Министерство образования Самарской области

АССОЦИАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ "ИНСТИТУТ НАПРАВО.РУ"

УТВЕРЖДЕНО
Приказ Директора
от 04.08.2025г. № 028/5/с

Воробьев К.А.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ.09 Основы туризма и гостеприимства

Специальность 43.02.16
Туризм и гостеприимство

Квалификация: специалист по туризму и гостеприимству
Очная форма обучения
На базе основного общего образования
Срок получения образования: 2 года 10 месяцев

Тольятти, 2025г.

1. Общая характеристика рабочей программы

1.1. Назначение и нормативные основания

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы туризма и гостеприимства» является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство». Квалификация — специалист по туризму и гостеприимству. Форма обучения — очная, на базе основного общего образования.

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 12.12.2022 № 1100 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство» с изменениями от 03.07.2024 № 464.

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

1.2. Место в структуре образовательной программы

Учебный компонент реализуется в общепрофессиональном цикле. Семестры освоения: 3.

1.3. Планируемые результаты

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

Знать основные понятия и термины, принятые в индустрии гостеприимства, структуру индустрии, взаимосвязь предприятий; гостеприимства с практической деятельностью туристского предприятия; функции предприятий индустрии гостеприимства, направления деятельности; системы гостиничных, ресторанных служб, их структуру, функции; принципы организации производственного процесса предприятий гостеприимства; основы государственного регулирования в сфере гостеприимства, основы стандартизации в сфере гостеприимства (нормативы и показатели); клиентурный порядок отношений в процессе удовлетворения потребностей гостя; сущность, структуру, формы, аспекты культуры сервиса на предприятиях индустрии гостеприимства.

Уметь пользоваться понятийным аппаратом индустрии гостеприимства; формировать пакет функций предприятия индустрии гостеприимства; анализировать потребности различных групп гостей; определять структуру и содержание продукта гостеприимства; обеспечить комплексное обслуживание потребителей гостиничных, ресторанных, рекреационных услуг в соответствие с запросами. 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 04.: Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05.: Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с

учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06.: Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и

межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

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

1.4. Общие и профессиональные компетенции

Код	Содержание общей компетенции
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 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учётом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учётом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

2. Структура и содержание программы

2.1. Объём и виды учебной работы

Показатель	Часы
Общий объём	44
Учебные занятия и практики	42
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация	0
Обязательная часть	0
Вариативная часть	44

2.2. Распределение по семестрам

Семестр	Объём, академические часы
3	44

2.3. Тематический план и содержание

Тема и содержание	Объём и вид учебной работы
1.2. Сущность индустрии гостеприимства.	Учебные занятия — 4 ч.
1.4. Историческое развитие индустрии гостеприимства.	Учебные занятия — 4 ч.
1.6. Роль специалистов в индустрии туризма и гостеприимства.	Учебные занятия — 4 ч.
2.2. Структура гостиничного предприятия.	Учебные занятия — 2 ч.
2.3. Основные и дополнительные услуги предприятий размещения.	Учебные занятия — 4 ч.
2.5. Подразделения и службы гостиничного предприятия.	Учебные занятия — 2 ч.
3.2. Основные этапы развития мировой индустрии питания.	Учебные занятия — 2 ч.

Тема и содержание	Объём и вид учебной работы
3.4. Методы обслуживания.	Учебные занятия — 2 ч.
4.2. Индустрия отдыха как сегмент индустрии гостеприимства.	Учебные занятия — 2 ч.
4.3. Виды анимационных программ в зависимости от классификации туристов.	Учебные занятия — 4 ч.
5.2. Роль и место транспортных услуг на рынке индустрии гостеприимства.	Учебные занятия — 2 ч.
5.4. Обслуживание на борту самолета.	Учебные занятия — 2 ч.
5.5. Виды сервиса на транспорте.	Учебные занятия — 4 ч.
6.2. Понятие MICE индустрии.	Учебные занятия — 2 ч.
6.3. Перечень необходимых лекарств и средств для оказания первой медицинской помощи.	Учебные занятия — 2 ч.
С1. Самостоятельная работа: анализ источников и выполнение задания по теме «Практическая работа.	Самостоятельная работа — 1 ч.
С2. Самостоятельная работа: анализ источников и выполнение задания по теме «Учебный материал.	Самостоятельная работа — 1 ч.
Итого	Учебные занятия — 42 ч.; самостоятельная работа — 2 ч.; промежуточная аттестация — 0 ч.; всего — 44 ч.

Подробное содержание тем и виды учебной работы

Тема 1.2. Сущность индустрии гостеприимства.

Учебные занятия — 4 ч.

Учебный материал. Сущность индустрии гостеприимства. Основные понятия и определение индустрии туризма и гостеприимства как сферы деятельности. Продукт в индустрии туризма и гостеприимства

Тема 1.4. Историческое развитие индустрии гостеприимства.

Учебные занятия — 4 ч.

Учебный материал. Историческое развитие индустрии гостеприимства. Этапы развития мировой индустрии гостеприимства. Возникновение первых гостиниц на Руси.

Тема 1.6. Роль специалистов в индустрии туризма и гостеприимства.

Учебные занятия — 4 ч.

Учебный материал. Роль специалистов в индустрии туризма и гостеприимства. Корпоративная культура. Психологическая культура сервиса. Подготовка кадров в индустрии гостеприимства.

Тема 2.2. Структура гостиничного предприятия.

Учебные занятия — 2 ч.

Учебный материал. Структура гостиничного предприятия. Типы гостиниц и их классификация в России и за рубежом.

Тема 2.3. Основные и дополнительные услуги предприятий размещения.

Учебные занятия — 4 ч.

Практическая работа. Основные и дополнительные услуги предприятий размещения.

Тема 2.5. Подразделения и службы гостиничного предприятия.

Учебные занятия — 2 ч.

Учебный материал. Подразделения и службы гостиничного предприятия. Функции работников гостиницы

Тема 3.2. Основные этапы развития мировой индустрии питания.

Учебные занятия — 2 ч.

Учебный материал. Основные этапы развития мировой индустрии питания. Классификация ресторанов.Типы ресторанов.

Тема 3.4. Методы обслуживания.

Учебные занятия — 2 ч.

Учебный материал. Методы обслуживания. Виды завтраков. Правила организации шведского стола.

Тема 4.2. Индустрия отдыха как сегмент индустрии гостеприимства.

Учебные занятия — 2 ч.

Учебный материал. Индустрия отдыха как сегмент индустрии гостеприимства. Основные направления индустрии развлечений. Туристская и гостиничная анимация.

Тема 4.3. Виды анимационных программ в зависимости от классификации туристов.

Учебные занятия — 4 ч.

Практическая работа. Виды анимационных программ в зависимости от классификации туристов.

Тема 5.2. Роль и место транспортных услуг на рынке индустрии гостеприимства.

Учебные занятия — 2 ч.

Учебный материал. Роль и место транспортных услуг на рынке индустрии гостеприимства. Использование различных видов транспорта в индустрии гостеприимства.

Тема 5.4. Обслуживание на борту самолета.

Учебные занятия — 2 ч.

Учебный материал. Обслуживание на борту самолета. Сервис в поездах. Комплексное обслуживание в круизах.

Тема 5.5. Виды сервиса на транспорте.

Учебные занятия — 4 ч.

Практическая работа. Виды сервиса на транспорте.

Тема 6.2. Понятие MICE индустрии.

Учебные занятия — 2 ч.

Учебный материал. Понятие MICE индустрии. Деловые мероприятия в индустрии гостеприимства

Тема 6.3. Перечень необходимых лекарств и средств для оказания первой медицинской помощи.

Учебные занятия — 2 ч.

Практическая работа. Перечень необходимых лекарств и средств для оказания первой медицинской помощи.

Тема С1. Самостоятельная работа: анализ источников и выполнение задания по теме «Практическая работа.

Самостоятельная работа — 1 ч.

Самостоятельная работа: анализ источников и выполнение задания по теме «Практическая работа. Виды сервиса на транспорте.».

Тема С2. Самостоятельная работа: анализ источников и выполнение задания по теме «Учебный материал.

Самостоятельная работа — 1 ч.

Самостоятельная работа: анализ источников и выполнение задания по теме «Учебный материал. Понятие MICE индустрии. Деловые мероприятия в индустрии гостеприимства». Самостоятельная работа: анализ источников и выполнение задания по теме «Практическая работа. Перечень необходимых лекарств и средств для оказания первой медицинской помощи.».

3. Условия реализации программы

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы предусматриваются учебные помещения и рабочие места, средства демонстрации, учебные материалы по темам и доступ к информационным ресурсам. Оснащение соответствует видам работ, предусмотренным тематическим планом; до практических занятий проводится инструктаж по безопасности.

3.2. Кадровые и методические условия

Занятия проводят педагогические работники с квалификацией, соответствующей преподаваемому учебному компоненту. Для обучающихся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются доступные форматы материалов, технические средства и специальные условия с учётом состояния здоровья и индивидуальных потребностей.

3.3. Информационное обеспечение

Основная литература

Дурович А. П. Организация туризма: учебное пособие. Минск: РИПО, 2020.

Баранов А. С., Богданов Е. И., Верещагина Н. О., Филиппова И. Г., Богданов Е. И. Памятники всемирного природного и культурного наследия России в системе туризма: учебник. Москва, Берлин: Директ- Медиа, 2020.

Дополнительная литература

Абдель В. Э. Транспортное обеспечение в туризме: учебное пособие. Казань: Казанский научно- исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2018.

Туризм и гостеприимство: теоретические, методологические и практические аспекты: сборник статей Всероссийской межвузовской научно-практической студенческой

конференции Института туризма и гостеприимства (г. Москва) филиал ФГБОУ ВО «РГУТИС» (10 декабря 2018 г., г. Москва): сборник научных трудов. Москва, Берлин: Директ- Медиа, 2019.

Амирова З. Б. Инфраструктура туризма и гостеприимства: учебное пособие. Москва: Альтаир|МГАВТ, 2014.

Уокер Д., Егоров В. Н., Речицкая Л. В., Клебче Г. А. Введение в гостеприимство: учебное пособие. Москва: Юнити, 2015.

Автандилова Е. М., Кравцов С. М. Гостиничный бизнес в сфере туризма (на французском языке): учебное пособие. Ростов-на-Дону: Южный федеральный университет, 2016.

Профессиональные базы данных и информационные справочные системы. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

Справочная Правовая Система КонсультантПлюс

Информационная справочная система «Гарант»

Условия реализации

Учебная аудитория с рабочими местами, средствами демонстрации, учебными и справочными материалами; доступ к информационным ресурсам и компьютерной технике для предусмотренных заданий. Для профессиональных заданий используются учебные формы договоров, заявок, туристских путёвок, калькуляций, маршрутных и технологических карт, компьютерные средства подготовки и обработки документов.

Практическая подготовка проводится в учебных условиях и в профильных организациях на основании договоров о практической подготовке. Учебные задания, инструкции по безопасности и критерии оценки предоставляются до начала выполнения работ.

4. Контроль и оценка результатов освоения

Текущий контроль проводится при выполнении тематических заданий, практических и самостоятельных работ. Оцениваются соответствие заданиям, правильность действий и выводов, самостоятельность выполнения и качество представленных результатов.

Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачёт (семестр 3). Зачётная процедура проводится в пределах учебных занятий.

Объект контроля	Форма и показатели оценки
Знания и понимание содержания	Опрос, тестирование, письменная работа: полнота и точность ответа, правильность объяснения понятий и связей.
Применение знаний и профессиональные действия	Практическая или ситуационная задача: выбор способа решения, соблюдение последовательности действий, обоснованность результата.
Учебный или профессиональный продукт	Проверка выполненной работы, расчёта, документа или демонстрации: соответствие исходным данным и требованиям задания.
Самостоятельная работа	Представление результата и ответы на вопросы: достоверность источников, самостоятельность выводов, выполнение задания.

Задания, условия выполнения, критерии и оценочные листы установлены фондом оценочных средств по учебной дисциплине.