

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
"МУРМАНСКИЙ АРКТИЧЕСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ"
(ФГБОУ ВО "МАГУ")**

Филиал МАГУ в г.Кировске

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08. Гостиничная индустрия
Программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности

43.02.11 Гостиничный сервис

очная форма обучения

Составитель:
Преподаватель Казакова О.В.

Утверждено на заседании цикловой
комиссии общих гуманитарных и
социально-экономических дисциплин
Протокол № 8 от 19.06.2017г.
Председатель цикловой комиссии


_____ Рысич О.А.

Кировск

2017

НАИМЕНОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ. ОП.08 Гостиничная индустрия

1. АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования (далее- СПО) **43.02.11 Гостиничный сервис** и разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС), утвержденного приказом Минобрнауки России от 07 мая 2014 года № 475

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Содержание дисциплины ОП.08 Гостиничная индустрия ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессиональных модулей программы подготовки специалистов среднего звена по специальности и изучается на 2 курсе. Данная учебная дисциплина относится к вариативной части образовательной программы.

1.3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Целью изучения дисциплины является приобретение знаний и умений для подготовки к освоению видов профессиональной деятельности, а также формирование общих компетенций в соответствии с требованиями ФГОС по специальности.

	Обязательная часть (О)/ Вариативная часть (В)	Перечень формируемых знаний, умений, компетенций
Профессиональные компетенции	В	ПК 1.2. Бронировать и вести документацию.
	В	ПК 1.3. Информировать потребителя о бронировании.
	В	ПК 2.1 Принимать, регистрировать и размещать гостей.
	В	ПК 2.2. Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах.
	В	ПК 2.3 Принимать участие в заключении договоров об оказании гостиничных услуг.
	В	ПК 2.4. Обеспечивать выполнение договоров об оказании гостиничных услуг.
	В	ПК 3.1. Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений.
	В	ПК 3.2 Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах (room-service).
	В	ПК 4.1 Выявлять спрос на гостиничные услуги.
	В	ПК 4.2. Формировать спрос и стимулировать сбыт.
	В	ПК 4.3. Оценивать конкурентоспособность оказываемых гостиничных услуг
Знания	В	3.1 Историю развития гостиничной индустрии, глобальные тенденции и перспективы ее развития;

	В	3.2 Типы и виды гостиничных предприятий, их классификацию;
	В	3.3 Состав и структуру служб гостиниц и туристских комплексов, их функции;
	В	3.4 Принципы функционирования предприятий питания в гостиничном сервисе;
Умения	В	У.1 Определять типы и виды гостиничных и туристских предприятий, их классифицировать;
	В	У.2 Анализировать рейтинги гостиничных предприятий;
	В	У.3 Составлять организационную структуру управления гостиничных предприятий и предприятий питания в гостиничном сервисе
	В	У.4 Рассчитывать оплату за проживание.
Общие компетенции	В	ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
	В	ОК 2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
	В	ОК 3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
	В	ОК 4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
	В	ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
	В	ОК 6.Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
	В	ОК 7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
	В	ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
	В	ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем учебной работы по дисциплине (всего)	120
Объем обязательных аудиторных занятий (всего)	80
в том числе:	
теоретическое обучение	54
практические занятия, семинары	26
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	40
Итоговая аттестация в форме экзамен	
Период освоения программы: 2 курс, 3 семестр	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения ¹
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала Значение и содержание дисциплины «Гостиничная индустрия» и связь ее с другими дисциплинами общеобразовательного и специального циклов дисциплин. Современное состояние гостиничной индустрии в России и за рубежом.	2	
Тема 2. История развития гостиничной индустрии.	Содержание учебного материала История развития индустрии гостеприимства в Европе. Гостиницы в эпоху Римской империи. Зарождение индустрии гостеприимства в средние века. Гостиничный бизнес в эпоху зрелого феодализма и становления капитализма. Первые школы гостиничного бизнеса в Европе. Лидеры современного европейского гостиничного рынка. История развития индустрии гостеприимства в Америке. Гостиничная индустрия в колониальный период. Развитие гостиничной индустрии в 1794-1900 г.г. Появление коммерческих гостиниц в 1900-1930 г.г. Влияние великой депрессии и Второй мировой войны на индустрию гостеприимства в Америке. Современные гостиничные ассоциации и объединения. История гостиничной индустрии в России. Строительство курортных гостиниц в 19 веке. Гостиничная индустрия в послевоенный период. Гостиничное хозяйство России в конце	4	2

¹Для 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).

	20 века.		
	Практическое занятие История развития гостиничной индустрии.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с конспектом. Поиск информации с использованием дополнительной литературы	4	
Тема 2. Роль и значимость гостиничной индустрии в сфере услуг	Содержание учебного материала Роль индустрии гостеприимства в российской и мировой экономике и в социально-культурной сфере. Основные сектора в современной индустрии государства. Место гостиничной индустрии в сфере услуг.	4	2
	Практическое занятие Роль гостиничной индустрии в сфере услуг	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся Ознакомление с учебной литературой. Подготовка к практической работе.	4	2
Тема 3. Глобальные тенденции и перспективы развития гостиничной индустрии	Содержание учебного материала Динамика гостиничной индустрии в России и за рубежом. Глобальные тенденции развития гостиничной индустрии: влияние внутренних и внешних факторов, горизонтальное расширение, географическое расширение, гибридизация продукта, специализация, формирование торговой марки продукта, франчайзинг. Перспективы развития гостиничной индустрии; слияние компаний, вертикальная и горизонтальная интеграция, глобализация. Новые технологии в гостиничной индустрии.	6	2
	Практическое занятие Глобализация и перспективы развития гостиничной индустрии	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся Поиск информации с использованием дополнительной литературы и интернет ресурсов Подготовка к практической работе..	4	
Тема 4. Классификация гостиничных и туристических предприятий	Содержание учебного материала Классификация средств размещения в гостиничной индустрии. Принципы классификации гостиниц, критерии по стандартам обслуживания. Альтернативные структуры размещения. Классификация средств размещения на основании рейтинга. Классификация гостиниц, принятая в зарубежных странах и в России. Виды туристских предприятий, их функция. Классы обслуживания в индустрии гостеприимства.	8	2
	Практическое занятие Определение классификаций гостиниц и номеров в них. Анализ классификаций средств размещения в	4	3

	гостиничной индустрии		
	Самостоятельная работа обучающихся Поиск информации с использованием дополнительной литературы и интернет ресурсов Ознакомление с учебной литературой. Работа с конспектом.	6	
Тема 5. Гостиничные цепи в России и за рубежом	Содержание учебного материала Понятие о гостиничных цепях. Принципы формирования гостиничных цепей в России и за рубежом. Независимые и франчайзинговые компании. Влияние гостиничных цепей на совершенствование деятельности гостиничных предприятий.	6	2
	Практическое занятие Анализ влияния гостиничных цепей на совершенствование деятельности гостиничных предприятий Анализ рейтинга зарубежных гостиничных цепей	4	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с конспектом. Подготовка рефератов, докладов	4	3
Тема 6. Организационная структура гостиничных предприятий	Содержание учебного материала Организационная структура гостиницы. Линейные и административные функции. Общие принципы организационного построения гостиницы. Классическая организация гостиничного предприятия. Функциональный подход к организации гостиничного предприятия.	10	2
	Практическое занятие Составление организационной структуры управления гостиницы Проверка оптимизации функциональной организации структуры управления гостиницы	4	3
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка к практической работе.	4	3
Тема 7. Основные службы гостиниц	Содержание учебного материала Основные службы гостиниц (служба управления номерным фондом, административная служба, служба питания, коммерческая служба, инженерно-техническая служба, вспомогательные и дополнительные службы) их состав и функция.	10	3
	Практическое занятие Составление схем размещения. Расчет оплаты за проживание Разработка схем обеспечения туристов услугами инженерно-технической службы Разработка схем обеспечения туристов услугами вспомогательной или дополнительной службы.	6	2

	Самостоятельная работа обучающихся Ознакомление с учебной литературой. Подготовка к практической работе. Подготовка рефератов, докладов	8	3
Тема 8. Предприятие питание в гостиничном сервисе	Содержание учебного материала Основные типы предприятий питания в гостиничном сервисе, и характеристика. Принципы функционирования предприятий питания в гостиницах и в туристских комплексах. Способы организации питания в гостиничном сервисе. Особенности организации службы питания в зависимости от типа и вида предприятия, класса обслуживания.	4	2
	Практическое занятие Разработка организационной структуры предприятия питания в гостиничном сервисе; её характеристики.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся Поиск информации с использованием дополнительной литературы и интернет ресурсов. Подготовка рефератов, докладов. Подготовка к экзамену	6	
Всего		54/26/40	

3. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

3.1. Общие сведения

1.	Цикловая комиссия	Общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин
2.	Специальность	43.02.11 Гостиничный сервис
3.	Форма обучения	очная
4.	Дисциплина	ОП.08 Гостиничная индустрия
5.	Форма аттестации по учебной дисциплине	Экзамен

3.2. Перечень формируемых знаний, умений и компетенций

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 1-9 ПК 1.2, 1.3, 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 3.1, 3.2, 4.1, 4.2, 4.3	У.1 Определять типы и виды гостиничных и туристских предприятий, их классифицировать; У.2 Анализировать рейтинги гостиничных предприятий; У.3 Составлять организационную структуру управления гостиничных предприятий и предприятий питания в гостиничном сервисе У.4 Рассчитывать оплату за проживание.	3.1 Историю развития гостиничной индустрии, глобальные тенденции и перспективы ее развития; 3.2 Типы и виды гостиничных предприятий, их классификацию; 3.3 Состав и структуру служб гостиниц и туристских комплексов, их функции; 3.4 Принципы функционирования предприятий питания в гостиничном сервисе;

3.3. Порядок и условия итоговой аттестации по дисциплине

Форма проведения аттестации – экзамен

Требования к студенту по допуску к итоговой аттестации: выполненные практических работ

Литература для студентов, использование которой разрешено на экзамене - не предусмотрено

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Значение и содержание дисциплины «Гостиничная индустрия», ее связь с другими дисциплинами, ее современное состояние.

2. Характеристика основных понятий и определений в области гостиничной сферы (туристическая индустрия, туризм, средства и системы размещения, койко-место, интенсивность загрузки номерного фонда).

3. История развития гостиничной индустрии в Европе, Америке, России.

4. Роль и значимость гостиничной индустрии в сфере услуг.

5. Факторы влияющие на формирование и развитие туристического рынка.

6. Индустрия гостеприимства в мире: понятие, роль, сущность, история развития, основные сектора и их характеристика.

7. Глобальные тенденции, перспективы развития и новые технологии в гостиничной индустрии.

8. Динамика развития гостиничной индустрии в России и за рубежом.

9. Полная классификация средств размещения в туристской индустрии и ее анализ. Анализ и характеристика зарубежной и российской классификаций гостиниц (принципы и критерии по стандартам обслуживания).

10. Зарубежный и российский рейтинг гостиниц.
11. Виды и функции туристских предприятий.
12. Классы обслуживания в индустрии гостеприимства.
13. Гостиничные цепи в России и за рубежом: понятия, история развития, принципы формирования, основные лидеры, их рейтинг и анализ рейтинга зарубежных гостиничных цепей. Международные гостиничные цепи, имеющие свои гостиницы в России.
14. Организационная структура управления туристского комплекса: понятия, схематическое изображение, общие принципы построения и содержания и современный подход к формированию структур управления гостиниц.
15. Службы гостиниц и их характеристика, перечень предоставляемых ими услуг.
16. Современное состояние гостиничной индустрии в России и за рубежом (количество и виды гостиниц, их приоритетность, наличие гостиниц, входящих в гостиничные цепи; наличие союзов и (или) альянсов работников отелей; правовая база регулирования). Лучшие курортные отели мира.
17. Основные службы гостиниц и услуги, оказываемые в них (значение, виды и их характеристика, анализ их работы).
18. Служба приема и размещения (назначение, функции, состав, особенности работы службы, основные проблемы).
19. Административная служба гостиницы (назначение, функции, состав, особенности работы службы, основные проблемы).
20. Служба обслуживания номерного фонда (назначение, функции, состав, особенности работы службы, основные проблемы).
21. Коммерческая служба гостиницы (назначение, функции, состав, особенности работы службы, основные проблемы).
22. Инженерно-техническая служба гостиницы (назначение, функции, состав, особенности работы службы, основные проблемы).
23. Замковая и сейфовая системы в гостиницах и туристических комплексах, их характеристика.
24. Вспомогательные и дополнительные службы гостиниц и туристических комплексов (назначение, функции, состав, особенности работы службы, основные проблемы).
25. Служба питания (назначение, функции, состав, особенности работы службы, основные проблемы).
26. Транспортные услуги(назначение, функции, состав, особенности работы службы, основные проблемы).
27. Служба бронирования мест и номеров в гостинице (назначение, функции, состав, особенности работы службы, основные проблемы).
28. Предприятия питания в гостиничном сервисе: классификация, виды и их характеристика, принципы функционирования и особенности организации. Типы питания и их характеристика.
29. Схема движения турпродукта, ее подробная характеристика.
30. Квалификационные требования к основным должностям работников гостиниц 1, 2, и 3-го уровней различных служб. Требования к обслуживанию персоналу гостиниц и предприятий питания (в том числе к внешнему виду и гигиене).
31. Основные навыки, знания, требующиеся для выполнения должностных обязанностей; характеристика должностных инструкций работников гостиницы (генерального директора, контролера, заведующего номерным фондом, горничной, консьержа, швейцара, шев- повара, повара участка кухни, метрдотеля, директора ресторана, официанта, бармена, кассира службы приема, посыльного).
32. Демографическая сегментация туристов по возрасту.
33. Правила общения с клиентами в сфере гостиничного сервиса.

34. Разработка схемы размещения туристов в оздоровительном туристическом комплексе с подробным указанием возможного расчета оплаты за предоставляемые услуги и самих услуг, ее характеристика.

35. Разработка организационной структуры управления предприятия питания в гостиничном сервисе и ее характеристик (разработка и схематичное изображение, принципы построения и современный подход к формированию структур управления предприятий питания).

36. Разработка схем обеспечения туристов услугами административной службы.

37. Разработка схем обеспечения туристов услугами инженерно-технической службы.

38. Разработка схем обеспечения туристов услугами дополнительной службы.

39. Разработка схем обеспечения туристов услугами вспомогательной службы.

40. Разработка схем обеспечения туристов в гостиничных домиках, расположенных в местах горнолыжных курортов, с подробным указанием возможного расчета оплаты за предоставляемые услуги и самих услуг; ее характеристика.

41. Составление схемы бронирования номеров в гостинице для группы иностранных туристов.

42. Разработка организационной структуры управления гостиничного предприятия и ее характеристика (разработка и схематичное изображение, принципы построения и современный подход к формированию структур управления гостиниц).

43. Значение, сущность и анализ рейтинга зарубежных гостиничных цепей.

44. Виды, методы и анализ влияния гостиничных цепей на совершенствование деятельности гостиничных предприятий.

45. Признаки и анализ классификации средств размещения в гостиничной индустрии.

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.08 «Гостиничная индустрия»

Приступая к изучению учебной дисциплины ОП.08 «Гостиничная индустрия», студенту необходимо внимательно ознакомиться с тематическим планом занятий, списком рекомендованной литературы.

Основными видами аудиторной работы студентов являются урок и практические занятия.

В ходе урока преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Во время занятий необходимо вести конспект. Преподаватель дает на уроке задания для закрепления пройденного материала, организует и оказывает студенту помощь в самостоятельной работе во время урока, дает рекомендации на подготовку к практической работе и указания на выполнение домашней работы. Во время урока преподаватель также проводит проверку теоретических знаний по теме прошлого урока. Активное участие студента во всех этапах занятия, позволит ему качественно усвоить необходимый теоретический и практический материал, разобраться в основных вопросах и получить дополнительные необходимые для понимания и дальнейшей практической деятельности рекомендации преподавателя.

В ходе изучения дисциплины ОП.08 Гостиничная индустрия предусмотрено выполнение 13 практических работ в объеме **26 часов**. Целями выполнения практических работ является:

1) обобщение, систематизация, углубление, закрепление полученных теоретических знаний по конкретным темам;

2) формирование умений применять полученные знания на практике, реализация единства интеллектуальной и практической деятельности;

3) развитие интеллектуальных умений у будущих специалистов; аналитических, проективных, конструктивных и др.

4) выработку при решении поставленных задач таких профессионально значимых качеств, как самостоятельность, ответственность, точность, творческая инициатива.

Практические занятия вырабатывают у студентов навыки применения полученных знаний для решения профессиональных практических задач. На практических занятиях студенты выполняют тренировочные упражнения, решают задачи, разбирают производственные ситуации.

В ходе изучения дисциплины ОП.08 Гостиничная индустрия предусмотрена внеаудиторная (домашняя) самостоятельная работа в объеме **40 часов**.

Внеаудиторная самостоятельная работа выполняется студентами в целях:

- углубление и расширение теоретических знаний;
- формирование умений использовать справочную документацию и специальную литературу;
- развитие познавательных способностей и активности обучающихся;
- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- развитие исследовательских умений;
- умение использовать материал, собранный и полученный в ходе самостоятельных занятий для решения практических задач.

Внеаудиторная самостоятельная работа дополняет содержание аудиторных занятий, способствует закреплению, обобщению и систематизации полученных на уроках теоретических знаний и совершенствованию практических умений, а также развитию таких качеств личности, как ответственность и организованность.

Объем времени для выполнения учебного задания определен эмпирически - на основании наблюдений за выполнением студентами аудиторной самостоятельной работы; на основе опроса студентов о затратах времени на выполнение того или иного внеаудиторного задания; на основе хронометража собственных затрат преподавателя на решение той или иной задачи с внесением поправочного коэффициента из расчета уровня знаний и умений студента по дисциплине.

Оценка за выполнение домашнего задания выставляется в журнал учебных занятий.

Дополнительные занятия и консультации позволяют студенту восполнить пробелы в знаниях под руководством преподавателя, выполнить пропущенную работу, за которую должна стоять оценка, повысить оценку, обсудить вопросы, направленные на углубленное изучение темы, получить консультацию преподавателя по теме научно-исследовательской работы.

5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Наименование кабинета, лаборатории, мастерских и т.д.	Перечень основного оборудования
Кабинет гуманитарных и социально-экономических дисциплин	Мебель аудиторная (столы, стулья, доска аудиторная 3-элементная, книжные шкафы, трибуна); Оверхед – проектор; Наглядные пособия (плакаты, карты); Стационарный мультимедийный комплекс, в состав программно-аппаратного комплекса входят: ПК, проектор мультимедийный, колонки, экран проекционный

5.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия: учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 336 с. — (Серия: Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07185-6. [Электронный ресурс]. - URL <https://www.biblio-online.ru/>

2. Зайцева, Т.В. Управление персоналом : Учебник для спо / Т.В. Зайцева, А.Т. Зуб. - М. : ФОРУМ ; ИНФРА-М, 2015. - 335 с. (Профессиональное образование). - (в переп.). - ISBN 978-5-8199-0262-2.

Дополнительные источники:

3. Бугорский, В. П. Правовое и нормативное регулирование в индустрии гостеприимства : учебник и практикум для академического бакалавриата / В. П. Бугорский. — Москва : Издательство Юрайт, 2017. — 165 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-9916-9313-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437487>

4. Бугорский, В. П. Организация туристской индустрии. Правовые основы : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. П. Бугорский. — Москва : Издательство Юрайт, 2017. — 165 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02282-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437565>

5. Журнал «Отель»

6. Журнал «Гостиничное дело»

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины:

1. www.biblioclub.ru
2. <http://www.biblio-online.ru>

6. ИНЫЕ СВЕДЕНИЯ И МАТЕРИАЛЫ

Не предусмотрено.

7. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Содержание профессионального образования и условия организации обучения в ФГБОУ ВО «МАГУ» студентов (слушателей) с ограниченными возможностями здоровья определяются адаптированной образовательной программой (при необходимости), а для инвалидов также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида.

Обучение по образовательной программе среднего профессионального образования студентов (слушателей) с ограниченными возможностями здоровья осуществляется ФГБОУ ВО «МАГУ» с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких лиц.

В ФГБОУ ВО «МАГУ» созданы специальные условия для получения высшего образования студентами (слушателями) с ограниченными возможностями здоровья.

Под специальными условиями для получения среднего профессионального образования студентов (слушателей) с ограниченными возможностями здоровья понимаются условия обучения, воспитания и развития таких лиц, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего студентам (слушателям) необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания ФГБОУ ВО «МАГУ» и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ лицами с ограниченными возможностями здоровья.

В целях доступности получения высшего образования студентам (слушателям) с ограниченными возможностями здоровья ФГБОУ ВО «МАГУ» обеспечивается:

- для слушателей с ограниченными возможностями здоровья по слуху услуги сурдопереводчика и обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;
- для студентов (слушателей), имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия обеспечивают возможность беспрепятственного доступа в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения ФГБОУ ВО «МАГУ», а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов и других приспособлений).

Образование студентов (слушателей) с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими студентами (слушателями), так и в отдельных группах. Численность лиц с ограниченными возможностями здоровья в учебной группе устанавливается до 15 человек.

С учетом особых потребностей студентов (слушателей) с ограниченными возможностями здоровья ФГБОУ ВО «МАГУ» обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

С учетом особых потребностей студентов (слушателей) с ограниченными возможностями здоровья предусмотрена возможность обучения по индивидуальному плану.

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ занятия	Наименование разделов (тем) в соответствии с программой МДК, тем отдельных занятий	Кол-во ауд-ных часов	Вид занятия	Задания для самостоятельной (домашней) работы студентов	Кол-во часов
1	Введение	2	урок		
	Тема 1. История развития гостиничной индустрии.		урок		
2	История развития индустрии гостеприимства в Европе. Гостиницы в эпоху Римской империи. Зарождение индустрии гостеприимства в средние века. Гостиничный бизнес в эпоху зрелого феодализма и становления капитализма. Первые школы гостиничного бизнеса в Европе. Лидеры современного европейского гостиничного рынка. История развития	2	урок	Работа с конспектом	2
3	Появление коммерческих гостиниц в 1900-1930 г.г. Влияние великой депрессии и Второй мировой войны на индустрию гостеприимства в Америке. Современные гостиничные ассоциации и объединения. История гостиничной индустрии в России. Строительство курортных гостиниц в 19 веке. Гостиничная индустрия в послевоенный период. Гостиничное хозяйство России в конце 20 века.	2	урок	Поиск информации с использованием дополнительной литературы и интернет-ресурсов	2
4	Практическое занятие №1. История развития гостиничной индустрии.	2	практ. занятие		
	Тема 2. Роль и значимость гостиничной индустрии в сфере услуг				
5	Роль индустрии гостеприимства в российской и мировой экономике и в социально-культурной сфере.	2	урок	Ознакомление с учебной литературой	2
6	Основные сектора в современной индустрии государства. Место гостиничной индустрии в сфере услуг	2	урок	Подготовка к практ.раб.	2
7	Практическое занятие № 2. Роль гостиничной индустрии в сфере услуг	2	практ. занятие		
	Тема 3. Глобальные тенденции и перспективы развития				
8	Динамика гостиничной индустрии в России и за рубежом.	2	урок		

9	Глобальные тенденции развития гостиничной индустрии: влияние внутренних и внешних факторов, горизонтальное расширение, географическое расширение, гибридизация продукта, специализация, формирование торговой марки продукта, франчайзинг.	2	урок	Поиск информации с использованием дополнительной литературы и интернет-ресурсов	2
10	Перспективы развития гостиничной индустрии; слияние компаний, вертикальная и горизонтальная интеграция, глобализация. Новые технологии в гостиничной индустрии.	2	урок	Подготовка к практ. раб.	2
11	Практическое занятие № 3. Глобализация и перспективы развития гостиничной	2	практ. занятие		
	Тема 4. Классификация гостиничных и туристических предприятий				
12	Классификация средств размещения в гостиничной индустрии. Принципы классификации гостиниц, критерии по стандартам обслуживания.	2	урок	Ознакомление с учебной литературой	2
13	Альтернативные структуры размещения. Классификация средств размещения на основании рейтинга. Классификация гостиниц, принятая в зарубежных странах и в России.	2	урок	Поиск информации с использованием дополнительной литературы и интернет-ресурсов	2
14	Практическое занятие № 4. Определение классификаций гостиниц и номеров в них.	2	практ. занятие		
15	Виды туристских предприятий, их функция.	2	урок	Работа с конспектом	2
16	Классы обслуживания в индустрии гостеприимства.	2	урок		
17	Практическое занятие № 5. Анализ классификаций средств размещения в гостиничной индустрии	2	практ. занятие		
	Тема 5. Гостиничные цепи в России и за рубежом				
18	Понятие о гостиничных цепях. Принципы формирования гостиничных цепей в России и за рубежом.	2	урок	Работа с конспектом	2
19	Практическое занятие № 6. Анализ влияния гостиничных цепей на совершенствование деятельности гостиничных предприятий	2	практ. занятие		
20	Независимые и франчайзинговые компании.	2	урок		
21	Влияние гостиничных цепей на совершенствование деятельности гостиничных предприятий.	2	урок	Подготовка рефератов, докладов.	2
22	Практическое занятие № 7. Анализ рейтинга зарубежных гостиничных цепей	2	практ. занятие		

	Тема 6. Организационная структура гостиничных предприятий				
23	Организационная структура гостиницы.	2	урок	Подготовка к практ.раб.	2
24	Практическое занятие № 8. Составление организационной структуры управления гостиницы	2	практ. занятие		
25	Линейные и административные функции.	2	урок		
26	Общие принципы организационного построения гостиницы.	2	урок		
27	Классическая организация гостиничного предприятия.	2	урок		
28	Функциональный подход к организации гостиничного предприятия.	2	урок	Подготовка к практ.раб.	2
29	Практическое занятие № 9. Проверка оптимизации функциональной организации структуры управления гостиницы	2	практ. занятие		
	Тема 7. Основные службы гостиниц				
30	Основные службы гостиниц (служба управления номерным фондом) их состав и функция.	2	урок	Ознакомление с учебной литературой	2
31	Основные службы гостиниц (административная служба) их состав и функция.	2	урок	Подготовка к практ.раб.	2
32	Практическое занятие №10.Составление схем размещения. Расчет оплаты за проживание	2	практ. занятие		
33	Основные службы гостиниц (служба питания, коммерческая служба) их состав и функция.	2	урок	Подготовка рефератов, докладов.	2
34	Основные службы гостиниц (инженерно-техническая служба) их состав и функция.	2	урок		
35	Практическое занятие №11.Разработка схем обеспечение туристов услугами инженерно-технической службы	2	практ. занятие		
36	Основные службы гостиниц (вспомогательные и дополнительные службы) их состав и функция.	2	урок		
37	Практическое занятие №12. Разработка схем обеспечение туристов услугами вспомогательной или дополнительной службы.	2	практ. занятие		2
	Тема 8. Предприятие питание в гостиничном сервисе				

38	Основные типы предприятий питания в гостиничном сервисе, и характеристика. Принципы функционирования предприятий питания в гостиницах и в туристских комплексах.	2	урок	Поиск информации с использованием дополнительной литературы и интернет-ресурсов	2
39	Способы организации питания в гостиничном сервисе. Особенности организации службы питания в зависимости от типа и вида предприятия, класса обслуживания.	2	урок	Подготовка рефератов, докладов.	2
40	Практическое занятие №13 Разработка организационной структуры	2	практ. занятие	Подготовка к экзамену	2
		80			40