебного процесса в среднем образовательном учреждении по специальности Гостиничный сервис		23		
Тема 1.1. Основные положения федерального государственного образовательного стандарта для специальности	Содержание учебного материала		2	2
	1	Основные положения		
	2	Характеристика подготовки по специальности		
	3	Характеристика профессиональной деятельности выпускника		
	4	Общие компетенции		
	5	Профессиональные компетенции		
	Практическое занятие		2	2
	1	Деловая игра на знакомство, обсуждение федерального государственного образовательного стандарта для специальности Гостиничный сервис, ответы на вопросы		
	Самостоятельная (внеаудиторная) работа обучающихся		4	3
	1	Работа с учебником и лекционным материалом		
2	Написать отчет по посещению специализированной выставки» ПИР ЭКСПО Отель 2018»			
Тема 1.2. Особенности организации учебного процесса при обучении по специальности	Содержание учебного материала		2	2
	1	Рабочий учебный план		
	Самостоятельная (внеаудиторная) работа обучающихся		4	3
	1.	Написать эссе: Почему я выбрал(а) специальность менеджера гостиничных услуг?		
	2	Работа с учебником и лекционным материалом.		
	Практические занятия		2	2
1.	Тренинг «Управление временем».			

Тема 1.3. Виды учебной деятельности студента	Содержание учебного материала		3	2
	1	Понятие лекции		
	2	Виды лекции, хронометраж лекции, правила поведения на лекции, умение слушать и писать		
	3	Понятие практическое занятие (семинарское занятие)		
	4	Виды практических занятий, хронометраж практических занятий, правила поведения на практическом занятии, активность на практическом занятии		
	Практические занятия		2	2
	1	Отработка полученных навыков, семинар – дискуссия с элементами деловой игры		
	Самостоятельная (внеаудиторная) работа обучающихся		2	3
1	Работа с учебником и лекционным материалом.			
Раздел 2. Введение в гостиничную индустрию			22	
Тема 2.1 Основа гостиничной деятельности	Содержание учебного материала		2	2
	1	История гостиничного сервиса.		
	2	Основные понятия.		
	Практические занятия		2	1
	Работа в малых группах.			
	Самостоятельная (внеаудиторная) работа обучающихся		4	3
Работа с учебником и лекционным материалом				
Реферат: 1.Рейтинг московских мотелей. Назначение и месторасположение, уровень сервиса. 2. Туристско- экскурсионные гостиницы.				
Тема 2.2. Гостиничная индустрия	Содержание учебного материала		2	2
	1	Гостиничная индустрия		
	2	Система общественного питания		
	3	Развлечения		
	4	Банковские и финансовые услуги		
	5	Нетипичные туристские услуги.	2	

	Практические занятия		2	2
	1 Семинар- дискуссия, устный опрос.			
	Самостоятельная (внеаудиторная) работа обучающихся		2	3
	Эссе: «Для меня гостиничный сервис - это...»			
Тема 2.3. Теория гостиничного продукта	Содержание учебного материала:			
	1. Составляющие гостиничного продукта 2. Уровни гостиничного продукта 3. Юридическая природа гостиничного продукта 4. Экономическая сущность гостиничного продукта		2	2
	Самостоятельная (внеаудиторная) работа обучающихся		4	3
	Работа с учебником и лекционным материалом			
	Практические занятия		2	2
	Разработка составляющих гостиничного продукта на конкретно взятой гостинице			
Раздел 3 Гостиничная деятельность.			41	
Тема 3.1 Гостиничные услуги, работы, товары.	Содержание учебного материала			
	1 Гость как потребитель		2	
	2 Гостиничные услуги			
	3 Гостиничные товары			2
	4 Стандартизация и сертификация услуг			
	Практические занятия		2	2
	ГОСТ Р 50645-2018 Туристско- экскурсионное обслуживание. Классификация гостиниц. Требования к гостиницам различных категорий			
Самостоятельная (внеаудиторная) работа обучающихся		2	3	
Работа с учебником и лекционным материалом				
Тема 3.2 Структура отеля	Содержание учебного материала			
	1 Служба бронирования		2	2
	2 Служба приема и размещения			
	Практические занятия		2	

	1.	Второй квалификационный уровень администратора. Ляпина с.181-189		
	2.	Составление должностных инструкций по предложенному шаблону		
		Аттракции и развлечения.		
		Составить тест по службе приема и размещения		
		Выписать глоссарий по всем контактным службам приема и размещения		
	Самостоятельная (внеаудиторная) работа обучающихся			
<p>1. Кроссворд по разделу: Профессиональные стандарты (квалификационные требования).</p> <p>2. Законспектировать самостоятельно : Третий квалификационный уровень старшего администратора.</p> <p>3. Основные понятия: квалификация, профессия, специалист. Квалификационные требования: понятия, назначения, отличия. Нормативные документы, регламентирующие эти требования, их статус. Требования ФГОС по специальности. Квалификационные справочники должностей руководителей, специалистов и служащих. Тарифно-квалификационные характеристики по должностям специалистов, служащих и рабочих профессий по данной специальности. Классификатор рабочих профессий. Документационное подтверждение классификаций специалиста. Диплом об окончании учебного заведения: структура и содержание.</p>				
Тема 3.3. Туристские ресурсы	Содержание учебного материала		2	1
	1	Туристский интерес		
	2	Туристские ресурсы		
	3	Экология и туризм		
	4	Национальные парки		
	5	Тематические парки		
6	Чудеса света			

	Практические занятия		
	1 Составить кроссворд по административно - хозяйственной службе.	2	2
	2 Выписать глоссарий по туристским ресурсам.		
	Самостоятельная (внеаудиторная) работа обучающихся		
	Подготовка публичного выступления.		
	Презентация: «Необычные отели мира»-8 слайдов в любой программе Реферат: « Национальные парки» Реферат: Тематические парки. Реферат: Чудеса света.	4	3
Тема 3.4. Связь гостиничной деятельности с другими областями знаний	Содержание учебного материала		
	1 Психология		
	2 Философия		
	3 Социология		
	4 Экономика	2	2
	5 География		
	6 Информатика		
	7 Право		
	Самостоятельная (внеаудиторная) работа обучающихся	2	3
	1 Работа над проектом: «Моя будущая профессия»		
Тема 3.5. Безопасность туризма	Содержание учебного материала		
	1 Безопасность туристского путешествия	2	1
	2 Страхование		
	3. Чрезвычайные ситуации		
	Самостоятельная (внеаудиторная) работа обучающихся		
	Работа с учебником и лекционным материалом	4	3
Тема 3.6. Франчайзинг в	Содержание учебного материала	2	

гостиничном бизнесе	1. Понятие франчайзинг 2. Виды франчайзинга		2
	Практические занятия		
	Составить словарь терминов: гостиничные сети, торговые марки, бренд, франшиза, франчайзер.	2	2
Тема 3.7. Обзор международных региональных и национальных организаций	Содержание учебного материала		
	1. Обзор международных региональных и национальных организаций	2	2
	Самостоятельная (внеаудиторная) работа обучающихся	3	3
Работа с учебником и лекционным материалом			
Консультации		8	
Всего		94	

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 программы учебной дисциплины требует наличия:

№ п/п	Оборудование	Технические средства обучения	Количество рабочих мест
1	Рабочее место преподавателя	Компьютер с лицензионным программным обеспечением	Посадочные места по количеству обучающихся
2.	Комплект учебно-наглядных пособий;	Мультимедийный проектор	
3.	Методическое обеспечение дисциплины УМК	экран	

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Перечень основной и дополнительной учебной литературы и перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

№ п/п	Наименование учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы
I	Основные источники
1.1	Тимохина Т.Л. Гостиничная индустрия. Учебник для СПО -М: издательство Юрайт, 2018-336с. https://biblio-online.ru/viewer/gostinichnaya-industriya-422356#page/
1.2	Н.Г. Можяева, Г.В. Рыбачек. Гостиничный сервис: Учебник СПО - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2014- 240с.. http://znanium.com/bookread2.php?book=415579 .
1.3	А.В. Сорокина. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: Учебное пособие / - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2014 – 304с. http://znanium.com/bookread2.php?book=259917 .
II	Дополнительные источники
2.1	Т.Л. Тимохина. Организация приема и обслуживания туристов: Учебное пособие - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2014- Точка доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=400614 .

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений-демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем Сидоренко Н.Ю. в процессе проведения практических работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией другой формой аттестации.

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Итоговой формой контроля является дифференцированный зачёт.

Фонды оценочных средств (ФОС, КОС) разрабатываются образовательным учреждением. Они включают в себя педагогические контрольно - оценочные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы)

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
- умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы	<p>Формы контроля обучения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – домашние задания проблемного характера; - защита проектов – практические задания – работа в малых группах, выполнение заданий проектного характера; - тестовые задания по соответствующим темам. <p>Методы оценки результатов обучения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся; – накопительная оценка
Владеть первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации;	
Креативно размышлять, проявлять инициативу и находчивость;	
умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;	
умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы;	

<p>владеть представлением об учебном процессе; формах проведения занятий; графике учебного процесса; месте курса в системе подготовки будущего менеджера.</p>	
<p>Использовать полученные знания как основу деятельности рынка услуг и организации обслуживания в области туризма и гостеприимства;</p>	
<p>Самостоятельно заниматься совершенствованием имеющихся и поиском новых знаний по профилю избранной специальности.</p>	
<p>Знания:</p>	
<p>понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы;</p>	<p>Формы контроля обучения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – домашние задания проблемного характера; - защита проектов – практические задания – работа в малых группах, выполнение заданий проектного характера; - тестовые задания по соответствующим темам. <p>Методы оценки результатов обучения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся; – накопительная оценка
<p>особенности и тенденции индустрии гостеприимства; сущность профессии менеджера в сфере гостиничного сервиса.</p>	