

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ДУП.01 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ**

для специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

2024 г.

РАССМОТРЕНА
цикловой методической комиссией
многопрофильного отделения № 2 (направления
сервиса и туризма)
протокол от _____ 20__г. № ____
председатель _____ Боголей Т.А.

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора
от _____ 20__г.
№ _____

ОДОБРЕНА
педагогическим советом
протокол от _____ 20__г. № ____

Рабочая программа дополнительного учебного предмета ДУП.01 Ведение в специальность разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.16 Туризм и гостеприимство (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1100 от 12 декабря 2022 г., зарегистрирован в Минюсте РФ 24.01.2023г. № 72111), входящий в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Краснодарский торгово-экономический колледж».

Разработчик:
Боголей Т.А., преподаватель дисциплин
профессионального цикла ГБПОУ КК «КТЭК». _____
подпись

Рецензенты:

Квалификация по диплому

подпись

Квалификация по диплому

подпись

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ДУП.01 ВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины ДУП.01 Введение в специальность является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина представляет собой дополнительный учебный предмет и относится к общеобразовательному учебному циклу.

1.3 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Цель дисциплины ДУП.01 Введение в специальность заключается в том, чтобы показать обучающимся значение и необходимость избранной ими специальности в современном обществе, роль и место специалиста по туризму и 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 43.02.16 Туризм и гостеприимство;
- познакомить с основными формами и методами самостоятельной работы и основами информационной культуры обучающегося;
- научить использованию знаний дисциплины 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:**

- важность будущей профессии в современном мире;
- профессиограмму специалиста по туризму и гостеприимству, 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.

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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем элективного курса и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем учебной дисциплины	72
в том числе:	
теоретическое обучение	36
практические занятия	36
Самостоятельная работа	0
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2
ИТОГО	72

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ДУП.01 Введение в специальность

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Введение в профессиональную деятельности в сфере туризма		36 / 18	
Тема 1.1 Характеристика профессиональной деятельности в сфере туризма	Содержание учебного материала:	12/6	ОК 01 – ОК 04
	Место и роль специальности в сфере рыночной экономики. Характеристика профессиональной деятельности специалиста в туризме. Профессиональные требования, нравственный уровень, профессиональная этика специалиста.	6	
	В том числе практические занятия:	6	
	Практическое занятие № 1. Анализ позитивного влияния туризма на мировую экономику	2	
	Практическое занятие № 2. Деловая игра. "Кто я в индустрии туризма"	2	
	Практическое занятие № 3. Деловая игра. "Тайм-менеджмент" (планирование времени специалиста в сфере туризма)	2	
Тема 1.2 Профессиональная деятельность специалиста в туристских агентствах	Содержание учебного материала	12/6	ОК 01 – ОК 04
	Организации турагентской деятельности. Функции турагента. Офис продаж турагентства.	6	
	В том числе практические занятия:	6	
	Практическое занятие № 4. Составление кроссворда с туристскими терминами	2	
	Практическое занятие № 5. Изучение факторов привлекательности отдельных стран мира для туристов.	2	
	Практическое занятие № 6. Анализ туристских формальностей	2	
Тема 1.3 Профессиональная деятельность специалиста в туроператорских	Содержание учебного материала:	12/6	ОК 01 – ОК 04
	Понятие туроперейтинга. Квалификационные требования к персоналу туристского предприятия. Маркетинговые технологии в туризме.	6	

компаниях	В том числе практические занятия:	6	
	Практическое занятие № 7. Изучение инструментов регулирования международной туристской деятельности.	2	
	Практическое занятие № 8. Изучение деятельности международных и национальных туристских организаций	2	
	Практическое занятие № 9. Анализ функций туроператора.	2	
Раздел 2. Введение в профессиональную деятельности в сфере гостеприимства		34/18	
Тема 2.1 Характеристика профессиональной деятельности в сфере гостеприимства	Содержание учебного материала	12/6	ОК 01 – ОК 04
	Место и роль специальности в сфере рыночной экономики. Характеристика профессиональной деятельности специалиста гостеприимства. Профессиональная этика специалиста по гостеприимству.	6	
	В том числе практические занятия:	6	
	Практическое занятие № 10. Деловая игра. "Тайм-менеджмент" (планирование времени специалиста в сфере гостеприимства).	2	
	Практическое занятие № 11. Деловая игра. "Кто я в индустрии гостеприимства"	2	
	Практическое занятие № 12. Анализ квалификационных требований к специалисту в сфере гостеприимства.	2	
Тема 2.2 Характеристика гостиничного предприятия	Содержание учебного материала	22/12	ОК 01 – ОК 04
	Характеристика гостиничного предприятия и его служб. Служба бронирования. Служба приема, размещения и выписки гостей. Административно-хозяйственная служба. Важность иностранного языка в работе специалиста по гостеприимству.	10	
	В том числе практические занятия:	12	
	Практическое занятие № 13. Анализ видов предприятий размещения	2	
	Практическое занятие № 14. Анализ структуры службы бронирования	2	
	Практическое занятие № 15. Анализ структуры службы приема, размещения и выписки гостей	2	
	Практическое занятие № 16. Характеристика типов питания в гостиницах	2	
	Практическое занятие № 17. Составление кроссворда «Службы гостиничного предприятия»	2	
	Практическое занятие № 18. Анализ правил и норм этикета в работе специалиста по гостеприимству.	2	
Дифференцированный зачет		2	
Всего:		72/36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в мастерских по компетенциям «Туризм» и «Администрирование отеля», предприятиях социальных партнёров колледжа. Материально-техническое оснащение мастерских представлено в соответствии с реализацией Федерального проекта «Профессионалы» (Повышение конкурентноспособности профессионального образования) национального проекта «Образование».

Мастерская по компетенции «Туризм»:

- 25 ноутбуков с программным обеспечением (при необходимости командной работы, по 2 ноутбука объединяются в локальную сеть)
- Профессиональное программное обеспечение «Само-тур», «Само-турагент»
- Короткофокусный проектор с экраном
- Презентер
- 2 МФУ
- Широкоформатный телевизор на стойке
- 12 флипчартов магнитно-маркерных на треноге с выдвижной планкой
- 2 радиомикрофона со стойками и звукоусилительным комплектом
- Офисные столы и эргономичные вращающийся стулья со спинкой, рассчитанных на 24 обучающихся
- В доступе для обучающихся стабильный интернет-канал

Мастерская по компетенции «Администрирование отеля»:

- 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

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы в том числе издания, закупленные в рамках реализации Федерального проекта «Молодые профессионалы» (Повышение конкурентноспособности профессионального образования)» национального проекта «Образование»:

3.2.1 Печатные издания

1. Акентьева С.И., организация туристской индустрии (3 изд., стрер), учебник, Академия, 2019
2. Феденева И.Н., Организация туристической индустрии (2-е изд, пер. и доп.) учеб. Пособие для СПО, Юрайт, 2020
3. Матюхина Ю.А., Организация туристкой индустрии, 2020
4. Можяева Н. Г., Рыбачек Г. В. Организация туристской индустрии и география туризма, учебник для студ. сред. учеб. заведений, обучающихся по спец. 100401 "Туризм", Москва, Форум 2019 – 335 с.
5. Веселова, Н. Ю. Организация туристической деятельности: учебное пособие / Н. Ю. Веселова. - М.: Дашков и К, 2019. - 256 с.
6. Любавина Н.Л. Технология и организация туроператорской деятельности: учеб. Пособие для студ. Учреждений чред. Проф. Образования / Н.Л. Любавина, Л.А. Кроленко, Т.А. Нечаева. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2021. — 288с.
7. Любавина Н.Л. Технология и организация турагентской деятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Л. Любавина, Л.А. Короленко, Т.А. Нечаева. – М. Издательский центр «Академия», 2021. – 256 с.: ил.
8. 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.;
9. 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;
10. 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. ;
11. 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. www.tonkosti.ru - Портал для турагента
2. www.russiatourism.ru - Федеральное агентство по туризму –
3. www.russiatourism.ru Официальный сайт Федерального агентства по туризму Минспорттуризма России

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. Можяева Н. Г., Рыбачек Г. В. Организация туристской индустрии и география туризма, учебник для студ. сред. учеб. заведений, обучающихся по спец. 100401 "Туризм", Москва, Форум 2019 – 335 с.
4. Шпырня О.В. Технология и организация внутреннего и международного туризма: учебное пособие / О.В. Шпырня. – Краснодар: КГУФКСТ, 2019. – 285 с.
5. 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"> - важности сферы туризма и гостеприимства в современном мире; - профессиограммы специалиста в сфере туризма и гостеприимства, 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 умений, осваиваемых в рамках дисциплины</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>