

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Лицей сервиса и индустриальных технологий»**

Рассмотрено и принято

на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ ЛСИТ

Протокол № _____

от «___» августа 2024 г.

Утверждаю:

Директор СПб ГБПОУ ЛСИТ

_____ Ю.В. Богданова

«___» августа 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Основы гостеприимства

**адаптированной основной образовательной программы - программы
профессионального обучения по рабочей профессии ОКПР 11695 Горничная**

Срок обучения 1 год 10 месяцев

Адаптированная основная образовательная программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих по профессии ОКПР 11695 Горничная, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на базе выпускников специальных (коррекционных) школ УШ вида без получения среднего общего образования, сроком обучения 1 год 10 месяцев, разработана на основании требований профессионального стандарта 33.011 Горничная, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 05.09.2017 № 657-н, квалификационной характеристики Горничная 1 разряда Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2015 г. № 06-443 «Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», Федерального базисного плана для профессиональной подготовки, примерных программ учебных дисциплин и методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей с ОВЗ (с умственной отсталостью) с учетом их психофизических особенностей.

Организация-разработчик:

Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Лицей сервиса и индустриальных технологий»

Рассмотрено на заседании Методического совета СПб ГБПОУ ЛСИТ

Протокол № _____

«__» _____ 2024 г.

Эксперт от работодателя:

Рабочая программа по учебной дисциплине ОП.02 Основы гостеприимства адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения по рабочей профессии Горничная соответствует современным требованиям. С содержанием и объемом представленной программы согласен.

«__» _____ 2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 02. Основы гостеприимства

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина **Основы гостеприимства** входит в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с учебным планом по профессии **ОКПР 11695 Горничная**

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания.

Умения	Знания
<ul style="list-style-type: none">- обладать знаниями об истории развития сферы гостеприимства в России и мире- о структуре сферы гостеприимства- о особенностях предприятий питания и культурно-развлекательного комплекса	<ul style="list-style-type: none">- принципы организации гостиничной индустрии в России и мире- структуру индустрии гостеприимства и структуру гостиничного продукта- содержание ключевых понятий и категорий сферы гостеприимства

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем обязательной программы учебной дисциплины	41
в т. ч. в форме практической подготовки*	
в т. ч.	
Теоретическое обучение	26
Практические занятия	14
Лабораторные работы	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	1

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
ОП.02 Основы гостеприимства**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Уровень освоения
Тема 1 Введение в основы гостеприимства	Содержание учебного материала	7/2	
	История развития индустрии гостеприимства	5	1
	Зарождение и этапы развития гостеприимства в России		
	Современное состояние гостиничной индустрии. Роль индустрии гостеприимства в экономике страны		
	Национальные особенности гостеприимства		
	В том числе практических занятий		2
Тема 2 Индустрия рекреационных систем	Содержание учебного материала	10/4	
	Функции рекреации .Рекреационное время, пространство и деятельность.	6	2
	Лечебно-оздоровительная рекреация. Статья 16 ФЗ «О природных лечебных ресурсах, лечебно-оздоровительных местностях и курортах»		
	Досуговая рекреация		
	Медицинская реабилитация		
	Рекреационные занятия		
	В том числе практических занятий:		4
	Практическое занятие № 2: Составить таблицу «Виды рекреационных систем»	2	
Практическое занятие № 3: Антропогенные факторы окружающей среды, отрицательно влияющие на здоровье человека»	2		
Тема 3 Особенности функционирования	Содержание учебного материала	6/2	
	Классификация предприятий общественного питания	4	2
	Услуги общественного питания. Организация питания		

общественного питания	В том числе практических занятий:	2	
	Практическое занятие № 4:Классификация предприятий общественного питания	2	
Тема 4 Структура индустрии гостеприимства – культурно- развлекательные услуги	Содержание учебного материала	7/2	
	История индустрии развлечений	5	2
	Современное состояние индустрии развлечений		
	В том числе практических занятий:	2	
Практическое занятие № 5: Виды развлекательных центров	2		
Тема 5 Структура индустрии гостеприимства – транспортные услуги	Содержание учебного материала	6/2	
	Роль и место транспортных услуг на рынке индустрии гостеприимства	4	2
	Использование различных видов транспортных услуг в индустрии гостеприимства		
	В том числе практических занятий:	2	
Практическое занятие № 6:Виды транспортных услуг в индустрии гостеприимства	2		
Тема 6 Характеристика мирового туристического комплекса	Содержание учебного материала	4/2	
	Географическая структура мирового туристического комплекса	2	2
	В том числе практических занятий:	2	
Практическое занятие № 7:Классификация туризма и типы туристов.	2		
Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет		1	
Всего		41/14	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет, оснащенный:

- компьютер преподавателя с лицензионным программным обеспечением, мультимедийным проектором и интерактивной доской,
- комплект учебно-наглядных пособий «Основы гостеприимства»;
- комплект презентаций, видеороликов по «Основам гостеприимства».
- комплект мебели;
- санузел; пылесос,
- комплект постельного белья и полотенец;
- инвентарь для уборки;
- чистящие, моющие и дезинфицирующие средства;
- образцы средств личной гигиены для гостя;
- тележка горничной;
- стандарты проведения уборочных работ из гостиниц;
- комплект учебно-методической документации

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Можаяева Н.Г. Индустрия гостеприимства, учебное пособие СПО, М. НИЦ Форум, 2024
2. Рождественская Л.Н., Главчева С. И., Черениченко Л.Е. Гостеприимство и сервис, учебное пособие СПО, М. НИЦ Форум, 2024
3. Можаяева Н.Г., Рыбачок Г.В. Гостиничный сервис., Учебник СПО, М. НИЦ Форум, 2024

3.2.2. Основные электронные издания

3.2.3. Дополнительные источники

1. Ехина М.А. Организация обслуживания в гостиницах. Учебное пособие для ОУ СПО. – Москва: Академия, 2014.
2. Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания. Учебник. – М.: ПрофОбрИздат, 2012.
3. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах. Учебное пособие. – Москва: Альфа – М – ИНФРА – М, 2012.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<ul style="list-style-type: none"> - принципы организации гостиничной индустрии в России и мире - структуру индустрии гостеприимства и структуру гостиничного продукта - содержание ключевых понятий и категорий сферы гостеприимства 	<p>Полнота ответов и точность формулировок.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
<ul style="list-style-type: none"> - обладать знаниями об истории развития сферы гостеприимства в России и мире - о структуре сферы гостеприимства - о особенностях предприятий питания и культурно-развлекательного комплекса 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения.</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнение инструкций по практическим занятиям; - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий. <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете