

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

« 27 » февраля 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по образовательной
деятельности

 / В.Г. Шубаева

« 27 » 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 основного общего образования)

Вид подготовки: базовый

Год набора: 2025

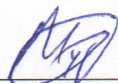
Санкт-Петербург

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»

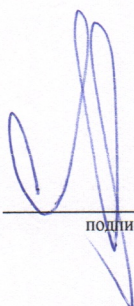
Разработчик (и):

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


_____ подпись

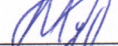
Рецензент:

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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	96
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	78
в том числе:	
лабораторные работы	
практические занятия	24
контрольные работы	
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	
Консультации	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i>	
Промежуточная аттестация	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
Тема 1. История развития индустрии гостеприимства	Содержание учебного материала		
	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
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Современные тенденции развития индустрии гостеприимства	2	3
Тема 2. Структура индустрии гостеприимства	Содержание учебного материала		
	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
	Практические занятия		
	Виды развлекательных центров	4	2
	Использование различных видов транспорта в индустрии гостеприимства	2	2
	Основные аспекты деятельности предприятий питания гостиничных комплексах	4	2
Тема 3. Характеристика мирового туристического комплекса	Содержание учебного материала		
	Характеристика и географическая структура мирового туристического комплекса	12	1
	Практические занятия		
	Типы туристов. Определение и классификация туризма.	2	2
Тема 4. Фирменный стиль в гостеприимстве	Содержание учебного материала		
	Понятие фирменного стиля. Формирование фирменного стиля предприятия гостеприимства	4	1
	Практические занятия		

	Создание фирменного стиля гостиничного комплекса. Носители фирменного стиля. Элементы фирменного стиля	12	2,3
Консультации		4	
Промежуточная аттестация		12	
Всего		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 библи. СПбГЭУ	Электронны е ресурсы
Шитов, В. Н. Искусство гостеприимства : учебное пособие / В. Н. Шитов. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 227 с. — (Среднее профессиональное образование).	осн		https:// znanium.ru/ catalog/ product/ 1964982
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		https:// urait.ru/ bcode/567735
Киселева, Р. Ф. Предоставление гостиничных услуг : учебник для СПО / Р. Ф. Киселева. — Москва : КноРус, 2024. — 212 с.	осн		https:// book.ru/ book/954609
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		https:// urait.ru/ bcode/569281
Романова, М. М. Организация и технологии в сфере гостеприимства (с практикумом) : учебное пособие / М. М. Романова. — Москва : КноРус, 2024. — 180 с.	доп		https:// book.ru/ book/950420
Макарова, Д. Д. Организация и осуществление бронирования и продажи гостиничных услуг : учебное пособие для СПО / Д. Д. Макарова. — Москва : КноРус, 2025. — 173 с.	доп		https:// book.ru/ book/955406

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.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
уметь:	
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.
знать:	
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.