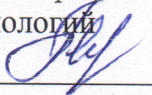


МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ

СОГЛАСОВАНО

Директор Колледжа бизнеса и  
технологий

 / Л.Ф. Пелевина

« 24 » февраля 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по образовательной  
деятельности

 / В.Г. Шубаева

« 24 » февраля 2025 г.



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОПЦ.11 Организационные основы гостеприимства

Специальность 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Форма обучения – очная

Уровень образования: среднее профессиональное образование  
(на базе среднего общего образования)

Вид подготовки: базовый

Год набора: 2025

Санкт-Петербург

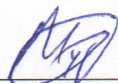


Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный экономический университет»

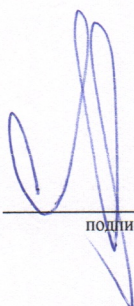
Разработчик (и):

Мурмилюк В.И., преподаватель  
Колледжа бизнеса и технологий  
ФГБОУ ВО «СПбГЭУ»

  
\_\_\_\_\_ подпись

Рецензент:

Марухнова П.И., преподаватель  
Колледжа бизнеса и технологий  
ФГБОУ ВО «СПбГЭУ»

  
\_\_\_\_\_ подпись

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии ОПОП по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Протокол № 6 от 04.02 2025 г.

Председатель ЦК \_\_\_\_\_ /В.И. Мурмилюк

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 5. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

# **1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОПЦ.11 Организационные основы гостеприимства**

### **1.1.Область применения программы**

Программа учебной дисциплины является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.16 Туризм и гостеприимство, укрупнённая группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников в сфере туризма.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы:** дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

Целью дисциплины является формирование у обучающихся системы знаний о мировом и отечественном опыте организации и управления гостиничными, ресторанными и другими предприятиями индустрии гостеприимства.

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

применять полученные теоретические знания на практике, а также использовать модели гостеприимства регионов мира на примере ресторанов, гостиниц и др. предприятий индустрии гостеприимства;

**знать:**

историю развития сферы гостеприимства в России и за рубежом;  
структуру сферы гостеприимства и особенности предприятий питания, культурно-развлекательного комплекса.

Специалист по туризму и гостеприимству должен обладать общими компетенциями:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 96 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78 часов.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	96
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	78
в том числе:	
лабораторные работы	
практические занятия	24
контрольные работы	
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	
Консультации	4
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	2
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i>	
<b>Промежуточная аттестация</b>	12
<i>Итоговая аттестация в форме (указать)</i>	3 сем. – экзамен

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПЦ.11 Организационные основы гостеприимства

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Тема 1. История развития индустрии гостеприимства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Древний период в развитии гостеприимства. Период Средневековья в развитии гостеприимства. Период Нового времени. Происхождение и становление бизнеса в сфере гостеприимства.	4	1
	Индустрия туризма и гостеприимства в дореволюционной России	2	2
	Индустрия туризма и гостеприимства в СССР	2	2
	Индустрия туризма и гостеприимства в Новейшей истории России	2	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	Современные тенденции развития индустрии гостеприимства	2	3
<b>Тема 2. Структура индустрии гостеприимства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Понятие гостиничной индустрии и классификация средств размещения туристов. Системы классификации гостиниц. Типология гостиниц.	4	2
	Культурно-развлекательные услуги. Индустрия развлечений как объект изучения. История и современное состояние индустрии развлечений	6	2
	Транспортные услуги: Роль и место транспортных услуг на рынке индустрии гостеприимства	8	2
	Особенности функционирования предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. Организация питания в гостеприимстве.	10	2
	<b>Практические занятия</b>		
	Виды развлекательных центров	4	2
	Использование различных видов транспорта в индустрии гостеприимства	2	2
	Основные аспекты деятельности предприятий питания гостиничных комплексах	4	2
<b>Тема 3. Характеристика мирового туристического комплекса</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Характеристика и географическая структура мирового туристического комплекса	12	1
	<b>Практические занятия</b>		
	Типы туристов. Определение и классификация туризма.	2	2
<b>Тема 4. Фирменный стиль в гостеприимстве</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Понятие фирменного стиля. Формирование фирменного стиля предприятия гостеприимства	4	1
	<b>Практические занятия</b>		

	Создание фирменного стиля гостиничного комплекса. Носители фирменного стиля. Элементы фирменного стиля	12	2,3
<b>Консультации</b>		4	
<b>Промежуточная аттестация</b>		12	
<b>Всего</b>		96	

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 ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Ауд. 1223А Учебный гостиничный номер

Шкаф книжный 6шт., стол для конференций 1шт., стол компьютерный 5шт., стул офисный-30 шт. Компьютер преподавателя Lenovo Intel Core i3-2100 CPU 3.1GHz с монитором Acer V193; Проектор SANYO с экраном Media

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)	Основная/ дополнительная литература	Книгообеспеченность	
		Кол-во. экз. в библиот. СПбГЭУ	Электронные ресурсы
Шитов, В. Н. Искусство гостеприимства : учебное пособие / В. Н. Шитов. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 227 с. — (Среднее профессиональное образование).	осн		<a href="https://znanium.ru/catalog/product/1964982">https://znanium.ru/catalog/product/1964982</a>
Фаустова, Н. В. Организация и специфика предоставления гостиничных услуг в гостиницах : учебник для СПО / Н. В. Фаустова. — Москва : Юрайт, 2025. — 188 с. — (Профессиональное образование).	осн		<a href="https://urait.ru/bcode/567735">https://urait.ru/bcode/567735</a>
Киселева, Р. Ф. Предоставление гостиничных услуг : учебник для СПО / Р. Ф. Киселева. — Москва : КноРус, 2024. — 212 с.	осн		<a href="https://book.ru/book/954609">https://book.ru/book/954609</a>
Карабущенко, П. Л. Искусство гостеприимства : учебник / П. Л. Карабущенко, Т. А. Шебзухова, А. А. Вартумян. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2025. — 285 с.	доп		<a href="https://urait.ru/bcode/569281">https://urait.ru/bcode/569281</a>
Романова, М. М. Организация и технологии в сфере гостеприимства (с практикумом) : учебное пособие / М. М. Романова. — Москва : КноРус, 2024. — 180 с.	доп		<a href="https://book.ru/book/950420">https://book.ru/book/950420</a>
Макарова, Д. Д. Организация и осуществление бронирования и продажи гостиничных услуг : учебное пособие для СПО / Д. Д. Макарова. — Москва : КноРус, 2025. — 173 с.	доп		<a href="https://book.ru/book/955406">https://book.ru/book/955406</a>



#### **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.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>уметь:</b>	
применять полученные теоретические знания на практике, а также использовать модели гостеприимства регионов мира на примере ресторанов, гостиниц и др. предприятий индустрии гостеприимства	Экспертная оценка выполнения практических заданий.
<b>знать:</b>	
историю развития сферы гостеприимства в России и за рубежом	устный опрос; тестирование, экзамен
структуру сферы гостеприимства и особенности предприятий питания, культурно-развлекательного комплекса	устный опрос; тестирование, экзамен

#### **5. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Обучение лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья Колледж обеспечивает:

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения, а также пребывание в указанных помещениях. Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.