Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

**РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ**

**НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ**

 **при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Северо-Западный институт управления**

**Факультет среднего профессионального образования**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |
| --- | --- |
|  |   |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

учебной дисциплины

ОП. 09 История гостеприимства

специальность

Специальность 43.02.14 «Гостиничное дело»

Квалификация выпускника

Специалист по гостеприимству

Форма обучения

очная

Санкт-Петербург, 2021

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного от 9 декабря 2016 г. № 1552 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело

Разработчик:

И.Е. Борисов – преподаватель факультета среднего профессионального образования СЗИУ РАНХиГС

***СОДЕРЖАНИЕ***

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
 | **4** |
| 1. **СТРУКТУРА и СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
 | **5** |
| 1. **условия реализации УЧЕБНОЙ дисциплины**
 | **11** |
| 1. **контроль и ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ дисциплины**
 | **12** |

***1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «***История гостеприимства***»***

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

 Учебная дисциплина профессионального цикла является обязательной частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС специальности 43.02.14 «Гостиничное дело».

 Учебная дисциплина «История гостеприимства» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.14 «Гостиничное дело». Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии:

ОК 02 - Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 09 - Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ПК 4.1 - Планировать потребности службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код ОК | Умения | Знания |
|  ОК 2 | * проводить сравнительный анализ истории становления и развития индустрии гостеприимства в России, Европе, Америке;
* определять классификацию номеров и гостиниц, типы и виды гостиничных и туристских предприятий;
 | * историю развития гостиничных предприятий;
* классификацию гостиничных комплексов;
* характеристику и особенности гостиничных услуг;
 |
| ОК 9 | * особенности влияния гостиничных цепей на совершенствование деятельности гостиничных предприятий
 | * современные тенденции развития гостиниц
 |
| ПК 1.1ПК 2.1ПК 3.1ПК 4.1 | * проводить анализ организационных структур гостиничных предприятий различных типов и классов обслуживания.
 | * организационную структуру гостиничных предприятий;
* характеристику средств размещения по функциональному назначению
 |

**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** | **108** |
| в том числе: |
| теоретическое обучение | 36 |
| практические занятия *(если предусмотрено)* | 36 |
| *Самостоятельная работа*  | 28 |
| *Консультации* | 2 |
| **Промежуточная аттестация** *экзамен* | 6 |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные, практические и** **самостоятельные работы обучающихся** | **Объем в часах** | **Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Введение** | Цель и задачи дисциплины. Основные положения. Предмет, задачи и методы изучения дисциплины  | 2 | ОК - 2 |
| **Раздел 1** **Гостиничная индустрия в сфере услуг** |  |  |  |
| **Тема 1.1** История развития гостиничного хозяйства | **Содержание учебного материала** | **4** |  |
| 1. История развития гостиничного хозяйства (Древний период, период Средневековья, Новое время).
 | 2 | ОК - 2 |
| 1. Необычные отели мира
 | 2 | ОК - 2 |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | **4** |  |
| 1. Подготовка докладов/презентаций по теме: «Необычные отели мира»
 | 4 | ОК - 2 |
| **Тема 1.2.** Гостиничная индустрия в сфере услуг | **Содержание учебного материала** | **6** |  |
| 1. Понятие, характеристика и классификация услуг в современном обществе
 | 2 | ОК - 2 |
| 1. Характеристика и особенности гостиничных услуг
 | 2 | ОК - 2 |
| 1. Принципы современного сервиса. Характеристика и особенности услуг
 | 2 | ОК - 2 |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | **6** |  |
| 1. Разработка структуры гостиничного продукта
 | 6 | ОК - 2 |
| **Раздел 2****Классификация гостиниц и туркомплексов** |  |  |  |
| **Тема 2.1** Системы классификации гостиниц и туркомплексов | **Содержание учебного материала** | **8** |  |
| 1. Международные классификации гостиничных и туристских предприятий. Классификация гостиниц в РФ
 | 2 | ОК - 2 |
| 1. Типология гостиничных предприятий
 | 2 | ОК - 2 |
| 1. Функциональное назначение гостиниц
 | 2 | ОК - 2 |
| 1. Классификация гостиничных номеров
 | 2 | ОК - 2 |
| **В том числе, практических занятий** | **8** |  |
| 1. Классификация средств размещения гостиничного типа
 | 6 | ОК - 2 |
| 1. Уровень комфортности номеров
 | 2 | ОК - 2 |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | 6 |  |
| 1. Классификация гостиничных предприятий, номеров - работа с ГОСТами
 | 6 | ОК - 2 |
| **Тема 2.2.** Бальная оценка по системе классификации | **Содержание учебного материала** | 4 |  |
| 1. Бальная оценка по системе классификации.
 | 2 | ОК - 2 |
| 1. Минимальные требования к гостиничным предприятиям любой категории: Санитарно-гигиенические требования к помещениям гостиниц и туркомплексов, Экологические требования к помещениям гостиниц и туркомплексов, окружающей территории
 | 2 | ОК - 2 |
| **В том числе, практических занятий** |  |  |
| 1. Классификация средств размещения гостиничного типа. Бальная оценка.
 | 8 | ОК - 2 |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | 6 |  |
| 1. Составление опорного конспекта по темам «Санитарно-гигиенические требования к помещениям гостиниц и туркомплексов», «Экологические требования к помещениям гостиниц и туркомплексов, окружающей территории»
 | 6 | ОК - 2 |
| **Раздел 3** **Организационная структура гостиниц и туркомплексов** |  |  |  |
| **Тема 3.1**Организационная структура гостиничных предприятий | **Содержание учебного материала** | 4 |  |
| 1. Организационная структура управления гостиничным предприятием
 | 2 | ПК 1.1, ПК 2.1ПК 3.1, ПК 4.1 |
| 1. Основные службы гостиниц и туркомплексов
 | 2 | ПК 1.1, ПК 2.1ПК 3.1, ПК 4.1 |
| **В том числе, практических занятий** |  |  |
| 1. Структура управления гостиницами и туркомлексами
 | 6 | ПК 1.1, ПК 2.1ПК 3.1, ПК 4.1 |
| **Самостоятельная работа обучающихся** | 4 |  |
| 1. Составление опорного конспекта «Должностные инструкции работников гостиничных предприятий»
2. Составление технологической схемы структуры управления гостиничным предприятием для гостиниц разной категории и вместимости
 | 22 | ПК 1.1, ПК 2.1ПК 3.1, ПК 4.1 |
| **Раздел 4****Глобальные тенденции и перспективы развития гостиничной индустрии** |  |  |  |
| **Тема 4.1**Современные формы управления гостиницами | **Содержание учебного материала** | 4 |  |
| 1. Мировые гостиничные цепи
 | 2 | ОК- 9 |
| 1. Формы управления гостиничными предприятиями
 | 2 | ОК- 9 |
| **В том числе, практических занятий** |  |  |
| 1. Организационные формы управления гостиничными предприятиями
 | 6 | ОК- 9 |
| **Тема 4.2.**Глобальные тенденции и перспективы развития гостиничной индустрии | **Содержание учебного материала** | 6 |  |
| 1. Гостиница как рыночное понятие. Российские и мировые ассоциации и корпорации
 | 2 | ОК- 9 |
| 1. Информационные технологии. Специализированные программные продукты для гостиниц.
 | 4 | ОК- 9 |
| **В том числе, практических занятий** |  |  |
| 1. Рынок гостиничных услуг г.Санкт-Петербурга (проектная работа)
 | 8 | ОК- 9 |
| **Самостоятельная работа обучающихся** |  |  |
| 1. Сбор информации для практической работы №7 «Рынок гостиничных услуг г.Санкт-Петербурга»
 | 6 | ОК- 9 |
| **Промежуточная аттестация** | **экзамен** | 6 |  |
| **Всего:** |  | 108 |  |

*.*

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Кабинет *«*Социально-экономических дисциплин*»*, оснащенный оборудованием: учебная мебель, доска белая эмалированная для записи фломастером 100х200, учебно-методическое обеспечение*,* проектор.

**3.2. 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.

**3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)**

**Основная**

1. Тимохина, Т. Л. Гостиничный сервис : учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 331 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03427-1. — Режим доступа : [www.biblio-online.ru/book/05FBCB8B-ADDB-4861-869C-83A61B803759](http://www.biblio-online.ru/book/05FBCB8B-ADDB-4861-869C-83A61B803759).
2. Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия : учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 336 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04589-5. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/12AC7584-3AAC-48DC-A720-4CA49A6FD829.
	* 1. **Дополнительные источники**
3. Медлик С. Гостиничный бизнес учебник[Электронный ресурс] / С. Медлик , Х. Инграм - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012. - Режим доступа <http://www.iprbookshop.ru/7029>
4. Руденко Л.Л. Сервисная деятельность: учебное пособие [Электронный ресурс] / Л.Л. Руденко - М.: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2012. - Режим доступа <http://www.iprbookshop.ru/4968>
5. Руденко Л.Л. Технологии гостиничной деятельности учебное пособие [Электронный ресурс] / Л.Л. Руденко , Н.П. Овчаренко , А.Б. Косолапов - М.: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2014. - Режим доступа <http://www.iprbookshop.ru/15714>
6. Кусков А.С. Гостиничное дело: учебное пособие [Электронный ресурс] / А.С. Кусков - М.: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2010 - Режим доступа http://www.iprbookshop.ru/939
7. Прончева О.К. Специализированные средства размещения; учебное пособие [Электронный ресурс]/ О.К.Прончева - Омск: Омский государственный институт сервиса, 2013. - Режим доступа http://www.iprbookshop.ru/26693
8. ***КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

Контроль и оценка качества освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

При освоении учебной дисциплины используются активные методы обучения - презентации, лекция-беседа, интерактивные - мозговой штурм, уроки- презентации, дискуссии.

Для обучающегося инвалида или обучающегося с ОВЗ форма входного текущего контроля устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Форма промежуточной аттестации устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающегося инвалида или обучающегося с ОВЗ (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости осуществляется увеличение времени на подготовку к промежуточной аттестации, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа в ходе промежуточной аттестации. Возможно установление индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Результаты обучения*** | ***Критерии оценки*** | ***Методы оценки*** |
| *Перечень* ***знаний****, осваиваемых в рамках дисциплины*-определять классификацию номеров и гостиниц, типы и виды гостиничных и туристских предприятий-анализировать влияние гостиничных цепей на совершенствование деятельности гостиничных предприятий-проводить анализ организационных структур гостиничных предприятий различных типов и классов обслуживания | - знание нормативных документов, используемых при классификации гостиничных и туристских предприятий ;- полнота ответов, точность формулировок- адекватность применения профессиональной терминологии не менее 75% правильных ответов | - наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях при выполнении работ по решению производственных ситуаций - экспертная оценка индивидуальных заданий  |
| *Перечень* ***умений****, осваиваемых в рамках дисциплины*- историю развития гостиничных предприятий;-классификацию гостиничных комплексов;-современные тенденции развития гостиниц;-характеристику и особенности гостиничных услуг;-организационную структуру гостиничных предприятий;-характеристику средств размещения по функциональному назначению. | - оценка результатов выполнения заданий- правильность, полнота выполнения заданий- оценка результатов выполнения заданий- соответствие требованиям инструкции- адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов выполнения заданий | Оценка результатов выполнения практической работыСоставление презентаций |