

Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Краснодарский торгово-экономический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЭК. 04 Введение в специальность

по специальности

43.02.14 Гостиничное дело

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЭК. 04 Введение в специальность

1.1 Область применения программы

Рабочая программа элективного курса является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью дисциплины «Введение в специальность» являются в том, чтобы показать обучающимся значение и необходимость избранной ими специальности в современном обществе, роль и место специалиста по гостеприимству в правовом государстве, а также научить его осваивать избранную специальность.

Задачи дисциплины:

- дать общую характеристику специальности;
- познакомить с требованиями к уровню подготовки специалиста в соответствии с ФГОС специальности 43.02.14 Гостиничное дело;
- познакомить с основными формами и методами самостоятельной работы и основами информационной культуры обучающегося;
- научить использованию знаний дисциплины «Введение в специальность» в процессе освоения специальности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- грамотно пользоваться информационными ресурсами, необходимыми в ходе учебного процесса и освоения специальности;
- ориентироваться на рынке труда;
- планировать и организовывать самостоятельную работу, процесс самообучения;
- работать с нормативно-правовыми актами;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- историю развития гостиничного бизнеса;
- профессиограмму менеджера по гостиничному делу, виды деятельности и области применения профессиональных знаний;
- качества, обеспечивающие успешность выполнения профессиональной деятельности менеджера и качества, препятствующие эффективности профессиональной деятельности;
- права, обязанности и ответственность обучающихся.

1.3 Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины «Введение в специальность» должны быть сформированы следующие компетенции:

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

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

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере гостиничного дела	ЛР 13
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	

Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению	ЛР 14
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	ЛР 15
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 16
Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 17
Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости.	ЛР 18

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем элективного курса и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем учебной дисциплины	42
в том числе:	
теоретическое обучение	24
практические занятия	18
Самостоятельная работа	0
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2
ИТОГО	42

2.2 Тематический план и содержание элективного курса ЭК. 04 Введение в специальность

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1. Введение в курс обучения специалиста по гостеприимству.		12	
Тема 1.1 Характеристика профессиональной деятельности выпускника	Содержание учебного материала	12	ОК 01 – ОК 04
	Место и роль специальности в сфере рыночной экономики. Характеристика профессиональной деятельности специалиста гостеприимства. Профессиональные требования, нравственный уровень, профессиональная этика специалиста. Профессиональные требования, нравственный уровень, профессиональная этика специалиста.	8	
	В том числе практические занятия:		
	Практическое занятие № 1. Деловая игра. "Тайм-менеджмент" (планирование времени).	2	
	Практическое занятие № 2. Деловая игра. "Кто я в индустрии гостеприимства"	2	
Раздел 2. Ознакомление с профессиональной деятельностью специалиста по гостеприимству		28	
Тема 2.1 Характеристика служб гостиничного предприятия	Содержание учебного материала	14	ОК 01 – ОК 04
	Служба бронирования. Служба приема и размещения. Служба организации питания. Служба эксплуатации номерного фонда. Административно-хозяйственная служба. Служба безопасности отеля. Служба маркетинга и продаж.		
	В том числе практические занятия:		
	Практическое занятие № 3. Характеристика средств размещения по критериям	2	
	Практическое занятие № 4. Характеристика типов питания в гостиницах	2	
	Практическое занятие № 5. Структура службы бронирования	2	
	Практическое занятие № 6. Составить словарь терминов по всем контактным специализациям службы приема и размещения	2	
	Практическое занятие № 7. Схематично представить организационную структуру службы приема и размещения	2	
	Практическое занятие № 8. Охарактеризовать задачи службы эксплуатации номерного фонда	2	
	Практическое занятие № 9. Функции отдела продаж	2	
Дифференцированный зачет		2	
Всего:		42	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Реализация программы элективного курса осуществляется в мастерской по компетенции «Администрирование отеля» и предприятиях социальных партнёров колледжа. Материально-техническое оснащение мастерской представлено в соответствии с реализацией Федерального проекта «Молодые профессионалы» (Повышение конкурентноспособности профессионального образования)» национального проекта «Образование» и включает в себя:

- стойка приема и размещения гостей с модулем он-лайн бронирования
- телефон;
- настенные часы;
- стеллаж для регистрационных карточек;
- стойка для хранения ключей;
- машинка для кредитных карт (имитация);
- стеллаж для файлов аудиторской проверки соответствия данных о заселении и счетов;
- стеллаж для ваучеров;
- сейф;
- место хранения наличности.
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- 25 ноутбуков с программным обеспечением
- профессиональное программное обеспечение
- короткофокусный проектор
- МФУ
- широкоформатный телевизор на стойке
- офисные столы и эргономичные стулья со спинкой, рассчитанных на 24 обучающихся
- в доступе для обучающихся стабильный интернет-канал

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Печатные издания

1. Ёхина М.А. Прием, размещение и выписка гостей. учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / 2-е изд., испр. и доп.– М.: Издательский центр «Академия», 2019 – 304с.;
2. Ёхина М.А. Организация обслуживания в гостиницах. Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / 6-е изд., испр. и доп.– М.: Издательский центр «Академия», 2019;
3. Косолапов А.Б., Елисеева Т.И. «Практикум по организации и менеджменту туризма и гостиничного хозяйства». Учебное пособие.5-е изд. стер. – М.: КНОРУС, 2020 – 200с. ;
4. Полевая М.В., Третьякова А.Н. Управление персоналом в гостиничном сервисе. Учебник для студ. учреждений среднего проф. образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2019.

3.2.2. Нормативно-правовые акты:

1. Трудовой Кодекс Российской Федерации. – М., 2012.
2. ГОСТ Р 51185-2014. Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования.

3. ГОСТ Р 53423-2009. Туристские услуги. Гостиницы и другие средства размещения туристов. Термины и определения. ГОСТ Р 54603-2011. Услуги средств размещения. Общие требования к обслуживающему персоналу.

4. ГОСТ Р 55817-2013. Услуги средств размещения. Общие требования к индивидуальным средствам размещения.

5. Постановление Правительства РФ от 9 октября 2015г. № 1085 «Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации».

6. Приказ Министерства культуры РФ от 11.07.2014г. № 1215 «Об утверждении порядка классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи, осуществляемой аккредитованными организациями».

3.2.3. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Российская Государственная Библиотека. Форма доступа: <http://rsl.ru>

2. Программы по обеспечению подбора и управления кадрами. Форма доступа: <http://www.podborkadrov.ru>;

3. Профессиональный сайт для HR: книги, информация о семинарах и тренингах. Форма доступа: <http://www.hrc.ru>;

4. Статьи по актуальным проблемам управления персоналом. Форма доступа: <http://www.hro.ru>.

5. Все гостиницы Москвы и России, описание, телефоны, услуги бронирования гостиниц. Форма доступа: <http://www.all-hotels.ru/> -

6. Всемирные новости, статистика, оперативная информация в сфере гостиничного бизнеса. Форма доступа: <http://www.prohotel.ru/>

7. Портал профессионалов гостиничного бизнеса «Frontdesk.ru». Форма доступа: <http://www.frontdesk.ru/>

8. Российская гостиничная ассоциация. Форма доступа: <http://www.rha.ru/> -

9. Федерация рестораторов и отельеров. Форма доступа: <http://www.new.frio.ru/>

3.2.4. Дополнительные источники

1. Виноградова М.В. Организация и планирование деятельности предприятий сферы сервиса (8-е издание) [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Виноградова М.В., Панина З.И. - Электрон.текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2018

2. Джум Т.А., Денисова Н.И. Организация гостиничного хозяйства: учебное пособие. - М.: Магистр:Инфра-М., 2015. - 400 с.

3. Родионова Н. С. Организация гостиничного дела: учебное пособие/ Н. С. Родионова, Е. В. Субботина, Е. В. Глаголева, Е. А. Высотина. - СПб.: Троицкий мост. 2018. – 352

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</p> <ul style="list-style-type: none"> - истории развития гостиничного бизнеса; - профессиограммы менеджера по гостиничному делу, видов деятельности и областей применения профессиональных знаний; - качеств, обеспечивающих успешность выполнения профессиональной деятельности менеджера и качеств, препятствующих эффективности профессиональной деятельности; - прав, обязанностей и ответственности обучающихся. 	<p>Характеристики демонстрируемых знаний 75% правильных ответов</p>	<p>Тестирование Устный опрос Индивидуальное задание Дифференцированный зачет Практическое задание №1,2</p>
<p>Перечень осваиваемых в рамках дисциплины умений,</p> <ul style="list-style-type: none"> - грамотно пользоваться информационными ресурсами, необходимыми в ходе учебного процесса и освоения специальности; - ориентироваться на рынке труда; - планировать и организовывать самостоятельную работу, процесс самообучения; - работать с нормативно-правовыми актами 	<p>Оценка процесса Оценка результатов</p> <p>Экспертная оценка выполнения ситуационных задач</p>	<p>Оценка результатов выполнения практической работы № 3 - № 9.</p>