



**Комитет по образованию  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение  
«Санкт-Петербургский технический колледж»**

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ СПбТК  
\_\_\_\_\_ А.В. Бурасовский  
«31» августа 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
МЕНЕДЖМЕНТ И УПРАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛОМ  
В ГОСТИНИЧНОМ ДЕЛЕ**

43.02.14 ГОСТИЧНОЕ ДЕЛО

**РП ОП.01**

<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.01 «Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле»</b>

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.14 «Гостиничное дело», входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 «Сервиса и туризма».

<p>Рассмотрено и одобрено на заседании предметно-цикловой комиссии «Экономических дисциплин» ГБПОУ СПбТК</p> <p>Протокол № 1 от «30» августа 2022 г.</p>	<p>Согласованно на заседании Методического совета ГБПОУ СПбТК</p> <p>Протокол № 1 от «30» августа 2022 г.</p>
--	---

**Разработчики:** преподаватель ГБПОУ СПбТК \_\_\_\_\_ Горская Л.В.

**Эксперты:**

**Внутренняя экспертиза**

Техническая экспертиза: Каминскене О.М. \_\_\_\_\_ методист, ГБПОУ СПбТК

Содержательная экспертиза: Черемная Н.Г. \_\_\_\_\_ преподаватель ПЦК, ГБПОУ СПбТК

**Внешняя экспертиза**

Содержательная экспертиза: \_\_\_\_\_  
ФИО, должность полное название ОУ СПО и/или ВПО (для Одп(б), ОГСЭ, ЕН

<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.01 «Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле»</b>

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>15</b>

<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.01 «Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле»</b>

**ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«МЕНЕДЖМЕНТ И УПРАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛОМ В ГОСТИНИЧНОМ ДЕЛЕ»**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 – Сервиса и туризма, по направлению подготовки 43.02.14 «Гостиничное дело».

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

<b>Код ПК, ОК</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
ОК 01	распознавать проблему в профессиональном контексте и анализировать ее; определять этапы решения задачи; составить план действия; определить необходимые ресурсы;	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	выстраивать траектории профессионального и личностного развития	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 4	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	психология коллектива;
ПК 1.1.	планировать потребность в материальных ресурсах и персонале служб гостиницы; определять численность и функциональные обязанности сотрудников гостиницы	методы планирования труда работников службы (приема и размещения, питания, обслуживания и эксплуатации номерного фонда); методик определения потребностей службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале;
ПК 3.1.	оценивать и планировать потребность служб гостиницы в материальных ресурсах и персонале; определять численность работников, занятых обслуживанием проживающих гостей, в соответствии установленными нормативами,	структуру служб гостиницы; методику определения потребностей службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале;
ПК 4.1.	оценивать и планировать потребность служб гостиницы в материальных ресурсах и персонале; планировать и прогнозировать;	структура и место различных служб в системе управления гостиничным предприятием, взаимосвязь с другими подразделениями гостиницы; функциональные обязанности сотрудников службы;
ПК 1.2.	проводить тренинги и производственный инструктаж работников различных служб	правила поведения в конфликтных ситуациях, возникающих в процессе функционирования гостиницы

<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.01 «Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле»</b>

	гостиницы; выстраивать систему стимулирования и дисциплинарной ответственности работников службы; организовывать процесс работы службы;	(конфликтные ситуации между сотрудниками гостиницы, между сотрудниками гостиницы и гостями, между сотрудниками гостиницы и деловыми партнерами гостиницы, поставщиками и подрядчиками).
ПК 3.2.	организовывать выполнение и контролировать соблюдение стандартов качества оказываемых услуг сотрудниками различных служб гостиницы; рассчитывать нормативы работы горничных;	кадровый состав различных служб гостиницы, его функциональные обязанности; требования к обслуживающему персоналу;
ПК 4.2.	проводить обучение, персонала различных служб гостиницы	методику проведения тренингов для персонала
ПК 1.3.	контролировать работу сотрудников различных служб гостиницы	критерии и показатели качества обслуживания в различных службах гостиницы; основные и дополнительные услуги, предоставляемые гостиницей;
ПК 2.3.	контролировать выполнение сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов различных служб гостиницы	критерии и показатели качества обслуживания; методы оценки качества предоставленных услуг
ПК 3.3.	контролировать выполнение сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов различных служб гостиницы; контролировать состояние номерного фонда, ведение документации службы, работу обслуживающего персонала по соблюдению техники безопасности на рабочем месте, оказанию первой помощи и действий в экстремальной ситуации;	принципы взаимодействия с другими службами отеля; сервисные стандарты housekeeping (стандарты обслуживания и регламенты службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда); критерии и показатели качества обслуживания;
ПК 4.3.	оценивать эффективность работы службы бронирования и продаж; определять эффективность мероприятий по стимулированию сбыта гостиничного продукта; разрабатывать и предоставлять предложения по повышению эффективности сбыта гостиничного продукта;	критерии и методы оценки эффективности работы сотрудников и службы бронирования и продаж;

<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.01 «Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле»</b>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	100
Объем образовательной программы	100
в том числе:	
теоретическое обучение	64
практические занятия	36
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

<b>2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины</b>			
<b>Наименование разделов и тем</b>	<b>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</b>	<b>Объем часов</b>	<b>Осваиваемые элементы компетенций</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>ОП.01.1. Менеджмент в гостиничном деле</b>		<b>72</b>	
Введение дисциплины	Содержание учебного материала Введение в дисциплину. Цель, задачи, предмет и основное содержание дисциплины, ее место и роль в системе подготовки руководителей и специалистов гостиничного бизнеса; построение и последовательность обучения по дисциплине; отчетность по дисциплине.	2 2	
<b>Раздел I. Современное состояние индустрии гостеприимства</b>		<b>8</b>	
<b>Тема 1.1.</b> История становления и развития гостиничного дела	Содержание учебного материала История становления и развития гостиничного дела. Формирование и развитие мировой и отечественной индустрии гостеприимства. Современное состояние и основные тенденции развития современной мировой и отечественной гостиничной индустрии.	2 2	
<b>Тема 1.2.</b> Классификация и типология средств размещения в России и за рубежом	Содержание учебного материала Классификация и типология средств размещения. Классификация средств размещения в России и за рубежом. Краткая характеристика основных групп гостиниц. Международные гостиничные цепи. Основные модели организации сетевого бизнеса (в т.ч. франшизы) в гостиничном хозяйстве их значение. Ассоциации и союзы в гостиничной индустрии.	2 2	
<b>Тема 1.3.</b> Гостиничные услуги их стандартизация	Содержание учебного материала Гостиничные услуги их стандартизация. Виды услуг в гостиничной деятельности, их особенности и характеристика. Гостиничный продукт: понятие. Стандартизация услуг: понятие, цели и задачи. Качество услуги: принципы оценки. Стандарты и контроль качества в гостиничном менеджменте.	4 2	
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	<b>Практическое занятие № 1.</b> Анализ требований, предъявляемых к различным средствам размещения.	2	
<b>Раздел 2. Система управления гостиницами и другими средствами размещения</b>		<b>60</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Особенности	Содержание учебного материала	4	

<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.01 «Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле»</b>

менеджмента индустрии гостеприимства	в	Особенности менеджмента в индустрии гостеприимства. Подходы к определению понятия «менеджмент». Сущность, цели, задачи, виды менеджмента на предприятиях гостиничного сервиса. Цели и задачи управления гостиничным предприятием.	2	
		Основные школы управления. Особенности применения отдельных положений школ управления в гостиничном бизнесе.	2	
<b>Тема 2.2.</b> Теоретические методологические основы управления	и	Содержание учебного материала	<b>4</b>	ПК 4.2.
		Основные понятия, категории и объекты управления в гостиничном менеджменте. Принципы управления. Система управления: субъект, объект, прямые и обратные связи. Организация: понятие, виды, признаки. Формальная и неформальная организация.	2	
		Внутренняя среда гостиничного предприятия. Системная модель внутренних переменных: цели, задачи, структура, технологии, персонал. Внешняя среда гостиничного предприятия. Понятие, значимость, особенности внешней среды отеля. Особенности влияния на гостиничное предприятие факторов прямого и косвенного воздействия	2	
<b>Тема 2.3.</b> Функции управления гостиничным предприятием		Содержание учебного материала	<b>26</b>	ОК 04 ПК 1.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 3.2., ПК 4.2. ПК 2.3. ПК 3.3. ПК 4.3.
		Функции менеджмента: понятие, виды, взаимосвязь. Цикл менеджмента. Сущность функций. Характеристика общих функций управления: планирование, организация, мотивация, контроль. Особенности общих и специальных функций.	2	
		Взаимосвязь функций менеджмента и уровней управления. Пирамида Парсонса. Типы руководителей и типы связей в организациях. Структура управления организациями. Структурные подразделения, звенья и ступени управления.	2	
		Специфика реализации функций менеджмента на гостиничных предприятиях. Общие и частные функции управления гостиничных предприятий. Виды и функции уровней управления на гостиничных предприятиях. Уровни управления в гостиницах. Типы руководителей и типы связей в организациях. Содержание и виды полномочий и ответственности. Цели, задачи и принципы организации труда. Формы и виды разделения труда в организации. Сущность и виды нормирования труда. Структурные подразделения, звенья и ступени управления.	2	



<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.01 «Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле»</b>

	<p>Горизонтальное и вертикальное Централизация и децентрализация управления.</p> <p>Организация, как функция.          Организация и координация деятельности персонала структурных подразделений гостиниц. Распределение задач в организации. Сущность делегирования. Организационные структуры управления: понятие, требования, предъявляемые к ним, принципы построения. Виды организационных структур управления (линейная, функциональная, линейно-штабная, дивизиональная, матричная, управление по проекту), их характеристика, преимущества и недостатки. Типовая организационная структура отеля. Структура различных служб гостиницы и их взаимосвязь.</p>	2	
	<p>Планирование, как функция.          Понятие, значение, классификация, формы, основные стадии. Роль планирования в структурных подразделениях организаций гостиничного сервиса. Виды планов. Методика определения потребности службы в материальных ресурсах и персонале. Специфика в гостиничном бизнесе.</p>	2	
	<p>Мотивация, как функция.          Мотивация труда на предприятиях гостиничной сферы. Понятие и назначение мотивации. Критерии мотивации (потребности, мотивы, стимулы, вознаграждение) труда персонала в организациях гостиничного бизнеса. Мотивационный процесс. Содержательные и процессуальные теории мотивации их особенности. Специфика в гостиничном бизнесе. Формы материальной и нематериальной мотивация персонала различных служб гостиниц. «Лояльность персонала»: понятие, виды, формирование. Факторы, влияющие на лояльность персонала в гостиницах. Оценка и пути повышения лояльности персонала гостиницы. Психология коллектива.</p>	2	
	<p>Контроль, как функция.          Сущность, назначение, виды, формы, этапы, объекты, субъекты и правила. Функция контроля в системе управления структурным подразделением гостиничного предприятия. Документальное оформление итогов контроля в гостиничных предприятиях. Критерии и методы оценки эффективности работы сотрудников и служб.</p>	2	

<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.01 «Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле»</b>

	Специфика в гостиничном бизнесе.		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>12</b>	
	<b>Практическое занятие № 2.</b> Схема взаимодействия служб гостиницы	2	
	<b>Практическое занятие № 3.</b> Разработка плана и определение целей деятельности службы гостиницы	4	
	<b>Практическое занятие № 4.</b> Методика выявления потребностей и мотивов поведения персонала	2	
	<b>Практическое занятие № 5.</b> Разработка программы формирования лояльности персонала	2	
	<b>Практическое занятие № 6.</b> Схема проведения контроля в структурном подразделении гостиницы.	2	
<b>Тема 2.4.</b> Координация деятельности персонала структурного подразделения гостиницы	Содержание учебного материала	<b>8</b>	ПК 3.2. ПК 4.2.
	Методы управления: сущность и классификация. Понятие, классификация, взаимосвязь и взаимозависимость. Характеристика экономических, организационно – распорядительных и социально – психологических методов управления. Специфика реализации методов управления в гостиничном бизнесе. Современные тенденции в использовании методов управления в гостиничном бизнесе.	2	
	Реализация властных отношений в процессе управления. Влияние, власть, руководство, лидерство, сотрудничество. Формы и источники власти. Баланс власти. Лидерство: понятие и природа. Формальное и неформальное лидерство. Теории лидерства Личностные качества успешного руководителя подразделения. Современные тенденции в реализации властных отношений.	2	
	Стили руководства: понятие, классификация, виды. Факторы, влияющие на формирование стиля управления. Эффективность различных стилей управления.	2	

<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.01 «Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле»</b>

	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие № 7.</b> Ситуационные задачи на стили управления	<b>2</b>	
<b>Тема 2.5.</b> Связующие процессы в управлении	Содержание учебного материала	<b>10</b>	
	Управленческие решения: понятие, виды, алгоритмы принятия. Типы решений. Требования, предъявляемые к управленческим решениям. Методы и уровни принятия решений. Условия эффективности управленческих решений в гостиничной сфере. Организация и контроль за исполнением решений (алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности).	2	ОК 1
	Коммуникации в управлении гостиничным предприятием. Понятие, виды коммуникаций. Коммуникационные каналы и их характеристики. Коммуникационный процесс. Виды управленческой информации. Эффективная коммуникация. Особенности коммуникаций в гостиничном бизнесе.	2	
	Деловое общение. Управленческое общение: понятие, роль, формы, функции, назначение. Этика делового общения. Условия эффективного общения. Особенности и правила ведения деловых бесед, совещаний и переговоров. Техника телефонных переговоров.	2	
	Тематика практических занятий	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие № 8.</b> Ситуационные задачи по принятию управленческих решений	2	
	<b>Практическое занятие № 9.</b> Деловая игра «Производственное совещание»	2	
<b>Тема 2.6.</b> Управление	Содержание учебного материала	<b>8</b>	

<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.01 «Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле»</b>

организационным поведением	Современные требования к руководителям гостиничных предприятий. Категории руководителей предприятия гостиничного хозяйства, квалификационные требования к ним. Авторитет, имидж, правила служебного поведения руководителя. Задачи, обязанности и ответственность руководителя за качественные результаты работы подразделения гостиницы. Самоменеджмент: понятие, значение в работе руководителя. Планирование работы менеджера. Возможные траектории профессионального развития и самообразования. Затраты и потери рабочего времени. Основные направления совершенствования труда. Организация рабочего места руководителя структурного подразделения.	2	ОК 03 ОК 04
	Конфликты и управление ими. Понятие, классификация, причины возникновения, стадии развития, методы управления. Типичные конфликтные ситуации в организациях гостиничного сервиса. Правила поведения в конфликтных ситуациях. Стресс: природа и причины. Взаимосвязь конфликта и стресса. Методы предупреждения стрессовых ситуаций	2	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие № 10</b> Составление плана организации личной работы менеджера	2	
	<b>Практическое занятие № 11</b> Ситуационные задачи по управлению конфликтами.	2	
Итоговое зачетное занятие	2		

<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.01 «Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле»</b>

<b>ОП.01.2. Управление персоналом в гостиничном деле</b>		<b>28</b>	
<b>Раздел 1. Управление персоналом структурного подразделения гостиничного предприятия</b>		<b>28</b>	
<b>Тема 1.</b> Подходы к укомплектованию структурного подразделения гостиницы работниками необходимой квалификации.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ПК 1.2. ПК 2.2. ПК 3.2. ПК 4.2.
	Понятия: персонал, управление персоналом. Цели, функции и принципы управления персоналом. Человеческий фактор в гостиничной деятельности. Категории персонала гостиницы. Основные требования к персоналу гостиницы. Роль корпоративной культуры в организации работы персонала гостиницы. Корпоративная культура: понятие, сущность, цель, задачи, функции.	2	
	Сущность, цели и задачи кадрового планирования. Планирование расходов на персонал. Нормирование и учет численности персонала. Методики определения потребностей службы гостиницы в материальных ресурсах и персонале	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие № 1.</b> Планирование потребностей структурного подразделения гостиницы в трудовых ресурсах.		
<b>Тема 2.</b> Найм и отбор кадров для предприятий сферы гостеприимства	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	ПК 1.2., ПК2.2. ПК 3.2., ПК 4.2.ОК 04
	Процедура отбора, найма персонала. Критерии, методы и технологии отбора и найма персонала в гостиничное предприятие. Источники и способы привлечения персонала.	2	
	Квалификационные требования. Методы диагностики профессиональной пригодности работников. Набор персонала: понятие, виды, методы. Высвобождение, увольнение и текучесть кадров.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие № 2.</b> Определение соответствия личностных, деловых и профессиональным качеств исполнителя, требованиям, предъявляемым к должности.	2	
	<b>Практическое занятие № 3.</b> Набор персонала	2	
<b>Тема 3.</b> Адаптация персонала в гостиницах	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ПК 1.1., ПК 2.1. ПК 3.1., ПК 4.1.
	Адаптация персонала: понятие, виды. Основные мероприятия по адаптации новых сотрудников. Программа адаптации сотрудников в гостинице Испытательный срок.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие № 4.</b> Разработка программ адаптации сотрудников в гостинице	2	
<b>Тема 4.</b> Оценка деятельности персонала	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ПК 1.3. ПК 2.3.
	Цели и методы оценки работы персонала. Стандарты качества труда. Оценочные технологии.	2	

<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.01 «Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле»</b>

гостиницы	Центры оценки квалификаций: назначение, роль. Требования, предъявляемые к деловым, личностным, морально-этическим качествам руководителя структурного подразделения. Методика оценки качеств менеджера.		ПК 3.3. ПК 4.3.
	Аттестация: цели, задачи, принципы, функции, процедуры и методы.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие № 5.</b> Проведение аттестации сотрудников гостиницы	2	
<b>Тема 5.</b> Обучение и развитие персонала гостиницы	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ПК 1.2. ПК 2.2. ПК 3.2. ПК 4.2.
	Обучение сотрудников: цели, виды, формы и методы обучения, используемые в гостиничном бизнесе в России и за рубежом. Оценка эффективности обучения персонала в гостиницах. Профессионально – должностное продвижение и построение карьеры в гостиничном бизнесе. Принципы формирования кадрового резерва	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие № 6.</b> Разработка программы повышения квалификации сотрудников гостиницы.	2	
<b>Всего:</b>		<b>72</b>	

<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.01 «Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле»</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет менеджмента и управления персоналом, оснащенный оборудованием:**

- рабочее место преподавателя
- персональный компьютер, системный блок, монитор, клавиатура, мышь и др. комплектующие;
- мультимедиа проектор с комплектующими (в т.ч. экран)
- доска
- стенды
- встроенные шкафы
- комплект учебной мебели для студентов

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе

##### **3.2.1. Печатные издания**

1. Полевая М.В., Третьякова А.Н. Менеджмент и управление персоналом в гостиничном сервисе: учебник. - М.: ОИЦ «Академия», 2018 ТОП-50
2. Дмитриева Н.В., Зайцева Н.А. и др. Гостиничный менеджмент: учебное пособие. - Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2019
3. Косьмин А.Д. Менеджмент: учебник. – М.: ОИЦ "Академия", 2019
4. Косьмин А.Д. Менеджмент. Практикум: учебное пособие. – М.: ОИЦ "Академия", 2019
5. Полевая М.В. Управление персоналом в гостиничном сервисе: учебник. - М.: ОИЦ «Академия», 2020

Дополнительная:

1. Трудовой кодекс РФ. – М.: Проспект, 2017
2. Мазилкина Е.Л. Менеджмент: учебное пособие. - М.: ИНФРА-М, 2021 <http://znanium.com/bookread2.php?book=996382>
3. Зайцева Н.А. Менеджмент в сервисе и туризме: учебное пособие. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021 <http://znanium.com/bookread2.php?book=959402>

##### **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 54606-2011. Услуги малых средств размещения. Общие требования.
5. ГОСТ Р 54599-2011. Услуги средств размещения. Общие требования к услугам санаториев, пансионатов, центров отдыха.
6. ГОСТ Р 55319-2012. Услуги средств размещения. Общие требования к специализированным средствам размещения.

<b>43.02.14 «Гостиничное дело»</b>	<b>Страница 15 из 19</b>
<i>Запрещается несанкционированное копирование документа</i>	

<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.01 «Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле»</b>

7. ГОСТ Р 55817-2013. Услуги средств размещения. Общие требования к индивидуальным средствам размещения.
8. ГОСТ Р 56184-2014. Услуги средств размещения. Общие требования к хостелам.
9. Постановление Правительства РФ от 9 октября 2015г. № 1085 «Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации».
10. 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».
11. Приказ Министерства культуры РФ от 29 апреля 2015г. № 1340 «Об утверждении порядка аккредитации организаций, осуществляющих классификацию объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы, пляжи».
12. Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.03.2012 N 220н "Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел "Квалификационные характеристики должностей работников организаций сферы туризма" (Зарегистрировано в Минюсте РФ 02.04.2012 N 23681)

#### **Журналы:**

1. Отель
2. Гостиничное дело
3. Гостиницы и рестораны
4. Пять звезд
5. Кадровое дело
6. HRMagazine
7. Управление персоналом
8. Управление человеческим потенциалом

#### **3.2.2. 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. Сообщество HR-менеджеров. Форма доступа: <http://www.HR – portal.ru>;
4. Профессиональный сайт для HR: книги, информация о семинарах и тренингах. Форма доступа: <http://www.hrc.ru>;
5. Новости, статьи, форум, делопроизводство, подбор персонала, аналитические материалы – для менеджеров по персоналу. Форма доступа: <http://www.kadrovik-praktik.ru>;
6. Статьи по актуальным проблемам управления персоналом. Форма доступа: <http://www.hro.ru>.
7. Журнал о кадровом менеджменте Hrm.ru. Форма доступа: <http://www.hrm.ru>;
8. Электронный журнал HR-Journal. Форма доступа: <http://www.hr-journal.ru>;
9. Деловой интернет-журнал Технология успеха. Форма доступа: <http://www.pplus.ru>.
10. Справочная правовая система «Консультант Плюс» / правовые ресурсы; обзор изменений законодательства; актуализированная справочная информация. Форма доступа: <http://www.consultant.ru>

<b>43.02.14 «Гостиничное дело»</b>	<b>Страница 16 из 19</b>
<i>Запрещается несанкционированное копирование документа</i>	



<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.01 «Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле»</b>

11. Справочная правовая система «Гарант» / правовые ресурсы; экспертные обзоры и оценка; правовой консалтинг. Форма доступа: <http://www.garant.ru>
12. Электронный ресурс «Менеджмент в России и за рубежом». Форма доступа: <http://www.mevriz.ru/>
13. Электронный ресурс «Экономический портал» Форма доступа: [www.economicus.ru](http://www.economicus.ru)
14. Электронный ресурс «Федеральный образовательный портал «Экономика. Социология. Менеджмент». Форма доступа: [www.ecsocman.edu.ru](http://www.ecsocman.edu.ru)
15. Научная электронная библиотека – доступны электронные версии статей журналов. Форма доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp> -
16. Административно-управленческий портал «Менеджмент и маркетинг в бизнесе». Форма доступа: <http://www.aup.ru/library/> -
17. Официальный сайт Международной организации по стандартизации ИСО. Форма доступа: <http://www.iso.ch>
18. Все гостиницы Москвы и России, описание, телефоны, услуги бронирования гостиниц. Форма доступа: <http://www.all-hotels.ru/> -
19. Всемирные новости, статистика, оперативная информация в сфере гостиничного бизнеса. Форма доступа: 10. <http://www.prohotel.ru/>
20. Портал профессионалов гостиничного бизнеса «Frontdesk.ru». Форма доступа: <http://www.frontdesk.ru/>
21. Российская гостиничная ассоциация. Форма доступа: <http://www.rha.ru/>
22. Федерация рестораторов и отельеров. Форма доступа: <http://www.new.frio.ru/>

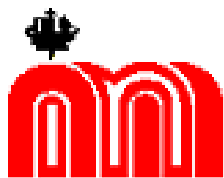
<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.01 «Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле»</b>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>Знания</b></p> <p>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>методы работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>структура плана для решения задач;</p> <p>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования;</p> <p>психология коллектива;</p> <p>структура службы;</p> <p>структура и место службы в системе управления гостиничным предприятием, взаимосвязь с другими подразделениями гостиницы;</p> <p>правила поведения в конфликтных ситуациях;</p> <p>кадровый состав службы, его функциональные обязанности;</p> <p>методы оценки качества предоставленных услуг</p>	<p>Характеристики демонстрируемых знаний</p> <p>75% правильных ответов</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>-письменных/устных ответов,</p> <p>-тестирования</p>
<p><b>Умения</b></p> <p>распознавать проблему в профессиональном контексте и анализировать ее;</p> <p>определять этапы решения задачи;</p> <p>составлять план действия;</p> <p>определять необходимые ресурсы;</p> <p>организовывать работу коллектива и команды;</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;</p> <p>планировать потребности в материальных ресурсах;</p> <p>выстраивать систему стимулирования и дисциплинарной ответственности работников службы;</p>	<p>Экспертная оценка выполнения ситуационных задач</p> <p>Правильность, полнота выполнения заданий</p> <p>точность формулировок</p> <p>точность расчетов</p> <p>соответствие требованиям 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><b>Текущий контроль:</b></p> <p>экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий</p> <p>оценка результатов выполнения практической работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на дифзачету</p>

<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.01 «Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле»</b>

<p>организовывать процесс работы службы;</p> <p>организовывать выполнение и контролировать соблюдение стандартов качества оказываемых услуг сотрудниками службы;</p> <p>контролировать выполнение сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы;</p> <p>оценивать эффективность работы службы</p>	<p>рациональность действий и т.д</p>	
---	--------------------------------------	--



**Комитет по образованию  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Санкт-Петербургский технический колледж»**

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ СПбТК  
\_\_\_\_\_ А.В. Бурасовский  
«31» августа 2022г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОСНОВЫ МАРКЕТИНГА ГОСТИНИЧНЫХ УСЛУГ**

**43.02.14 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО**

**РП ОП.02**

Санкт-Петербург, 2022

<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.02 «Основы маркетинга гостиничных услуг»</b>

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.14 «Гостиничное дело», входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 «Сервиса и туризма».

Рассмотрено и одобрено на заседании предметно-цикловой комиссии « <i>Экономических дисциплин</i> » ГБПОУ СПбТК	Согласованно на заседании Методического совета ГБПОУ СПбТК
Протокол № <u>1</u> от « <u>30</u> » августа 2022 г.	Протокол № <u>1</u> от « <u>30</u> » августа 2022 г.

**Разработчики:** преподаватель ГБПОУ СПбТК \_\_\_\_\_ Виноградская Н.Ю.

**Эксперты:**

**Внутренняя экспертиза**

Техническая экспертиза: Каминскене О.М. \_\_\_\_\_ методист, ГБПОУ СПбТК

Содержательная экспертиза: Горская Л.В. \_\_\_\_\_ преподаватель ПЦК, ГБПОУ СПбТК

**Внешняя экспертиза**

Содержательная экспертиза: \_\_\_\_\_  
ФИО, должность полное название ОУ СПО и/или ВПО (для ОДп(б), ОГСЭ, ЕН

<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.02 «Основы маркетинга гостиничных услуг»</b>

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>14</b>

<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.02 «Основы маркетинга гостиничных услуг»</b>

## ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ МАРКЕТИНГА ГОСТИНИЧНЫХ УСЛУГ»

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 – Сервиса и туризма, по направлению подготовки 43.02.14 «Гостиничное дело».

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 4.1	планировать и прогнозировать продажи.	рынок гостиничных услуг и современные тенденции развития гостиничного рынка; виды каналов сбыта гостиничного продукта.
ПК 4.2	осуществлять мониторинг рынка гостиничных услуг; выделять целевой сегмент клиентской базы; собирать и анализировать информацию о потребностях целевого рынка; ориентироваться в номенклатуре основных и дополнительных услуг отеля; разрабатывать мероприятия по повышению лояльности гостей; выявлять конкурентоспособность гостиничного продукта и разрабатывать мероприятия по ее повышению; проводить обучение, персонала службы бронирования и продаж приемам эффективных продаж.	способы управления доходами гостиницы; особенности спроса и предложения в гостиничном бизнесе; особенности работы с различными категориями гостей; методы управления продажами с учётом сегментации; способы позиционирования гостиницы и выделения ее конкурентных преимуществ; особенности продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы; каналы и технологии продаж гостиничного продукта; ценообразование, виды тарифных планов и тарифную политику гостиничного предприятия; принципы создания системы «лояльности» работы с гостями; методы максимизации доходов гостиницы; критерии эффективности работы персонала гостиницы по продажам; виды отчетности по продажам; нормативные документы, регламентирующие работу службы бронирования и документооборот службы бронирования и продаж; перечень ресурсов необходимых для работы службы бронирования и продаж, требования к их формированию; методику проведения тренингов для персонала занятого продажами гостиничного продукта.

<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.02 «Основы маркетинга гостиничных услуг»</b>

ПК 4.3.	оценивать эффективность работы службы бронирования и продаж; определять эффективность мероприятий по стимулированию сбыта гостиничного продукта; разрабатывать и предоставлять предложения по повышению эффективности сбыта гостиничного продукта.	критерии и методы оценки эффективности работы сотрудников и службы бронирования и продаж; виды отчетности по продажам.
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска.	номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации.
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования



<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.02 «Основы маркетинга гостиничных услуг»</b>

	профессионального и личностного развития	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности
ОК 05	излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы.	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.
ОК 09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК11	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.02 «Основы маркетинга гостиничных услуг»</b>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	76
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	76
в том числе:	
теоретическое обучение	48
практические занятия	28
Промежуточная аттестация	дифференцированный зачет

<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.02 «Основы маркетинга гостиничных услуг»</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Тема 1</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	
<b>Введение в маркетинг гостиничных услуг.</b>	Предмет дисциплины «Маркетинг гостиничных услуг». Сущность маркетинга. Основные определения. Цели и задачи маркетинга. Методология маркетинга: принципы, функции, средства маркетинга.	2	ОК 01 - ОК 11 ПК 4.1-ПК 4.3
	Маркетинговая деятельность в гостиничном предприятии: цели, задачи. Функционирование службы маркетинга в гостинице: цели, функции, структура подразделения. Взаимосвязь службы маркетинга с руководством и другими структурными подразделениями.	2	ОК 01 - ОК 11 ПК 4.1-ПК 4.3
	Объекты маркетинговой деятельности: потребность, нужда, спрос, товар, рынок. Потребности, удовлетворяемые в сфере гостиничного бизнеса. Виды спроса, их краткая характеристика. Маркетинговые мероприятия, проводимые гостиничным предприятием, при различных состояниях спроса.	2	ОК 01 - ОК 10 ПК 4.2
	Окружающая среда гостиничного предприятия: макро- и микросреда, факторы, формирующие окружающую среду предприятия.	2	ОК 01 - ОК 11 ПК 4.2
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие № 1</b> – «Изучение и анализ спроса потребителей на услуги гостеприимства».	2	ПК 4.1 ПК 4.2
	<b>Практическое занятие № 2</b> – «Изучение зависимости объема продаж гостиничных услуг от различных факторов внешней и внутренней среды»;	2	ПК 4.1 ПК 4.2
<b>Тема 2</b>	<b>Содержание</b>	<b>14</b>	

<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.02 «Основы маркетинга гостиничных услуг»</b>

<b>Рынок гостиничных услуг.</b>	Рыночные концепции маркетинга и их применение предприятием гостеприимства. Производственная концепция, товарная концепция, сбытовая концепция, потребительская (рыночная) концепция, интегрированный маркетинг, стратегический маркетинг, общественный (социально-этичный) маркетинг.	2	ОК 01 - ОК 11 ПК 4.1 ПК 4.2
	Рынок: понятие, виды, признаки, классификация. Оценка конъюнктуры рынка. Основные рыночные показатели: ёмкость, доля рынка. Особенности и перспектив развития рынка гостиничных услуг.	2	ОК 01 - ОК 10 ПК 4.1 ПК 4.2
	Сегментация рынка гостиничных услуг, понятие и значение. Признаки и критерии сегментации. Рыночная ниша. Выбор целевых сегментов для предприятия гостиничного хозяйства.	2	ОК 01 - ОК 12 ПК 4.2
	Стратегии охвата целевого рынка: недифференцированный, дифференцированный, концентрированный маркетинг.	2	ОК 01 - ОК 11 ПК 4.1- ПК 4.2
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическое занятие № 3</b> – «Определение целевого сегмента потребителей гостиничных услуг».	2	ПК 4.1 ПК 4.2
	<b>Практическое занятие № 4</b> – «Рыночные концепции маркетинга и их применение предприятием гостеприимства». Решение ситуационных задач, кейсов.	4	ПК 4.1 ПК 4.2
<b>Тема 3. Составляющие комплекса маркетинга.</b>	<b>Содержание</b>	<b>16</b>	
	Понятия комплекса маркетинга, его базовые элементы: товар, цена, каналы сбыта, продвижение (4Р, 5Р, 7Р).	2	ОК 01 - ОК 10 ПК 4.1- ПК 4.2
	Гостиничный продукт: характерные особенности. Формирование комплексного гостиничного продукта, товарный ассортимент, товарная номенклатура. Дополнительные услуги и их влияние на формирование потребительской ценности гостиничного продукта. Жизненный цикл гостиничного продукта.	2	ОК 01 - ОК 10 ПК 4.1 ПК 4.2

<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.02 «Основы маркетинга гостиничных услуг»</b>

	Цена в комплексе маркетинга гостиничного предприятия: понятие и сущность цены. Зависимость цены от спроса. Основные виды ценовой стратегии. Особенности ценообразования в гостиничном бизнесе: виды тарифных планов и тарифной политика гостиничного предприятия. Выбор методов ценообразования.	2	ОК 01 - ОК 10 ПК 4.1 ПК 4.2
	Организация товародвижения. Каналы распределения (сбыта) гостиничных услуг. Функции каналов сбыта. Классификация каналов товародвижения в зависимости от составляющих их уровней. Типы посредников.	2	ОК 01 - ОК 10 ПК 4.2
	Продвижение как составляющее комплекса маркетинга. Методы формирования спроса и стимулирования сбыта в комплексе маркетинга (ФОССТИС): понятие, его составные части и средства.	2	ОК 01 - ОК 10 ПК 4.2
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическое занятие № 5</b> – «Определение рыночного жизненного цикла гостиничного продукта и способов его продления».	2	ПК 4.1 ПК 4.2
	<b>Практическое занятие № 6</b> – «Разработка практических рекомендаций по формированию спроса и стимулированию сбыта гостиничного продукта для различных целевых сегментов».	4	ПК 4.2
<b>Тема</b>	<b>4 Содержание</b>	<b>12</b>	
<b>Коммуникационная политика гостиничного предприятия</b>	Цели и средства маркетинговых коммуникаций: реклама, стимулирование сбыта, пропаганда. Особенности формирования коммуникационной политики гостиничных предприятий. Характеристика основных современных средств продвижения: выставочная деятельность, реклама в СМИ, электронные технологии (Интернет, мультимедийные средства, E-mail маркетинг).	2	ОК 01 - ОК 10 ПК 4.1 ПК 4.2
	Реклама гостиничных предприятий, ее роль и значение, функции, виды. Ознакомление с критериями выбора средств рекламы предприятиями гостиничного хозяйства. Организация рекламной кампании гостиничного предприятия. Выбор видов и носителей рекламы.	2	ОК 01 - ОК 11 ПК 4.2 ПК 4.3.

<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.02 «Основы маркетинга гостиничных услуг»</b>

	Эффективность рекламы различных видов. Факторы, влияющие на эффективность рекламы. Рекламный бюджет. Изучение методов оценки эффективности рекламы.		
	Стимулирование сбыта гостиничного продукта; виды, назначение. Оценка эффективности средств стимулирования. Организация стимулирования продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы. PR - «Паблик рилейшнз»: понятие, назначение, виды мероприятий. Фирменный стиль гостиничного предприятия: понятие, составляющие элементы, пути формирования.	2	ОК 01 - ОК 11 ПК 4.2
	<b>Практические занятия</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическое занятие № 7</b> – «Разработка рекламного обращения: слогана, логотипа, основного текста, товарного знака, торговой марки».	2	ПК 4.2
	<b>Практическое занятие № 8</b> – «Овладение методикой разработки рекламной компании гостиничного предприятия». «Формирование рекламных материалов (брошюр, каталогов, буклетов)».	4	ПК 4.2
<b>Тема</b>	<b>5</b>	<b>16</b>	
<b>Методологические основы маркетинговых исследований.</b>	<b>Содержание</b>		
	Сущность, содержание и основные направления маркетинговых исследований. Практика маркетинговых исследований в деятельности предприятий сферы гостеприимства. Цели и задачи, объекты исследования.	2	ОК 01 - ОК 10 ПК 4.1 ПК 4.2
	Основные принципы организации маркетингового исследования. (этапы исследования). Виды информации. Источники сбора информации.	2	ОК 01 - ОК 10 ПК 4.1- ПК 4.2
	Полевые и кабинетные исследования. Опрос как основной метод сбора информации. Специфика проведения опросов и интервью в сфере гостеприимства. Классификация опросов по цели, типу опрашиваемых, частоте проведения	2	ОК 01 - ОК 10 ПК 4.2
	Методы проведения опроса. Выборка: понятие, методы и проблемы формирования.	2	ОК 01 - ОК 10 ПК 4.2
	Анкетная форма сбора маркетинговой информации: понятие и составные	2	ОК 01 - ОК 10

<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.02 «Основы маркетинга гостиничных услуг»</b>

	части анкеты. Этапы проведения анкетирования. Порядок составления анкет. Виды вопросов анкеты по содержанию, сути проблемы, по форме содержания и представления.		ПК 4.2
	Исследование потребителей услуг гостеприимства и их потребительского поведения. Необходимость изучения потребительского поведения. Специфика организованных покупателей на рынке услуг.	2	ОК 01 - ОК 10 ПК 4.2 ПК 4.3.
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие № 9–</b> «Изучение и освоение методов поиска и анализа актуальной информации в сети Интернет». «Отработка навыков составления анкет».	4	ПК 4.1 ПК 4.2
<b>Тема 6 Конкурентоспособность гостиничного предприятия</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	Основные понятия: конкуренция, конкурентная среда, конкурентоспособность гостиничного предприятия и гостиничного продукта. Ключевые факторы конкурентоспособности гостиничного продукта и гостиничной услуги. Виды конкуренции на рынке гостиничных услуг.	2	ОК 01 - ОК 10 ПК 4.2
	Конкурентные стратегии гостиничного предприятия. Критерии оценки и методы анализа конкурентоспособности предприятия гостиничного хозяйства. Взаимосвязь конкурентоспособности гостиничного продукта с ЖЦТ.	2	ОК 01 - ОК 10 ПК 4.2
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие № 10 –</b> «Проведение оценки конкурентоспособности гостиничного предприятия и разработка мероприятий по ее повышению».	2	ПК 4.1 ПК 4.2 , ПК 4.3.
	<b>Всего:</b>	<b>76 часов</b>	

<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.02 «Основы маркетинга гостиничных услуг»</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет основы маркетинга, оснащенный оборудованием:**

- рабочее место преподавателя
- персональный компьютер, системный блок, монитор, клавиатура, мышь и др. комплектующие;
- мультимедиа проектор с комплектующими (в т.ч. экран)
- доска
- стенды
- шкаф
- комплект учебной мебели для студентов

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе (в случае наличия)

##### **3.2.1. Печатные издания**

###### **Основные источники:**

1. Соколова С.В. Основы маркетинга гостиничных услуг: учебник. - М.: ОИЦ «Академия», 2018 ТОП-50
2. Мурахтанова Н.М. Маркетинг: учебник. - М.: ОИЦ "Академия", 2018
3. Мазилкина Е.И. Организация продаж гостиничного продукта: учебное пособие. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2018
4. Мазилкина Е.И. Организация продаж гостиничного продукта: учебное пособие. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2021 <http://znanium.com/bookread2.php?book=965916>

###### **Дополнительные источники:**

1. Романенкова О.Н. Поведение потребителей: учебник. – ИНФРА-М, 2021 <http://znanium.com/bookread2.php?book=965916>
2. Блюм М.А. Маркетинг рекламы: учебное пособие. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021 <http://znanium.com/bookread2.php?book=460565>

##### **3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)**

1. Поведение потребителей: Учебник / Под общ.ред. О.Н. Романенковой. — М.: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2021. — 320 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа <http://znanium.com>]
2. Энциклопедия маркетинга: <http://marketing.spb.ru/>
3. Сайт гильдии маркетологов: <http://www.marketologi.ru/>
4. Сайт Российской ассоциации маркетинга: <http://www.ram.ru/>
5. On-line журнал по маркетингу 4p.ru: <http://4p.ru/>
6. <http://www.aup.ru/library/> - Административно-управленческий портал «Менеджмент и маркетинг в бизнесе». 13.01.2012 г.
7. Административно-управленческий портал: <http://www.aup.ru>

<b>43.02.14 «Гостиничное дело»</b>	<b>Страница 13 из 17</b>
<i>Запрещается несанкционированное копирование документа</i>	



<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.02 «Основы маркетинга гостиничных услуг»</b>

8. <http://www.marketingandresearch.ru/>- журнал
9. <http://www.frio.ru> Федерация Рестораторов и Отельеров России.
10. [http://sbiblio.com/biblio/archive/ambler\\_prakt/03.aspx](http://sbiblio.com/biblio/archive/ambler_prakt/03.aspx)
11. <http://studyspace.ru/skachat-uchebnik/skachat-uchebnik-po-marketingk-uchebnyie-posobiya-po-reklame-internet-marke.html> (электронные учебники).
12. <http://studentam.net/content/view/515/58/> (электронные учебники).
13. [www.hospitality.ru](http://www.hospitality.ru)
14. <http://piter-press.ru/thehttp://upravlencam.ru/lit/index.htmlme/ upravlenie menegement.html>
15. [www.marketologi.ru](http://www.marketologi.ru) (сайт гильдии маркетологов).
16. [www.btlregion.ru](http://www.btlregion.ru) (всё о BTL).
17. <http://marketing.rbc.ru/> (исследования РБК).
18. [www.gks.ru](http://www.gks.ru) (Гос. служба статистики).

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</b>		
Знание особенностей маркетинга в гостиничной деятельности, его цели и методологию.	Ответы на вопросы на знание и понимание	Устный опрос
Определять объекты маркетинговой деятельности. Потребности, удовлетворяемые гостиничным продуктом, понятие «гостиничный продукт», его специфические черты	Ответы на вопросы на знание и понимание	Устный опрос
Описывать факторы, формирующие окружающую среду предприятия.	Ответы на вопросы на знание и понимание	Устный опрос
Знать рыночные стратегии маркетинга и их применение предприятием гостеприимства.	Ответы на вопросы на знание и понимание	Устный опрос
Знать основные рыночные показатели: ёмкость, доля рынка. Особенности развития рынка гостиничных услуг.	Ответы на вопросы на знание и понимание	Устный опрос
Указывать особенности сегментации рынка гостиничных услуг и стратегии охвата целевого рынка.	Ответы на вопросы на знание и понимание 75% правильных ответов	Устный опрос Тестирование по теме
Знать и перечислять составляющие комплекса маркетинга, его базовые элементы Характерные особенности и принципы формирования комплексного гостиничного продукта.	Ответы на вопросы на знание и понимание	Устный опрос
Определять особенности ценообразования в гостиничном бизнесе: виды тарифных планов и тарифной политика гостиничного предприятия	Ответы на вопросы на знание и понимание	Устный опрос
Оценивать каналы распределения (сбыта) гостиничных услуг.	Ответы на вопросы на знание и понимание 75% правильных ответов	Устный опрос Тестирование по теме
Определять основные направления продвижения гостиничного продукта: реклама, «PR», персональные продажи и средства стимулирования сбыта.	Ответы на вопросы на знание и понимание	Устный опрос
Называть специфику рекламы услуг гостиниц	Ответы на вопросы	Устный опрос

<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.02 «Основы маркетинга гостиничных услуг»</b>

и гостиничного продукта, определять виды стимулирования сбыта.	на знание и понимание	
Определять составляющие элементы фирменного стиля гостиничного предприятия и пути формирования.	Ответы на вопросы на знание и понимание 75% правильных ответов	Устный опрос Тестирование по теме
Описывать методологию маркетинговых исследований, цели, задачи, объекты и этапы исследований. Определять виды, источники сбора информации.	Ответы на вопросы на знание и понимание	Устный опрос
Определять методы изучения и анализа предпочтений потребителей гостиничных услуг, специфику проведения опросов и составления анкет.	Ответы на вопросы на знание и понимание	Устный опрос
Описывать основные понятия конкурентоспособности гостиничного предприятия и гостиничного продукта. Определять факторы и виды конкуренции, критерии оценки. Объяснять взаимосвязь конкурентоспособности гостиничного продукта с ЖЦГ.	Ответы на вопросы на знание и понимание 75% правильных ответов	Устный опрос Тестирование по теме
<b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</b>		
Анализировать состояние спроса потребителей на услуги гостеприимства.	Оценка результатов	Экспертная оценка умения
Представить зависимость объема продаж гостиничных услуг от различных факторов внешней и внутренней среды;	Оценка результатов	Оценка процесса выполнения практической работы
Определить целевой сегмент потребителей гостиничных услуг.	Оценка результатов	Экспертная оценка умения
Решить ситуационные задания на определение использования рыночных концепций маркетинга.	Оценка результатов	Оценка результатов выполнения практических занятий
Определить рыночный жизненный цикл гостиничного продукта и способы его продления.	Оценка результатов	Экспертная оценка умения
Разработать практические рекомендации по формированию спроса и стимулированию сбыта гостиничного продукта для различных целевых сегментов.	Оценка результатов	Оценка результатов выполнения практических занятий

<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.02 «Основы маркетинга гостиничных услуг»</b>

Разработать рекламное обращение гостиничного предприятия для различных целевых сегментов.	Оценка результатов	Экспертная оценка умения Оценка результатов
Сформировать рекламные материалы (брошюру, каталог, буклет и т.д.).	Оценка результатов	Экспертная оценка умения Оценка результатов
Разработать программу рекламной компании гостиничного предприятия.	Оценка результатов	Экспертная оценка умения Оценка результатов
Решать проблему выбора средств распространения рекламы и оценка ее эффективности».	Оценка результатов	Экспертная оценка умения
Использовать методы поиска и анализа актуальной информации в сети Интернет».	Оценка результатов	Экспертная оценка умения
Анализировать рынок гостиничных услуг, для определения инструментов маркетинга, применяемых в гостиничном предприятии.	Оценка результатов	Экспертная оценка умения Оценка процесса
Демонстрировать навыки составления анкет.	Оценка результатов	Экспертная оценка умения Оценка результатов
Демонстрировать навыки оценки конкурентоспособности гостиничного предприятия и разработка мероприятий по ее повышению.	Оценка результатов	Экспертная оценка умения



**Комитет по образованию  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение**

**«Санкт-Петербургский технический колледж»**

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ СПбТК  
\_\_\_\_\_ А.В. Бурасовский  
«31» августа 2022г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ПРАВОВОЕ И ДОКУМЕНТАЦИОННОЕ  
ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**43.02.14 «ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО»**

**РП ОП.03**

<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.03 «Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности»</b>

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.14 «Гостиничное дело», входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 «Сервиса и туризма».

Рассмотрено и одобрено на заседании предметно-цикловой комиссии «Гуманитарных дисциплин» ГБПОУ СПбТК  Протокол № 1 от «30» августа 2022 г.	Согласованно на заседании Методического совета ГБПОУ СПбТК  Протокол № 1 от «30» августа 2022 г.
--	--

#### Разработчики:

Преподаватель ГБПОУ СПбТК \_\_\_\_\_ Густокашина Е.А.

Преподаватель ГБПОУ СПбТК \_\_\_\_\_ Заикин В.П.

#### Эксперты:

##### Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза: Каминскене О.М. \_\_\_\_\_ методист, ГБПОУ СПбТК

Содержательная экспертиза: Терсеро Л.А. \_\_\_\_\_ председатель ПЦК ГБПОУ СПбТК

##### Внешняя экспертиза

Содержательная экспертиза: \_\_\_\_\_  
ФИО, должность полное название ОУ СПО и/или ВПО (для ОДп(б), ОГСЭ, ЕН)

<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.03 «Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности»</b>

## **СОДЕРЖАНИЕ**

	<b>стр.</b>
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>14</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>16</b>

## ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРАВОВОЕ И ДОКУМЕНТАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 – Сервиса и туризма, по направлению подготовки 43.02.14 «Гостиничное дело».

### 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности» входит в состав общепрофессионального цикла.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Общие и профессиональные компетенции	Уметь	Знать
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	применять правовые нормы в профессиональной деятельности	основные законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения гостиничной деятельности в Российской Федерации
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	применять правовые нормы в профессиональной деятельности	правовое регулирование партнерских отношений в гостиничном бизнесе
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	применять правовые нормы в профессиональной деятельности	права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;	права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	оформлять документацию в соответствии с требованиями государственных стандартов и других нормативные документы, регулирующие правоотношения гостиничной деятельности в Российской Федерации	общие требования к документационному обеспечению управления в индустрии гостеприимства
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное	применять правовые нормы в профессиональной деятельности	основные законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие



поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения		правоотношения гостиничной деятельности в Российской Федерации
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	применять правовые нормы в профессиональной деятельности	права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	организовывать оформление гостиничной документации, составление, учет и хранение отчетных данных	стандарты, нормы и правила ведения документации
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	оформлять документацию в соответствии с требованиями государственных стандартов и других нормативные документы, регулирующие правоотношения гостиничной деятельности в Российской Федерации	роль и значение делопроизводства в системе управления гостиницей
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	применять правовые нормы в профессиональной деятельности	правовое регулирование партнерских отношений в гостиничном бизнесе
ПК 1.1. Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале.	применять правовые нормы в профессиональной деятельности	нормативно-правовое регулирование организации хранения личных вещей и миграционного учета в гостинице
ПК 1.2. Организовывать деятельность работников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.	применять правовые нормы в профессиональной деятельности	права потребителей в гостиничном бизнесе
ПК 1.3. Контролировать текущую деятельность работников службы приема и размещения для поддержания требуемого уровня качества.	применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;	права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности
ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале	организовывать оформление гостиничной документации, составление, учет и хранение отчетных данных	систему документооборота

ПК 2.2. Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы	применять правовые нормы в профессиональной деятельности	характеристика основной нормативной документации, регулирующей взаимоотношения гостиниц и потребителей
ПК 2.3. Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей	применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;	права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности
ПК 3.1. Планировать потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале	организовывать оформление гостиничной документации, составление, учет и хранение отчетных данных	систему документооборота
ПК 3.2. Организовывать деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы	применять правовые нормы в профессиональной деятельности	характеристика основной нормативной документации, регулирующей взаимоотношения гостиниц и потребителей
ПК 3.3. Контролировать текущую деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей	применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;	права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности
ПК 4.1. Планировать потребности службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале.	организовывать оформление гостиничной документации, составление, учет и хранение отчетных данных	систему документооборота
ПК 4.2. Организовывать деятельность работников службы бронирования и продаж в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.	применять правовые нормы в профессиональной деятельности	специфика договорных отношений с гостями отеля
ПК 4.3. Контролировать текущую деятельность работников службы бронирования и продаж для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.	применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;	права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности

<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.03 «Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности»</b>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	58
Объем образовательной программы	58
в том числе:	
теоретическое обучение	36
практические занятия	22
Промежуточная аттестация	диф.зачет

<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.03 «Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности»</b>

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Основы предпринимательского и гражданского права</b>		<b>18</b>	
<b>Тема 1.1. Правовое регулирование предпринимательской деятельности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Понятие предпринимательской деятельности, ее признаки.		ОК 11, ПК 2.2, ПК 3.2
	Понятие, предмет, принципы и источники российского гражданского права.		ОК 06, ОК 02, ПК 2.2, ПК 3.2
	Имущественные и связанные с ними личные неимущественные отношения.		ОК 11, ПК 2.2, ПК 3.2
	Гражданские правоотношения: понятие, виды, структура. Юридические факты в гражданских правоотношениях.		ОК 11, ПК 2.2, ПК 3.2
	Действие законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих предпринимательскую деятельность в РФ.		ОК 06, ПК 2.2, ПК 3.2
<b>Тема 1.2. Юридические лица и индивидуальные предприниматели</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Понятие и признаки юридического лица		ОК 11, ПК 2.2, ПК 3.2
	Образование, реорганизация и прекращение деятельности юридических лиц		ОК 11, ПК 2.2, ПК 3.2
	Отдельные виды юридических лиц		ОК 11, ПК 2.2, ПК 3.2
	Индивидуальные предприниматели		ОК 11, ПК 2.2, ПК 3.2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>2</b>
	<b>Практическое занятие № 1. Составление учредительных документов гостиницы</b>	<b>2</b>	
<b>Тема 1.3. Сделки, представительство, сроки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Сделки: понятие, содержание, форма		ОК 11, ОК 02, ПК 1.2, ПК 4.2
	Представительство и доверенность		ОК 11, ПК 4.2
	Сроки осуществления и защиты гражданских прав		ОК 01, ОК 06, ПК 2.2, ПК

<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.03 «Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности»</b>

			3.2
<b>Тема 1.4. Обязательственное право</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Общие положения об обязательствах		ОК 11, ПК 2.2, ПК 3.2
	Общие положения о договорах. Публичный договор и его роль в гостиничной индустрии		ОК 11, ПК 1.2, ПК 4.2
	Порядок заключения, изменения и расторжения договора		ОК 11, ПК 1.2, ПК 2.2, ПК 3.2
	Отдельные виды обязательств		ОК 11, ПК 2.2, ПК 3.2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие № 2. Составление договоров, применяющихся в гостиничной сфере</b>	<b>2</b>	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>*</b>		
<b>Тема 1.5. Правовое регулирование гостеприимства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Защита прав потребителей		ОК 11, ПК 1.2, ПК 4.2
	Международная гостиничная конвенция		ОК 11, ПК 1.2, ПК 4.2
	Общие требования к правилам предоставления услуг		ОК 11, ПК 1.2, ПК 4.2
	Правовое регулирование рекламы		ОК 11, ПК 1.2, ПК 4.2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие № 3. Дискуссия «Права потребителей и потребительский экстремизм»</b>	<b>2</b>	
<b>Практическое занятие № 4. Дискуссия «Влияние Международной гостиничной конвенции на развитие индустрии гостеприимства в России»</b>	<b>2</b>		
<b>Раздел 2. Трудовое право</b>		<b>16</b>	
<b>Тема 2.1. Правовое регулирование занятости и трудоустройства в Российской Федерации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Трудовое право как отрасль права РФ: понятие, предмет. Трудовые правоотношения		ОК 02, ОК 04, ПК 1.3, ПК 2.3, ПК 3.3, ПК 4.3
	Изучение трудового законодательства разных уровней: федеральное, субъектов РФ и локальных нормативных актов.		ОК 02, ОК 04, ПК 1.3, ПК 2.3, ПК 3.3, ПК 4.3

<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.03 «Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности»</b>

	Особенности трудовых отношений в сфере гостиничном бизнесе		ОК 04, ОК 03, ПК 1.3, ПК 2.3, ПК 3.3, ПК 4.3
	Правовое положение Федеральной службы по труду и занятости, ее функции. Контроль за соблюдением законодательства о занятости и социальных гарантии.		ОК 04, ПК 1.3, ПК 2.3, ПК 3.3, ПК 4.3
<b>Тема 2.2. Трудовой договор</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, форма. Отличия от гражданско-правового договора.	<b>2</b>	ОК 04, ПК 1.3, ПК 2.3, ПК 3.3, ПК 4.3
	Порядок заключения трудового договора: возрастной ценз, гарантии, необходимые документы для работы в гостинице, испытательный срок		ОК 04, ОК 03, ПК 1.3, ПК 2.3, ПК 3.3, ПК 4.3
	Определение оснований прекращения трудового договора. Изменения трудового договора (переводы и перемещения)		ОК 04, ПК 1.3, ПК 2.3, ПК 3.3, ПК 4.3
	Трудовой договор и право социального обеспечения		ОК 04, ПК 1.3, ПК 2.3, ПК 3.3, ПК 4.3
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>4</b>
	<b>Практическое занятие № 5.</b> Составление трудового договора с сотрудником гостиницы	<b>2</b>	
<b>Практическое занятие № 6.</b> Порядок обжалования в КТС прекращения или изменения трудового договора с сотрудником гостиницы	<b>2</b>		
<b>Тема 2.3. Рабочее время и время отдыха</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Понятие рабочего времени. Виды рабочего времени. Учет рабочего времени. Нормальная продолжительность рабочего времени.	<b>2</b>	ОК 04, ОК 03, ПК 1.3, ПК 2.3, ПК 3.3, ПК 4.3
	Определение понятия сокращенной продолжительности рабочего времени		ОК 04, ПК 1.3, ПК 2.3, ПК 3.3, ПК 4.3
	Ненормированное рабочее время. Режим рабочего времени в гостиничной индустрии		ОК 04, ПК 1.3, ПК 2.3, ПК 3.3, ПК 4.3
Понятие времени отдыха. Виды времени отдыха. Выходные дни. Отпуска	ОК 04, ПК 1.3, ПК 2.3, ПК 3.3, ПК 4.3		

<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.03 «Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности»</b>

	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие № 7.</b> Подготовка документов регламентирующих рабочее время и время отдыха работников гостиницы	<b>2</b>	
<b>Тема 2.4. Заработная плата и ответственность за нарушение трудового законодательства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 04, ПК 1.3, ПК 2.3, ПК 3.3, ПК 4.3
	Оплата труда: основные понятия, гарантии, формы. Заработная плата: установление, системы, порядок выплаты, ограничение удержаний. Ответственность за задержку выплаты заработной платы		
	Изучение порядка исчисления средней заработной платы. Гарантийные и симулирующие выплаты.		
	Определение оплаты труда различных категорий работников, в особых условиях и при других отклонениях от нормальных условий труда.		
	Гарантии и компенсации работникам. Особенности материальной ответственности в гостиничной индустрии.		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие № 8.</b> Разбор расчетных листков и расчет различных выплат	<b>2</b>	
<b>Раздел 3. Административное право</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 3.1. Административные правонарушения и административная ответственность</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 02, ОК 07, ПК 1.1
	Административное право как отрасль и его источники		
	Административные правонарушения: понятие, признаки		
	Ответственность при оказании услуг по размещению и проживанию.		
	Изучение понятия и видов административных взысканий		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие № 9.</b> Написание жалобы на действия должностного лица. Написание иска о возмещении морального вреда	<b>2</b>	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>*</b>		
<b>Тема 3.2. Нормы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	

<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.03 «Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности»</b>

<b>защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения административных споров</b>	Конституционные нормы защиты нарушенных прав.		ОК 07, ПК 1.1
	Правовые нормы защиты прав в соответствии с КоАП.		ОК 07, ПК 1.1
	Защита прав и законных интересов гостиниц-юридических лиц и физических лиц.		ОК 07, ОК 11, ПК 1.1
	Определение судебного порядка разрешения споров по делам об административных правонарушениях.		ОК 07, ОК 11, ПК 1.1
	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>	
<b>Раздел 1. Документационное обеспечение профессиональной деятельности</b>		<b>16</b>	
<b>Тема 1.1. Делопроизводство и общие нормы оформления документов</b>	Содержание учебного материала		
	Документ и его функции.		
	Нормативно-методическая база документационного обеспечения управления		
	Требования к составлению и оформлению деловых документов		
	Классификация и структура организационно-распорядительных документов		
<b>Тема 1.2. Основные виды управленческих документов</b>	Содержание учебного материала		
	Организационные документы		
	Распорядительные документы		
	Виды информационно-справочных документов		
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	<b>Практическое занятие № 1. Составления организационных и распорядительных документов гостиницы</b>	<b>2</b>	
<b>Тема 1.3. Организация работы с документами</b>	Содержание учебного материала		
	Понятие и принципы организации документооборота		
	Порядок ведения документации в гостинице		
	Документы по трудовым отношениям		
	Деловая речь и ее грамматические особенности		
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	<b>Практическое занятие № 2. Составление деловых документов в гостиничной сфере</b>		
<b>Всего:</b>		<b>58</b>	



<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.03 «Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности»</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет гуманитарных и социально-экономических дисциплин, лаборатория делопроизводства и оргтехники, оснащенный оборудованием:**

- рабочее место преподавателя
- доска
- комплект учебной мебели для студентов
- персональный компьютер, системный блок, монитор, клавиатура, мышь и др.комплектующие;
- современное лицензионное программное обеспечение;
- подключение к глобальной сети Интернет (доступ к электронным образовательным ресурсам, электронной библиотеке «Знаниум», информационно-правовой системе «КонсультантПлюс»);
- учебно-методический комплекс по дисциплине;
- фонд контрольно-оценочных средств по дисциплине;
- комплект рекомендованной учебной литературы по дисциплине (учебники, учебные пособия, в том числе доступ к электронной библиотеке «Знаниум»);
- нормативно-правовая база по темам дисциплины (ФЗ, Кодексы, ГОСТы и прочее).

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

##### **3.2.1. Печатные издания**

###### **Основные источники:**

1. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник. – М.: ОИЦ "Академия", 2019 ТОП-50

###### **Дополнительные источники:**

1. Тыщенко А. И. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник. – М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФР-М, 2021 <http://znanium.com/bookread2.php?book=792069>

##### **3.2.2. Законодательные и нормативные акты**

1. Конституция Российской Федерации. - М.: Проспект, 2017
2. Трудовой кодекс РФ. – М.: Проспект, 2017
3. Скачкова Г.С. Комментарий к Трудовому кодексу РФ (постатейный). — М.: РИОР: ИНФРА-М, 2021 <http://znanium.com/bookread2.php?book=537524>
4. Гражданский кодекс РФ. – М. Эксмо, 2017
5. Кодекс РФ об административных правонарушениях. – М.: Проспект, 2017
6. Гражданский процессуальный кодекс РФ. – М.: Проспект, 2017
7. Закон РФ «О защите прав потребителя»
8. Хабибулин А.Г. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник. – М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2021 <http://znanium.com/bookread2.php?book=1003313>

##### **3.2.3. Электронные издания (электронные ресурсы)**

1. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Электронный ресурс]. – М. : Издательский центр «Академия», 2016.

<b>43.02.14 «Гостиничное дело»</b>	<b>Страница 13 из 17</b>
<i>Запрещается несанкционированное копирование документа</i>	

<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.03 «Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности»</b>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<b>Умения:</b>		
<b>уметь:</b>		
применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом	Применяет нормы трудового права для: 1. организации работы в коллективе и команде; 2. для контроля текущей деятельности сотрудников.	Экспертная оценка внеаудиторной самостоятельной работы. Наблюдение за выполнением практических заданий и экспертная оценка выполнения практических работ. Экспертная оценка выполнения индивидуальных практических заданий. Устный индивидуальный и фронтальный опрос. Письменная работа в форме тестирования, эссе, индивидуальных заданий. Накопительная оценка. Выполнение заданий по рабочей тетради. Подготовка докладов, рефератов, творческих заданий. Экспертная оценка решения ситуационных задач.
применять правовые нормы в профессиональной деятельности	Применяет правовые нормы при: 1. выборе способа решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам; 2. поиске, анализе и интерпретации информации из широкого набора источников, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач и развития собственной профессиональной деятельности и деятельности подчиненного персонала; 3. организации собственного профессионального развития и самообразования, а также обучения подчиненного персонала; 4. при осуществлении повседневной профессиональной деятельности; 5. содействии сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; 6. планировании предпринимательской деятельности; 7. планировании потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале; 8. организации деятельности сотрудников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; 9. организации деятельности сотрудников.	
организовывать оформление гостиничной	Организует оформление гостиничной документации, составление, учет и хранение отчетных данных:	

<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.03 «Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности»</b>

документации, составление, учет и хранение отчетных данных	<ul style="list-style-type: none"> <li>• при планировании потребностей различных служб в материальных ресурсах и персонале</li> <li>• с использованием информационно-коммуникационных технологий, в т.ч. специализированных программных продуктов для решения профессиональных задач и личностного развития.</li> </ul>	
оформлять документацию в соответствии с требованиями государственных стандартов и других нормативные документы, регулирующие правоотношения гостиничной деятельности в Российской Федерации	Использует документацию при организации собственной профессиональной деятельности и деятельности подчиненного персонала на государственном и иностранном языках Оформляет документацию в соответствии с нормативно-правовыми актами при осуществлении устной и письменной коммуникации на государственном языке с учетом особенностей и различий социального и культурного контекста	
<b>Знать:</b>		Экспертная оценка
основные законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения гостиничной деятельности в Российской Федерации;	Применяет правовые нормы при выборе способа решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. Применяет правовые нормы в повседневной профессиональной деятельности.	внеаудиторной самостоятельной работы. Наблюдение за выполнением практических заданий и экспертная оценка выполнения практических работ.
права потребителей в гостиничном бизнесе	Применяет правовые нормы при организации деятельности сотрудников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.	Экспертная оценка выполнения индивидуальных практических заданий. Устный индивидуальный и фронтальный опрос.
специфика договорных отношений с гостями отеля	Применяет правовые нормы при организации деятельности сотрудников службы бронирования и продаж в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.	Письменная работа в форме тестирования, эссе, индивидуальных заданий. Накопительная оценка. Выполнение заданий по рабочей тетради.
нормативно-правовое регулирование организации хранения личных вещей и	Применяет правовые нормы при планировании потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале.	Подготовка докладов, рефератов, творческих заданий.

<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.03 «Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности»</b>

миграционного учета в гостинице		Экспертная оценка решения ситуационных задач.
правовое регулирование партнерских отношений в гостиничном бизнесе	Применяет правовые нормы при поиске, анализе и интерпретации информации из широкого набора источников, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач и развития собственной профессиональной деятельности и деятельности подчиненного персонала. Применяет правовые нормы для планирования предпринимательской деятельности	
<b>характеристика</b> основной нормативной документации, регулирующей взаимоотношения гостиниц и потребителей	Применяет правовые нормы при организации деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы. Применяет правовые нормы при организации деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.	
права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности	Применяет правовые нормы для организации собственного профессионального развития и самообразования, а также обучения подчиненного персонала Применяет нормы трудового права для работы в коллективе и команде Применяет правовые нормы для содействия сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях Применяет нормы трудового права в ходе контроля текущей деятельности сотрудников	
роль и значения делопроизводства в системе управления гостиницей	Использует документацию при организации собственной профессиональной деятельности и деятельности подчиненного персонала на государственном и иностранном языках	
стандарты, нормы и правила ведения документации	Организует оформление гостиничной документации, составление, учет и хранение отчетных данных с	

<b>СМК ГБПОУ СПБТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.03 «Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности»</b>

	использованием информационно-коммуникационных технологий, в т.ч. специализированных программных продуктов для решения профессиональных задач и личностного развития.	
систему документооборота	<p>Организует оформления гостиничной документации, составление, учет и хранение отчетных данных при планировании потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале</p> <p>Организует оформления гостиничной документации, составление, учет и хранение отчетных данных при планировании потребности службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале</p> <p>Организует оформления гостиничной документации, составление, учет и хранение отчетных данных при планировании потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале</p>	
общие требования к документационному обеспечению управления в индустрии гостеприимства	Оформляет документацию в соответствии с нормативно-правовыми актами при осуществлении устной и письменной коммуникации на государственном языке с учетом особенностей и различий социального и культурного контекста	



**Комитет по образованию  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение**

**«Санкт-Петербургский технический колледж»**

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ СПбТК  
\_\_\_\_\_ А.В. Бурасовский  
«31» августа 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ЭКОНОМИКА И БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ ГОСТИНИЧНОГО  
ПРЕДПРИЯТИЯ**

**РП ОП.04**

<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.04. «Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия»</b>

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.14 «Гостиничное дело», входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 «Сервиса и туризма».

<p>Рассмотрено и одобрено на заседании предметно-цикловой комиссии «<i>Экономических дисциплин</i>» ГБПОУ СПбТК</p> <p>Протокол № <u>1</u> от «<u>30</u>» августа 2022 г.</p>	<p>Согласованно на заседании Методического совета ГБПОУ СПбТК</p> <p>Протокол № <u>1</u> от «<u>30</u>» августа 2022 г.</p>
---	---

**Разработчики:** преподаватель ГБПОУ СПбТК \_\_\_\_\_ Горская Л.В.

**Эксперты:**

**Внутренняя экспертиза**

Техническая экспертиза: Каминскене О.М. \_\_\_\_\_ методист, ГБПОУ СПбТК

Содержательная экспертиза: Черемная Н.Г. \_\_\_\_\_ преподаватель ПЦК, ГБПОУ СПбТК

**Внешняя экспертиза**

Содержательная экспертиза: \_\_\_\_\_  
ФИО, должность полное название ОУ СПО и/или ВПО (для ОДп(б), ОГСЭ, ЕН

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>16</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>18</b>



## ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЭКОНОМИКА И БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ»

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 – Сервиса и туризма, по направлению подготовки 43.02.14 «Гостиничное дело».

### 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия» входит в состав общепрофессионального цикла.

Компетенции	Уметь	Знать
ПК 1.1. Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале.	Определять потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале и осуществлять планирование потребностей структурного подразделения гостиницы и других средств размещения;	Виды, формы, этапы, методы определения и планирования потребностей в материальных ресурсах и персонале деятельности структурного подразделения гостиницы и других средств размещения;
ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале	Определять потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале и осуществлять планирование потребностей структурного подразделения гостиницы и других средств размещения;	Виды, формы, этапы, методы определения и планирования потребностей в материальных ресурсах и персонале деятельности структурного подразделения гостиницы и других средств размещения;
ПК 3.1. Планировать потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале.	Определять потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале и осуществлять планирование потребностей структурного подразделения гостиницы и других средств размещения;	Виды, формы, этапы, методы определения и планирования потребностей в материальных ресурсах и персонале деятельности структурного подразделения гостиницы и других средств размещения;
ПК 4.1. Планировать потребности службы бронирования и	Определять потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале и осуществлять планирование потребностей	Виды, формы, этапы, методы определения и планирования потребностей в материальных ресурсах и персонале деятельности структурного подразделения гостиницы и других средств размещения;



<p>ПК1.3-4.3 Контролировать текущую деятельность работников структурных подразделений для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.</p>	<p>Анализировать результаты деятельности структурных подразделений гостиницы Применять методы расчёта показателей эффективности работы структурных подразделений гостиницы</p>	<p>Методы определения эффективности работы структурных подразделений гостиницы</p>
<p>ПК 1.2-4.2. Организовывать деятельность работников структурных подразделений гостиниц</p>	<p>вести необходимую, бухгалтерскую отчетность, заполнять первичные документы, составлять график документооборота, вести учёт выручки от услуг по проживанию, отражать выручку от внереализационных доходов. Отражать операции по бронированию номеров Вести учёт расходов на материально-техническое обеспечение гостиниц.</p>	<p>- основные бухгалтерские документы и требования к их составлению в контексте профессиональных обязанностей технических работников и специалистов; виды отчетности по продажам  - учет и порядок ведения кассовых операций; - формы безналичных расчетов;</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Разработать план самообразования. определить перечень литературных источников по экономике и бухучету гостиничного предприятия. Организовать самостоятельную работу по изучению учебников и (пособий) передового опыта. Объективно оценить результаты профессионального роста.</p>	<p>методику экономического самообразования. Содержание и структуру плана самостоятельного изучения основ экономики и бухгалтерского учета гостиничного предприятия. Показатели профессионального и личного развития</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Самостоятельно анализировать проблемы в финансово-экономических отношениях с коллегами и клиентами. Тактично и логично аргументировать свое мнение и позицию при взаимодействии с коллегами и клиентами при решении хозяйственно-экономических вопросов в профессиональной деятельности.</p>	<p>Нормы и правила взаимодействия с руководством, коллегами, клиентами при решении хозяйственно-экономических вопросов. Причины конфликтных ситуаций в хозяйственно-финансовой сфере и способы их разрешения.</p>

ОК	05.	<p>Применять различные формы, виды устной и письменной коммуникации в профессиональной деятельности. Владеть методикой подготовки текстов, сообщений в контексте профессиональных обязанностей</p>	<p>Специфику различных функциональных – смысловых (финансовых) особенностей устных и письменных коммуникаций в хозяйственно-финансовой сфере. Средства для обеспечения логической связанности письменной и устной коммуникаций хозяйственно-финансовой содержания.</p>
ОК	10.	<p>Применять на практике правовые и нормативные документы в контексте своих профессиональных обязанностей. Составлять договорную документацию в соответствии со своими профессиональными функциями. Использовать хозяйственно-экономические положения профессиональной документации, регламентирующей деятельность технических работников и специалистов.</p>	<p>Хозяйственно-экономические основы нормативного регулирования гостиничного дела. Содержание профессиональной документации, определяющее экономику и бухгалтерский учет гостиничного предприятия. Характеристику документального оформления договорных отношений в гостинице, место и роль в этих отношениях технических работников и специалистов.</p>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	102
<b>Объем образовательной программы</b>	102
в том числе:	
теоретическое обучение	68
практические занятия	34
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.04. «Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия»</b>

<b>2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины</b>			
<b>Наименование разделов и тем</b>	<b>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</b>	<b>Объем часов</b>	<b>Осваиваемые элементы компетенций</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия</b>			
<b>Раздел 1. Экономика гостиничного предприятия</b>			
<b>Тема 1.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 1 , ОК2
Отраслевые особенности сферы гостеприимства.	Основные понятия: отрасль, предприятие. Роль отрасли гостеприимства в современной экономике.	1	
	Особенности производства и реализации гостиничной услуги. Сущность и специфика гостиничной услуги. Гостиничный продукт, составляющие гостиничного продукта.	1	
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3
Экономические основы организации предприятий отрасли гостеприимства	Организация (предприятие) как первичный, главный и самостоятельный элемент экономической системы. Основы организации предпринимательской деятельности в гостиничном бизнесе	1	
	Формы управления организациями в гостиничной отрасли	1	
<b>Тема 1.3.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК1, ОК2, ОК3, ОК9, ОК11, ПК1.1- 4.3
Экономические основы функционирования предприятия (организации) отрасли гостеприимства	Основы внутрифирменного планирования в современных условиях хозяйствования. Методы и принципы планирования. Система планов гостиничного предприятия. Текущий план предприятия гостеприимства.	2	
	Понятие и содержание производственной (эксплуатационной) программы гостиницы. Факторы формирования эксплуатационной программы. Планирование эксплуатационной программы. Показатели эксплуатационной программы	2	
	Структура доходов. Основные факторы, определяющими доход гостиничного предприятия (загрузка номерного фонда и цены на гостиничные услуги (стоимость номера, питания, дополнительных услуг).	2	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	

<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.04. «Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия»</b>

	<b>Практическое занятие № 1.</b> Расчёт пропускной способности гостиницы и коэффициента использования номерного фонда	2	
	<b>Практическое занятие № 2.</b> Расчёт объёма реализации основных услуг. Расчёт объёма реализации дополнительных услуг.	2	
<b>Тема 1.4</b> Экономические ресурсы предприятия.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3
	Производственные фонды предприятий отрасли гостеприимства. Имущество и капитал предприятия Капитальные вложения и их эффективность	2	
	Основные фонды гостиничного предприятия: структура и классификация. Учёт стоимости основных средств гостиничного предприятия. Показатели состояния и использования основных средств, расчёт потребности в основных средствах	2	
	Нематериальные активы: структура и классификация. Оценка и учёт нематериальных активов гостиничного предприятия. Учёт и оценка деловой репутации гостиничного предприятия.	2	
	Оборотные средства гостиничного предприятия, характеристика и состав оборотных средств, источники формирования и показатели использования, оценка потребности в оборотных средствах.	2	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическое занятие № 3.</b> Расчёт среднегодовой стоимости основных фондов. Расчёт амортизационных отчислений по группам основных средств.	2	
	<b>Практическое занятие № 4.</b> Показатели использования основных производственных фондов предприятий гостиничной отрасли.	2	
	<b>Практическое занятие № 5.</b> Оценка потребности в оборотных средствах.	2	
<b>Тема 1.5.</b> Трудовые ресурсы гостиничного предприятия.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3
	Структура трудовых ресурсов и кадрового состава гостиничного предприятия	1	
	Планирование потребности в персонале и средствах на оплату труда	1	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	

<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.04. «Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия»</b>

	<b>Практическое занятие № 6.</b> Планирование фонда рабочего времени и численности персонала	2	
	<b>Практическое занятие № 7.</b> Планирование фонда заработной платы.	1	
	<b>Практическое занятие № 8.</b> Расчёт заработной платы	1	
<b>Тема 1.6.</b> Издержки гостиничного предприятия.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3
	Структура расходов (издержек). Классификация издержек на выполнение услуг гостеприимства.	2	
	Управление издержками гостиничного предприятия. Принципы системы управления издержками. Факторы, влияющие на формирование издержек	2	
<b>Тема 1.7.</b> Цены и ценовая политика на предприятиях гостиничной индустрии	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3
	Сущность экономической категории «цена». Состав цены. Методы формирования ценовой политики предприятий гостиничной индустрии. Механизмы ценообразования на услуги гостиничных предприятий. Видов тарифных планов и тарифная политика гостиничного предприятия	2	
	Затратные подходы в формировании цены продукции (услуг) предприятий гостиничной индустрии. Рыночные или маркетинговые методы в формировании цены на продукцию (услуги) предприятий гостиничной отрасли	2	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие № 9.</b> Определение цены по системе «Директ-костинг»	2	
	<b>Практическое занятие № 10.</b> Расчёт стоимости проживания гостя в гостинице	2	
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
<b>Тема 1.8.</b> Показатели эффективности функционирования предприятий гостиничной индустрии	Основные показатели эффективности функционирования предприятия гостиничной индустрии. Прибыль предприятия гостиничного комплекса. Сущность экономической категории «прибыль». Рентабельность	2	ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3
	Специфические показатели оценки экономической эффективности гостиничного предприятия	2	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	

<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.04. «Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия»</b>

	<b>Практическое занятие № 11.</b> Расчёт чистой прибыли и рентабельности.	2	
	<b>Практическое занятие № 12.</b> Расчёт специфических показателей.	2	
<b>Тема 1.9.</b> Управление доходами от продаж в гостиничном бизнесе	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Стратегии управления доходами гостиницы. Факторы, влияющие на объем и уровень продаж гостиничных услуг	1	ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3
	Технологии максимизации доходов	1	
<b>Раздел 2. Бухгалтерский учет гостиничного предприятия</b>			
<b>Тема 2.1.</b> Теоретические и методологические основы организации бухгалтерского учета	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>24</b>	ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3
	Система нормативного регулирования бухгалтерского учета и отчетности в гостиничном предприятии. Организация бухгалтерского учета и отчетности в гостинице. Учётная политика гостиницы и правила документооборота. Методы учёта доходов	4	
	Основные бухгалтерские документы: первичные и регистры. Основные бухгалтерские документы: отчетность. Требования к оформлению отчётной бухгалтерской документации. Формы первичного учёта	4	
	Специфические методы бухгалтерского учета: баланс. Специфические методы бухгалтерского учета: проводки и счета Специфические методы бухгалтерского учета: формирование ОСВ.	6	
	Учет и порядок ведения кассовых операций. Учет и порядок ведения безналичных операций Формы безналичных расчетов	4	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическое занятие № 13.</b> Содержание бухгалтерской отчетности. Баланс. Строение и содержание бухгалтерского баланса	2	
	<b>Практическое занятие № 14.</b> Корреспонденция счетов. Бухгалтерские проводки, их классификация	2	
	<b>Практическое занятие № 15.</b> Порядок оценки и калькуляции –основы стоимостного отражения затрат на предприятии и в его структурных подразделениях	2	



<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.04. «Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия»</b>

<b>Тема 2.2.</b> Бухгалтерский и налоговый учет доходов гостиниц	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3
	Учёт реализации гостиничных услуг по видам предоставляемых услуг. Отражение выручки от оказания услуг по проживанию в бухгалтерском и налоговом учете	2	
	Отражение выручки от оказания дополнительных услуг в бухгалтерском и налоговом учете	2	
	Внереализационные доходы гостиниц	2	
	Учёт операций в общественном питании. Первичные учётные документы в общественном питании	4	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие № 16.</b> Учёт выручки от услуг по проживанию. Заполнение первичных документов. Отражение операций по бронированию номеров.	2	
	<b>Практическое занятие № 17.</b> Учёт внереализационных доходов. Отражение сумм возмещаемого ущерба клиентами.	2	
<b>Тема 2.3.</b> Бухгалтерский и налоговый учет расходов гостиниц	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 1., ОК2, ОК3, ОК4, ОК9, ОК10, ОК11, ПК1.1- 4.3
	Особенности учёта расходов в составе расходов на гостиничном предприятии	2	
	Учёт расходов на материально-техническое обеспечение гостиниц.	4	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие № 18.</b> Учёт постельного белья, моющих средств, нормы списания посуды, расходы на форменную одежду, ремонт, рекламу, благоустройство и приобретение многолетних насаждений	2	
Промежуточная аттестация в форме диф.зачета		2	
<b>Всего:</b>		<b>102</b>	

<b>СМК ГБПОУ СПБТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.04. «Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия»</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрен кабинет экономики и бухгалтерского учета, оснащенный оборудованием:**

- рабочее место преподавателя
- доска
- персональный компьютер, системный блок, монитор, клавиатура, мышь и др.комплектующие;
- мультимедиа проектор с комплектующими (в т.ч.экран)
- стенды
- доска для объявлений
- комплект учебной мебели для студентов

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе

##### 3.2.1. Основные источники

1. Соколова С.В. Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия: учебник. - М.: ОИЦ "Академия", 2019 ТОП-50
2. Лытнева Н.А. Бухгалтерский учет: учебник. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2021 <http://znanium.com/bookread2.php?book=478840>  
Дополнительные источники:
  1. Котерова Н.П. Экономика организации: учебник. – М.: ОИЦ "Академия", 2019
  2. Бурмистрова Л.М. Бухгалтерский учет: учебное пособие. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2021 <http://znanium.com/bookread2.php?book=412023>
  3. Самохвалова Ю.Н. Бухгалтерский учет: Практикум. – М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2021 <http://znanium.com/bookread2.php?book=950172>
  4. Кыштымова Е.А. Бухгалтерский учет, Сборник заданий: учебное пособие. – М.: Инфра-М, 2021 <http://znanium.com/bookread2.php?book=504816>

##### Нормативные источники:

- 1.Федеральный закон от 06.12.2011N 402-ФЗ «О бухгалтерском учете».
- 2.Положение по ведению бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности в Российской Федерации Приказ Минфина РФ от 29.07.1998 N 34н (ред. 26.03.2007).
- 3.Приказ Минфина РФ от 06.07.1999 N 43н (ред. от 18.09.2006) «Об утверждении Положения по бухгалтерскому учету «Бухгалтерская отчетность организации» (ПБУ 4/99)».
- 4.План счетов бухгалтерского учета (Приказ Минфина РФ от 31.10.2000 N 94н (ред. от 18.09.2006) «Об утверждении Плана счетов бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности организаций и Инструкции по его применению» (в ред. Приказов Минфина РФ от 07.05.2003 N 38н, от 18.09.2006 N 115н)) и Инструкция по его применению.

##### 3.2.2 Электронные издания (электронные ресурсы)

1. База данных информационной системы «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» <http://window.edu.ru/>

<b>43.02.14 «Гостиничное дело»</b>	<b>Страница 13 из 16</b>
<i>Запрещается несанкционированное копирование документа</i>	

<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.04. «Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия»</b>

2. Скобкин С.С. Учебное пособие «Экономика гостиничного, ресторанного и туристического предприятия. <http://institutiones.com/download/books/1981>

3. Экономика предприятия: Электронный учебник/ Юркова Т.И., Юрков С.В. [www.aup.ru](http://www.aup.ru)

4. <http://elibrary.ru/defaultx.asp> - Научная электронная библиотека – доступны электронные версии статей журналов

5. [www.bookean.ru](http://www.bookean.ru)

6. [ru.wikipedia.org](http://ru.wikipedia.org)

7. [www.twirpx.com](http://www.twirpx.com)

8. [www.institutiones.com](http://www.institutiones.com)

9. [www.econpredr.narod.ru](http://www.econpredr.narod.ru)

10. <http://www.hotelmaster.ru>

11. <http://turgostinica.ru>

12. <http://tourlib.net>

13. <http://www.npark.ru>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	методы оценки
<p><b>ЗНАНИЯ</b></p> <p>Отраслевые особенности сферы гостеприимства;</p> <p>Современное состояние и перспективы развития отрасли;</p> <p>Основы внутрифирменного планирования в современных условиях хозяйствования;</p> <p>Производственные фонды предприятий отрасли гостеприимства. Имущество и капитал предприятия;</p> <p>Структура трудовых ресурсов и кадрового состава гостиничного предприятия;</p> <p>Планирование потребности в персонале и средствах на оплату труда;</p> <p>Структура расходов (издержек);</p> <p>Классификация издержек на выполнение услуг гостеприимства; Управление издержками гостиничного предприятия;</p> <p>Цены и ценовая политика на предприятиях гостиничной индустрии;</p> <p>Показатели эффективности функционирования предприятий гостиничной индустрии;</p> <p>Управление доходами от продаж в гостиничном бизнесе;</p> <p>Теоретические и методологические основы организации бухгалтерского учета;</p> <p>Бухгалтерский и налоговый учет доходов и расходов гостиниц.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования</p>
<p><b>УМЕНИЯ</b></p> <p>Определять факторы формирования эксплуатационной программы;</p> <p>Рассчитывать и обосновывать производственную программу гостиницы;</p> <p>Планировать показатели эксплуатационной программы;</p> <p>Рассчитывать пропускную способность гостиницы и коэффициента использования номерного фонда;</p> <p>Рассчитывать объём реализации основных и дополнительных услуг;</p> <p>Рассчитывать среднегодовую стоимость основных фондов;</p>		<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- оценка заданий для самостоятельной работы;</p> <p>-Экспертная оценка умения рассчитывать показатели</p>

<p>Рассчитывать суммы амортизационных отчислений по группам основных средств;          Рассчитывать показатели использования основных производственных фондов предприятий гостиничной отрасли: фондоотдачи, фондоёмкости, фондовооружённости;          Оценивать потребность в оборотных средствах;          Планировать фонд рабочего времени и численность персонала;          Планировать фонд заработной платы;          Рассчитывать заработную плату сотрудников подразделений;          Определять цену по системе «Директ-костинг»;          Рассчитывать стоимость проживания гостя в гостинице;          Рассчитывать чистую прибыль и рентабельность;          Оценивать эффективности деятельности структурного подразделения гостиницы;          Рассчитывать коэффициент заполняемости гостиницы, прибыль с гостя, норму прибыли номерного фонда, норму прибыли ресторанов и баров, норму прибыли дополнительных услуг;          Составлять бухгалтерский баланс;          Интерпретировать данные отчетности;          Составлять корреспонденцию счетов;          Рассчитывать калькуляцию себестоимости гостиничных услуг;          Оформлять отражение в бухгалтерском учете выручки от услуг по проживанию; Заполнять первичные документы; Отражать операции по бронированию номеров;          Оформлять отражение в бухгалтерском учете внереализационные доходы, в т.ч. сумм возмещаемого ущерба клиентами;          Оформлять отражение в бухгалтерском учете расходов на материально-техническое обеспечение гостиниц.</p>		<p>-Экспертная оценка умения анализировать и сопоставлять данные          -Экспертная оценка сформированности компетенций</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>          - экспертная оценка выполнения практических заданий</p> <p>экспертная оценка выполнения заданий для дифзачета</p>
---	--	--



**Комитет по образованию  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Санкт-Петербургский технический колледж»**

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ СПбТК  
\_\_\_\_\_ А.В. Бурасовский  
« 31 » августа 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.05 ТРЕБОВАНИЯ К ЗДАНИЯМ И ИНЖЕНЕРНЫМ СИСТЕМАМ  
ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ**

43.02.14 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО

Санкт-Петербург, 2022 г.

<b>СМК ГБПОУ «СПбТК»</b>
<b>Система менеджмента качества</b>
<b>РП ОП.05 Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия</b>

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности **43.02.14 Гостиничное дело**.

Рассмотрено и одобрено на заседании предметно-цикловой комиссии на заседании ПЦК «Сервиса и туризма» ГБПОУ СПбТК Протокол № <u>1</u> от « <u>30</u> » августа 2022 г	Согласованно на заседании Методического совета ГБПОУ СПбТК  Протокол № <u>1</u> от « <u>30</u> » августа 2022 г
---	---

**Разработчики:**

Преподаватель ГБПОУ СПбТК \_\_\_\_\_ Карпова Н.А.

**Эксперты:**

**Внутренняя экспертиза**

Техническая экспертиза: Каминскене О.М. \_\_\_\_\_ методист ГБПОУ СПбТК

Содержательная экспертиза: Тябина Н.Д. \_\_\_\_\_ председатель ПЦК «Сервиса и туризма» СПбТК

**Внешняя экспертиза**

Содержательная экспертиза:

\_\_\_\_\_  
 ФИО, должность полное название ОУ СПО и/или ВПО (для ОДп(б), ОГСЭ, ЕН)  
 \_\_\_\_\_

<b>43.02.14 Гостиничное дело</b>	<b>Страница 2 из 12</b>
<i>Запрещается несанкционированное копирование документа</i>	

<b>СМК ГБПОУ «СПбТК»</b>
<b>Система менеджмента качества</b>
<b>РП ОП.05 Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия</b>

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>14</b>



<b>СМК ГБПОУ «СПбТК»</b>
<b>Система менеджмента качества</b>
<b>РП ОП.05 Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия</b>

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ТРЕБОВАНИЯ К ЗДАНИЯМ И ИНЖЕНЕРНЫМ СИСТЕМАМ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **43.02.14 Гостиничное дело**.

### 1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01.	Определять основные характеристики концепции гостиничного продукта	Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий
ОК 02.	Анализировать спрос и предложения гостиничной отрасли	Основные требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия
ОК 03.	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК04.	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05.	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06.	Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности	Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07.	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08.	Применять рациональные приемы двигательных функций в	Средства профилактики перенапряжения Основы здорового образа жизни;

**43.02.14 Гостиничное дело**

**Страница 4 из 12**

*Запрещается несанкционированное копирование документа*

<b>СМК ГБПОУ «СПбТК»</b>
<b>Система менеджмента качества</b>
<b>РП ОП.05 Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия</b>

	<p>профессиональной деятельности          Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности</p>	<p>Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности</p>
ОК 09.	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач          Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации          Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10.	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы          участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы          строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности          кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)          писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы          основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)          лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности          особенности произношения          правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
ПК 1.1.	<p>Составить план действия.          Определить необходимые ресурсы.          Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий          Знать основные источники информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p>
ПК 1.2.	<p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;          Реализовать составленный план</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить</p>
ПК 1.3.	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;          Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p>	<p>Актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p>

<b>СМК ГБПОУ «СПбТК»</b>
<b>Система менеджмента качества</b>
<b>РП ОП.05 Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия</b>

ПК 2.1.	Составить план действия. Определить необходимые ресурсы. Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью)	Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий  Знать основные источники информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.
ПК 2.2.	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
ПК 2.3.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	Актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах.
ПК 3.1.	Составить план действия. Определить необходимые ресурсы. Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью)	Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий  Знать основные источники информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.
ПК 3.2.	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
ПК 3.3.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	Актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах.

#### 1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента **48** часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки студента **48** часов,  
самостоятельной работы студента **0** часов.

<b>43.02.14 Гостиничное дело</b>	<b>Страница 6 из 12</b>
<i>Запрещается несанкционированное копирование документа</i>	

<b>СМК ГБПОУ «СПбТК»</b>
<b>Система менеджмента качества</b>
<b>РП ОП.05 Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия</b>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
в том числе:	
практические занятия	10
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>0</b>
в том числе:	
Промежуточная аттестация	2

<b>СМК ГБПОУ «Санкт-Петербургский технический колледж»</b>
<b>Система менеджмента качества</b>
<b>РП ОП.05 Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа студентов	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Современные принципы проектирования гостиничных зданий	<b>Содержание учебного материала</b> Материально-техническая база туристских учреждений. Состав основных фондов туристских учреждений. Продукт «гостиница». Алгоритм гостиничного проекта: основные понятия проектирования; этапы проектирования гостиничных предприятий; виды проектов; принципы проектирования. Влияние месторасположения объекта на типологию гостиничных предприятий (туристская дестинация). Основные требования к зданиям гостиниц и туристских комплексов.	4	1  <b>ОК 01. ОК 02.</b>
Тема 2. Архитектурно – планировочные решения и функциональная организация гостиничных зданий.	<b>Содержание учебного материала</b> Основные тенденции архитектурного решения современных гостиниц. Композиционные схемы помещений. Конструктивные схемы гостиничных предприятий: бескаркасные, каркасные и с неполным каркасом. Категории гостиниц. Схемы функциональной организации малой бюджетной гостиницы и большой гостиницы повышенной категории. Объемно-планировочное решение гостиничного объекта: основные блоки помещений и функциональные требования к ним, связь между отдельными блоками помещений. Функциональное зонирование основных помещений Требования к проектированию комплекса жилых и общественных помещений.	12	2  <b>ОК 01. ОК.03. ОК 04. ОК 10. ПК 1.1 ПК 2.1</b>
	<b>Практические занятия</b>	2	
	<b>Практическое занятие № 1</b> Определение категорий гостиницы и расчет площади помещений с использованием нормативных документов		
Тема 3. Современная инженерная инфраструктура гостиничных	<b>Содержание учебного материала</b> Общие требования к инженерно-техническому оборудованию гостиничных предприятий, требования ТУ. Принципы подбора оборудования: модульная координация, однотипность, унификация. Назначение и состав инженерной инфраструктуры: санитарно-технические системы (отопление, холодное и горячее водоснабжение, вентиляция и кондиционирование воздуха,	10	2  <b>ОК 01. ОК 07. ПК 1.2 ПК 2.2</b>

<b>СМК ГБПОУ «СПбТК»</b>
<b>Система менеджмента качества</b>
<b>РП ОП.05 Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия</b>

предприятий. Система жизнеобеспечения гостиниц.	канализация, централизованная система пылеудаления); лифтовое оборудование, энергетическое оборудование (электрическое освещение, его виды). Телекоммуникационные системы (телефонная и радиотелефонная связь, локальная компьютерная сеть, система контроля доступа, комплексная система обеспечения безопасности, комплексная система оснащения конференц – залов). Профессиональное технологическое оборудование (уборочные машины, оборудование прачечных и химчисток, службы приема и размещения). Правила эксплуатации инженерного оборудования, система планово-предупредительного ремонта. Управление системой жизнеобеспечения, автоматизация и диспетчеризация инженерного оборудования. Использование системы жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих и безопасных условий труда персонала.		
	<b>Практические занятия</b>	2	
	<b>Практическое занятие № 2</b> Производственные ситуации, связанные с неисправностями инженерно-технического оборудования, оборудование службы приема и размещения		
Тема 4. Ресурсосберегающие и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	2
	Общая характеристика ресурсов. Определение потребности гостиничного предприятия в материальных и технических ресурсах. Контроль правильного использования материальных и технических ресурсов. Роль ресурсосберегающих технологий в обеспечении прибыльности гостиницы. Применение новых ресурсосберегающих технологий в эксплуатации инженерного оборудования и функционировании предметно-пространственной среды: система оповещения на фотоэлементах, система автоматического отключения света, оснащение ванной комнаты фотоэлементами Автоматизация здания гостиницы как основной фактор экономного использования человеческих ресурсов.		2 <b>ОК 07. ОК 09. ПК 3.1 ПК 3.2</b>
	<b>Практические занятия</b>	2	

<b>43.02.14 Гостиничное дело</b>	<b>Страница 9 из 12</b>
<i>Запрещается несанкционированное копирование документа</i>	

<b>СМК ГБПОУ «СПбТК»</b>
<b>Система менеджмента качества</b>
<b>РП ОП.05 Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия</b>

	<b>Практическое занятие № 3</b> Анализ связанных с потерями ресурсов производственных ситуаций и их решение		
Тема 5. Современная архитектура и интерьер гостиничных зданий	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	2
	Основные понятия архитектуры. Понятие «стиль» в архитектуре. Современные архитектурные стили гостиничных предприятий. Экстерьер здания и его влияние на создание интерьера. Ландшафтная архитектура. Социальные и композиционные основы интерьера. Принципы оформления интерьера гостиничных зданий. Естественное и искусственное освещение в интерьере. Проблема цвета в интерьере и его физиологическое воздействие на человека. Колористическая композиция различных помещений гостиничного предприятия. Мебельные стили в интерьере. Требования к современным мебельным изделиям. Меблировка жилых и общественных помещений гостиницы. Декоративное искусство в художественном оформлении интерьера. Современные тенденции, влияющие на оформление гостиничных предприятий.		<b>ОК 05. ОК 09. ПК 3.2 ПК 3.3</b>
	<b>Практические занятия</b>	2	
	<b>Практическое занятие № 4</b> Оформление интерьера гостиницы: создание и использование фирменной цветовой гаммы и расстановка мебели		
Тема 6. Создание системы безопасности в гостиничном предприятии.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	Основные документы, регламентирующие охрану труда. Организация охраны труда на предприятии. Производственная экология и санитария. Надзор и контроль по охране труда. Ответственность работодателя и сотрудника за нарушение законодательных актов об охране труда. Антитеррористическая и противокриминальная защита гостиничного объекта. Действия персонала гостиницы в чрезвычайных ситуациях. Организация пожарной безопасности в гостинице.		2 <b>ОК 06. ОК 08. ПК 1.3 ПК 2.3 ПК 3.3</b>
	<b>Практические занятия</b>	2	
	<b>Практическое занятие № 5</b> Анализ причин профессиональных заболеваний и травматизма.		
	<b>Всего:</b>	<b>48</b>	

43.02.14 Гостиничное дело	Страница 10 из 12
<i>Запрещается несанкционированное копирование документа</i>	

<b>СМК ГБПОУ «СПбТК»</b>
<b>Система менеджмента качества</b>
<b>РП ОП.05 Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия</b>

### 3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов «ОП.05 Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: учебная мебель, дидактические пособия, программное обеспечение, мультимедийные презентации лекционного материала, видеофильмы по отдельным темам.

Технические средства обучения: видеопроекторное оборудования для презентаций, средства звуковоспроизведения, экран, компьютеры с доступом к базам данных и Интернет.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### 3.2.1 Основные источники (печатные издания):

1. Безрукова С.В. Здания и инженерные системы гостиниц. Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования, М.: Академия, 2019, 208 с.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации
3. Налоговый кодекс Российской Федерации
4. Трудовой кодекс Российской Федерации

##### 3.2.2 Интернет источники (электронные издания)

1. <http://www.russiatourism.ru>
2. <http://www.hotelmaster.ru>
3. <http://www.hotres.ru>
4. <http://www.hotelline.ru>
5. <http://www.frontdesk.ru>
6. <http://ps-hotel.ru> Техническое оснащение гостиничных номеров.
7. <http://hotelexecutive.ru/>
8. <http://service-school72.ru/>
9. Каталог уборочного оборудования. - Режим доступа: <http://www.mouker.ru> ;
10. «Пять звезд. Гостиничный бизнес» – ежемесячный информационно-аналитический журнал для специалистов гостиничной отрасли., [Эл. Ресурс], Режим доступа: <http://5stars-mag.ru>
11. Федерация Рестораторов и Отельеров России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.frio.ru>
12. Строительные нормы для гостиниц. Инженерные системы и оборудование гостиниц.-[Электронный ресурс], форма доступа: <http://www.unix-spb.ru/stroygost.php?review=7>.

##### 3.2.3. Дополнительные источники

1. Основы архитектурных зданий и сооружений.-Ростов н/Д"Феникс",2019  
Е.С.Агранович-Понамарева. Интерьер и предметный дизайн жилых зданий. Ростов н/Д"Феникс",2019
2. Романов В.А. и др. Гостиничные комплексы. МарТ Ростов-н/Д, 2019

43.02.14 Гостиничное дело	Страница 11 из 12
<i>Запрещается несанкционированное копирование документа</i>	



<b>СМК ГБПОУ «СПбТК»</b>
<b>Система менеджмента качества</b>
<b>РП ОП.05 Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия</b>

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки</b>
<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- концепцию обеспечения безопасности гостиничных предприятий</li> <li>- основные требования к зданиям гостиниц и туристических комплексов;</li> <li>- типовые архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристических комплексов;</li> <li>- состав инженерных служб гостиничных комплексов</li> <li>- Роль ресурсосберегающих технологий в обеспечении прибыльности гостиницы - порядок оперативного реагирования в случае нарушения в системах жизнеобеспечения;</li> <li>-Современные архитектурные стили гостиничных предприятий</li> <li>-Современные тенденции, влияющие на оформление гостиничных предприятий.</li> <li>- Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены</li> </ul>	<p>Характеристики демонстрируемых знаний</p>	<p>Устный опрос Оценка выполнения ситуационных задач Оценка результатов деятельности при участии в деловой игре Оценка внеаудиторной самостоятельной работы Тестирование</p>
<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять нарушения в системах жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих;</li> <li>- контролировать выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены на рабочем месте;</li> <li>-искать и использовать онлайн интернет-ресурсы в меблировке и оформлении интерьера</li> </ul>	<p>Характеристики демонстрируемых умений</p>	<p>Оценка результатов выполнения практических занятий Оценка внеаудиторной самостоятельной работы</p>



**Комитет по образованию  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение  
«Санкт-Петербургский технический колледж»**

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ СПбТК  
\_\_\_\_\_ А.В. Бурасовский  
«31» августа 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (ВТОРОЙ)**

**43.02.14 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО**

**РП ОП.06**

<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.06 «Иностранный язык (второй)»</b>

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.14 «Гостиничное дело», входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 «Сервиса и туризма».

<p>Рассмотрено и одобрено на заседании предметно-цикловой комиссии «<i>Иностранных языков</i>» ГБПОУ СПбТК</p> <p>Протокол № <u>1</u> от «<u>30</u>» <u>августа</u> 2022 г.</p>	<p>Согласованно на заседании Методического совета ГБПОУ СПбТК</p> <p>Протокол № <u>1</u> от «<u>30</u>» <u>августа</u> 2022 г.</p>
---	--

**Разработчики:** преподаватель ГБПОУ СПбТК \_\_\_\_\_ Курьян М.В.

**Эксперты:**

**Внутренняя экспертиза**

Техническая экспертиза: Каминскене О.М. \_\_\_\_\_ методист, ГБПОУ СПбТК

Содержательная экспертиза: Федянина М.В. \_\_\_\_\_ преподаватель ПЦК, ГБПОУ СПбТК

**Внешняя экспертиза**

Содержательная экспертиза: \_\_\_\_\_  
ФИО, должность полное название ОУ СПО и/или ВПО (для ОДп(б), ОГСЭ, ЕН)

<b>СМК ГБПОУ СПБТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.06 «Иностранный язык (второй)»</b>

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>14</b>

<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.06 «Иностранный язык (второй)»</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (ВТОРОЙ)»

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 – Сервиса и туризма, по направлению подготовки 43.02.14 «Гостиничное дело».

### 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Иностранный язык (второй)» входит в состав общепрофессионального цикла.

### 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Решать профессиональные задачи в сфере управления структурным подразделением гостиничного предприятия	Виды, этапы и методы принятия решений в структурном подразделении гостиничного предприятия;
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством,	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности

<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.06 «Иностранный язык (второй)»</b>

клиентами.		
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке и на изучаемом иностранном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации
ОК 10. Осуществлять профессиональную коммуникацию на иностранном языке применительно к освоенному уровню квалификации и области профессиональной деятельности.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>124</b>
<b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>124</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	4
практические занятия (если предусмотрено)	119
Самостоятельная работа	1
<b>Промежуточная аттестация</b>	дифференцированный зачет

<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.06 «Иностранный язык (второй)»</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Вводный курс	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 05
	Алфавит, буквосочетания, правила чтения и произношения. Знакомство с частями речи: существительные, личные местоимения, глаголы. Распознавание их в текстах.	2	
	Языки и страны.	2	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>8</b>	
	Практическое занятие 1. «Международные слова в немецком языке. Как звучит немецкий язык: алфавит, буквосочетания, ударение в простых словах».	2	
	Практическое занятие 2. «Распознавание существительных, личных местоимений, глаголов в простых текстах».	2	
	Практическое занятие 3. «Интонация в повествовательном и вопросительном предложении».	2	
Практическое занятие 4. «Порядок слов в повествовательном и вопросительном предложении».	2		
Тема 2. Прибытие гостей в гостиницу	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>20</b>	ОК 05, ПК 1.2
	Встреча гостей, заранее бронировавших номер в гостинице: лексика и диалоги.		
	Задать вопрос и переспросить гостей на рецепции гостиницы при возникновении недопонимания: лексика и диалоги.		
	Заполнение формуляра на прибывшего гостя: лексика и диалоги.		
Визитные карточки гостей из германоязычных стран: лексика и диалоги.			

<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.06 «Иностранный язык (второй)»</b>

	Названия германоязычных стран и некоторых крупных городов. Лексика по теме.		
	Проводить гостей в гостиничный номер: лексика и диалоги.		
	Спряжение слабых глаголов в настоящем времени. Спряжение глагола «быть».		
	Правила построения простых повествовательных предложений.		
	Построение вопросительных предложений с вопросительным словом.		
	Вежливая форма императива.		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>20</b>	
	Практическое занятие 5. «Приветствия, запрос имени и фамилии, формальное и неформальное обращение к гостям, вопросы о самочувствии гостей. Диалоги по теме».	2	
	Практическое занятие 6. «Как назвать фамилию и имя по буквам, вежливо извиниться и переспросить. Диалоги по теме».	2	
	Практическое занятие 7. «Заполнение бланка формуляра на прибывшего гостя, задавая вопросы гостю. Диалоги по теме».	2	
	Практическое занятие 8. «Чтение информации на визитных карточках гостей из германоязычных стран. Диалоги по информации с визитных карточек».	2	
	Практическое занятие 9. «Чтение названий стран и некоторых городов германоязычных стран. Диалоги на тему «Откуда прибыли гости».	2	
	Практическое занятие 10. «Показать гостю дорогу к гостиничному номеру. Диалоги по теме».	2	
	Практическое занятие 11. «Простые предложения: спрягать слабые глаголы в настоящем времени. Уметь спрягать неправильный глагол «быть».	2	
	Практическое занятие 12. «Построение простых повествовательных предложений».	2	
	Практическое занятие 13. «Построение вопросительных предложений с вопросительными словами «как», «откуда», «кто», «где».	2	
	Практическое занятие 14. «Построение предложений в форме императива (вежливая форма)».	2	
Тема 3. Гостиничный номер и завтрак	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
	Встреча гостей, заранее не бронировавших номер в гостинице.		ОК 05
	Описание гостиничного номера: лексика.		



<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.06 «Иностранный язык (второй)»</b>

	Категории номеров в гостинице, стоимость номеров: лексика по теме, количественные числительные до 1000.		
	Завтрак в гостинице: названия напитков и продуктов, готовых блюд. Типичный завтрак в гостиницах Германии и России: меню завтраков.		
	Спряжение сильных глаголов, глагола «иметь», модального глагола «möchten». Винительный падеж существительных («Akkusativ») в немецком языке, изменения в Винительном падеже определённых/неопределённых артиклей. Уметь строить предложения с глаголом «иметь» и модальным глаголом «möchten».		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>10</b>	
	Практическое занятие 15. «Встреча гостей, заранее не бронировавших номер в гостинице. Диалоги по теме».	2	
	Практическое занятие 16. «Мебель, оборудование и техника. Определённые и неопределённые артикли перед существительными. Диалоги по теме».	2	
	Практическое занятие 17. «Счёт до 1000. Диалоги по теме».	2	
	Практическое занятие 18. «Заказ завтрака в номер по телефону», «Завтрак в ресторане гостиницы».	2	
	Практическое занятие 19. «Спряжение глагола «иметь». Винительный падеж.	2	
Тема 4. Корреспонденция и телефонные разговоры	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	ОК 05
	Бронирование номера по телефону: лексика и речевые клише. Правила ведения телефонного разговора с гостями.		
	Справка гостю по телефону: лексика и речевые клише. Порядковые числительные до 100: календарные даты.		
	Деловая корреспонденция в отеле. Ответ на письменное бронирование номера: лексика, форма и построение письма. Написание ответов на запросы о бронировании.		
	Письменное подтверждение бронирования по электронной почте: лексика, форма и построение электронного письма. Написание подтверждения бронирования. Правила написания делового письма.		

<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.06 «Иностранный язык (второй)»</b>

	Названия времён года, месяцев, дней недели.		
	Глаголы с отделяемыми приставками и их спряжение. Модальные глаголы «können» и «müssen».		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>12</b>	
	Практическое занятие 20. «Правила ведения телефонных разговоров с гостями отеля. Диалоги по теме».	2	
	Практическое занятие 21. «Порядковые числительные до 100, справки о датах проведения мероприятий, о местоположении в отеле (этаж, направление)».	2	
	Практическое занятие 22. «Написание письма – бронирования и письма-подтверждения бронирования».	2	
	Практическое занятие 23. «Написание электронного письма - подтверждения бронирования по электронной почте».	2	
	Практическое занятие 24. «Названия времён года, месяцев, дней недели».	2	
	Практическое занятие 25. «Спряжение в повествовательном и вопросительном предложении глаголов с отделяемыми приставками. Спряжение модальных глаголов «können» и «müssen» в предложениях».	2	
Тема 5. Сервис гостинице	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>18</b>	ОК 05, ОК 02
в	Время на часах: официальное и неофициальное. Предлоги времени. Уметь спросить и ответить на вопрос о времени. Построение предложений с предлогами времени. Диалоги по теме		
	Время работы служб в гостинице. Лексика и речевые клише по теме. Время работы различных учреждений в Германии: работа с интернетом. Диалоги по теме.		
	Помещения в гостинице, прилегающая к гостинице территория: лексика. Диалог «Показ номера гостю».		
	Дать справку гостям о расположении различных служб в гостинице и предметов в гостиничном номере: задать вопрос и дать ответ на него. Предлоги места (предлоги двойного управления). Дателный падеж существительных.		

<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.06 «Иностранный язык (второй)»</b>

	Диалог: «Принять бронирование столика в ресторане гостиницы по телефону». Лексика и речевые клише по теме.		
	Обслуживание в ресторане гостиницы, меню в ресторане: лексика и речевые клише. Диалоги по теме «Заказ напитков».		
	Вопросительные предложения без вопросительного слова. Изменение артиклей по трём падежам. Прошедшее литературное время от глагола «иметь».		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>16</b>	
	Практическое занятие 26. «Время на часах (официальное и неофициальное). Предлоги времени».	2	
	Практическое занятие 27. «Время работы различных служб в гостинице».	2	
	Практическое занятие 28. «Помещения в гостинице, прилегающая к гостинице территория».	2	
	Практическое занятие 29. «Справка гостям о расположении различных служб в гостинице и предметов в гостиничном номере: задать вопрос и дать ответ на него».	2	
	Практическое занятие 30. «Бронирование столика в ресторане гостиницы по телефону».	2	
	Практическое занятие 31. «Обслуживание гостей в ресторане гостиницы, чтение меню в ресторане».	2	
	Практическое занятие 32. «Построение вопросительных предложений без вопросительного слова. Употребление артиклей существительных в трёх падежах».	2	
	Практическое занятие 33. «Прошедшее литературное время от глагола «иметь».	1	
	Практическое занятие 34. «Контрольная работа № 1».	1	
Тема 6. Справки и информация о гостинице	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 10 ОК 05
	Техника и предметы мебели в гостиничном номере и гостиничных помещениях: как они используются, инструкции для гостя. Диалог по теме.		
	Ответы на запросы и жалобы гостей. Типичные жалобы гостей в гостинице: лексика и речевые клише. Диалоги по теме.		
	Таблички и указатели в гостинице: лексика. Диалоги по теме.		

<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.06 «Иностранный язык (второй)»</b>

	Сообщения гостей: принять, записать и передать дальше (лексика и речевые клише). Диалоги по теме.		
	Телефонные сообщения в гостинице: принять, соединить с требуемым абонентом, передать сообщение. Диалоги по телефону.		
	Лексика и речевые клише по темам «Взять машину в аренду» и «Заказ автомобиля по телефону». Диалоги по теме.		
	Модальные глаголы «wollen», «dürfen», «sollen».		
	Личные местоимения в Винительном и Дательном падеже.		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>16</b>	
	Практическое занятие 35. «Справка гостю о том, как и что функционирует в гостиничном номере».	2	
	Практическое занятие 36. «Как ответить на запросы и жалобы гостей».	2	
	Практическое занятие 37. «Чтение и понимание табличек и указателей в гостинице».	2	
	Практическое занятие 38. «Сообщения гостей: принять, записать и передать дальше».	2	
	Практическое занятие 39. «Телефонные сообщения в гостинице: принять, соединить с требуемым абонентом, передать сообщение».	2	
	Практическое занятие 40. «Аренда автомобиля по телефону».	2	
	Практическое занятие 41. «Спряжение модальных глаголов «wollen», «dürfen», «sollen».	2	
	Практическое занятие 42. «Личные местоимения в Винительном и Дательном падеже».	2	
Тема 7. Предложения в гостинице	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 10 ОК 05
	Заказ еды в номер, обслуживание номеров: лексика и речевые клише. Диалоги по теме.		
	Покупки в киоске гостиницы: лексика и речевые клише. Диалоги по теме.		
	Услуги в гостинице: прачечная и химчистка, парикмахерская, салон красоты: лексика и речевые клише. Диалоги по теме.		
	Лексика и речевые клише по теме «Вызвать врача гостю». Части тела, возможные травмы и заболевания. Диалоги по теме.		

<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.06 «Иностранный язык (второй)»</b>

	Предложение спортивного и развлекательного досуга в гостинице: лексика и речевые клише. Диалоги по теме.		
	Присмотр за детьми: детская программа в гостинице, игровая комната, присмотр за детьми в номере. Диалоги по теме.		
	Глагол «lassen». Притяжательные местоимения.		
	Комплексные предложения отелей.		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>16</b>	
	Практическое занятие 43. «Заказ еды в номер, обслуживание номеров».	2	
	Практическое занятие 44. «Покупки в киоске гостиницы».	2	
	Практическое занятие 45. «Услуги прачечной и химчистки, парикмахерской, салона красоты».	2	
	Практическое занятие 46. «Вызов врача гостю».	2	
	Практическое занятие 47. «Части тела, возможные травмы и заболевания».	2	
	Практическое занятие 48. «Предложение спортивного и развлекательного досуга в гостинице».	2	
	Практическое занятие 49. «Присмотр за детьми: детская программа в гостинице, игровая комната, присмотр за детьми в номере».	2	
	Практическое занятие 50. «Спряжение глагола «lassen». Притяжательные местоимения».	2	
Тема 8. Предложения в местах для отпуска и отдыха	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 10 ОК 05
	Ориентирование в городе: лексика и речевые клише. Диалоги на тему «Посоветовать гостю достопримечательности и объяснить дорогу к ним».		
	Дать справку и указания гостю в местах отпуска и отдыха: лексика. Поиск необходимой информации в интернете: расписание поездов, аэропортов, сайты курортных гостиниц. Диалоги по теме.		
	Программа экскурсий: лексика. Работа с сайтами в интернете: пешие и автобусные обзорные экскурсии в городе Вене.		
	Степени сравнения прилагательных. Предлоги места.		

<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.06 «Иностранный язык (второй)»</b>

	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>6</b>	
	Практическое занятие 51. «Ориентирование в городе».	2	
	Практическое занятие 52. «Места отпуска и отдыха. Расписание поездов, аэропортов, сайты курортных гостиниц».	2	
	Практическое занятие 53. «Пешие и автобусные обзорные экскурсии в городе Вена».	2	
Тема 9. Отъезд гостей	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>13</b>	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 10 ОК 05
	Лексика и речевые клише к теме «Служба пробудки. Бланк для пробудки». Диалоги по теме.		
	Лексика и речевые клише к теме «Разъяснение счёта. Ошибки в счёте». Диалоги по теме.		
	Лексика и речевые клише к теме «Приём оплаты за проживание. Валюта и кредитные карты». Диалоги по теме.		
	Лексика и речевые клише к теме «Вопросы об удовлетворённости гостей проживанием в гостинице». Диалоги по теме.		
	Лексика и речевые клише к теме «Прощание с гостями. Потерянные вещи». Диалоги по теме.		
	Деловая игра «В гостинице от приезда до отъезда».		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>15</b>	
	Практическое занятие 54. «Служба пробудки. Бланк для пробудки».	2	
	Практическое занятие 55. «Разъяснение счёта. Ошибки в счёте».	2	
	Практическое занятие 56. «Приём оплаты за проживание. Валюта и кредитные карты».	2	
	Практическое занятие 57. «Вопросы об удовлетворённости гостей проживанием в гостинице».	2	
	Практическое занятие 58. «Прощание с гостями. Потерянные вещи».	2	
Практическое занятие 59. «Контрольная работа».	2		
Практическое занятие 50. «Проведение деловой игры по всем пройденным темам».	3		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> «Информация об экскурсионной программе с сайтов различных городов Германии, Австрии, Швейцарии».	<b>1</b>	
<b>Всего:</b>		<b>124</b>	

<b>СМК ГБПОУ СПБТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.06 «Иностранный язык (второй)»</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен мультимедийная лаборатория иностранных языков, оснащенный оборудованием:**

- рабочее место преподавателя
- доска
- комплект учебной мебели для студентов
- шкаф, стеллаж
- плакаты по грамматике английского языка;
- мультимедиа проектор с комплектующими (в т.ч.экран)
- персональный компьютер, системный блок, монитор, клавиатура, мышь и др.комплектующие;
- персональный компьютер, системный блок, монитор, клавиатура, мышь и др.комплектующие
- магнитофон
- современное лицензионное программное обеспечение (в том числе специализированное программное обеспечение: Sanaco study student);
- подключение к глобальной сети Интернет (электронной библиотеке «Знаниум»);
- учебно-методический комплекс по дисциплине;
- фонд оценочных средств по дисциплине;
- комплект рекомендованной учебной литературы по дисциплине (учебники, учебные пособия, словари, в том числе доступ к электронной библиотеке «Знаниум»);
- видео и аудиоматериалы по темам дисциплины (к учебникам “Be My Guest”, “New English File”).

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе (в случае наличия)

##### **3.2.1. Печатные издания**

1. Басова Н.В. Немецкий язык для колледжей: учебник. - М.: Кнорус, 2018
2. Васильева М.М. Практическая грамматика немецкого языка: учебное пособие. – М.: Альфа-М, ИНФРА-М, 2021 <http://znanium.com/bookread2.php?book=474619>  
Дополнительная:
3. Васильева М.М. Немецкий язык: туризм и сервис: учебник. – М.: Альфа-М, ИНФРА-М, 2021 <http://znanium.com/bookread2.php?book=939858>

##### **3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)**

1. [http://www.dw-world.de/dw/article/0,,268275,00.html?maca=de-podcast\\_marktplatz-1374-xml-mrss](http://www.dw-world.de/dw/article/0,,268275,00.html?maca=de-podcast_marktplatz-1374-xml-mrss) обучающие лекции на немецкой радиоволне.
2. <http://www.hoteljob-international.de/> объявления с предложениями и запросами о работе в сфере гостиничного сервиса.
3. [http://www.ciao.de/Erfahrungsberichte/Hotelfachmann\\_frau\\_137788](http://www.ciao.de/Erfahrungsberichte/Hotelfachmann_frau_137788)  
[http://www.berufe-gastgewerbe.ch/d/hofa/img/I\\_hofa\\_08.pdf](http://www.berufe-gastgewerbe.ch/d/hofa/img/I_hofa_08.pdf)  
сайты с текстами-отзывами, описывающими производственную практику на различных позициях в отелях Германии и Австрии.
4. <http://www.gastgewerbe-magazin.de/>

<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.06 «Иностранный язык (второй)»</b>

<http://www.hotelier.de/hotellerie/>

ON-Line журналы, издаваемые для сферы гостиничного сервиса.

5. <http://www.weserbergland.net/>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Формы и методы оценки</b>
Лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимые для овладения устными и письменными формами общения на иностранном языке в ограниченных ситуациях бытового и профессионального общения;	Умение вести диалоги по темам, ответы на вопросы на знание и понимание	Устный опрос Тестирование по темам
Правила делового этикета, принятые в германоязычных странах;	Ответы на вопросы на знание и понимание	Устный опрос Тестирование по темам
Правила ведения деловой переписки на немецком языке при оказании услуг в гостиничном сервисе;	Ответы на вопросы на знание и понимание	Устный опрос Тестирование по темам
Правила заполнения на немецком языке бланков и другой необходимой при заселении и выписки гостя документации;	Ответы на вопросы на знание и понимание	Устный опрос Тестирование по темам
Источники общей и профессиональной информации на немецком языке;	Ответы на вопросы на знание и понимание	Устный опрос Тестирование по темам
Правила перевода профессионально ориентированных текстов;	Ответы на вопросы на знание и понимание	Устный опрос Тестирование по темам
Общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;	Ответы на вопросы на знание и понимание	Устный опрос Тестирование по темам
Переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;	Ответы на вопросы на знание и понимание	Устный опрос Тестирование по темам
Самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;	Ответы на вопросы на знание и понимание	Устный опрос Тестирование по темам





**Комитет по образованию  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение  
«Санкт-Петербургский технический колледж»**

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ СПбТК  
\_\_\_\_\_ А.В. Бурасовский  
«31» августа 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ  
В СФЕРЕ ГОСТИНИЧНОГО БИЗНЕСА**

**43.02.14 ГОСТИЧНОЕ ДЕЛО**

**РП ОП.07**

<b>СМК ГБПОУ СПБТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.07 «Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса»</b>

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.14 «Гостиничное дело», входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 «Сервиса и туризма».

<p>Рассмотрено и одобрено на заседании предметно-цикловой комиссии «<i>Экономических дисциплин</i>» ГБПОУ СПБТК</p> <p>Протокол № <u>1</u> от «<u>30</u>» августа 2022 г.</p>	<p>Согласованно на заседании Методического совета ГБПОУ СПБТК</p> <p>Протокол № <u>1</u> от «<u>30</u>» августа 2022 г.</p>
---	---

**Разработчики:** преподаватель ГБПОУ СПБТК \_\_\_\_\_ Виноградская Н.Ю.

**Эксперты:**

**Внутренняя экспертиза**

Техническая экспертиза: Каминскене О.М. \_\_\_\_\_ методист, ГБПОУ СПБТК

Содержательная экспертиза: Горская Л.В. \_\_\_\_\_ председатель ПЦК, ГБПОУ СПБТК

**Внешняя экспертиза**

Содержательная экспертиза: \_\_\_\_\_  
ФИО, должность полное название ОУ СПО и/или ВПО (для ОДп(б), ОГСЭ, ЕН

<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.07 «Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса»</b>

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>10</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>

<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.07 «Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса»</b>

**ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В СФЕРЕ ГОСТИНИЧНОГО БИЗНЕСА»**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 – Сервиса и туризма, по направлению подготовки 43.02.14 «Гостиничное дело».

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы разработки бизнес-идей и бизнес-плана. Структура плана для решения задач Порядок оценки инвестиционной привлекательности разработанных бизнес-идей
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05.	Излагать свои мысли на	Особенности социального и

Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	государственном языке Оформлять документы	культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применять на практике правовые и нормативные документы в контексте своих профессиональных обязанностей. Составлять договорную документацию в соответствии со своими профессиональными функциями. Использовать хозяйственно-экономические положения профессиональной документации, регламентирующей деятельность технических работников и специалистов.	Хозяйственно-экономические основы нормативного регулирования гостиничного дела. Содержание профессиональной документации, определяющее экономику и бухгалтерский учет гостиничного предприятия. Характеристику документального оформления договорных отношений в гостинице, место и роль в этих отношениях технических работников и специалистов.
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Оформлять бизнес-план Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Кредитные банковские продукты
ПК 1.1. Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале	Планировать потребности в материальных ресурсах и персонале службы; определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с особенностями сегментации гостей и установленными нормативами	Методы планирования труда работников службы приема и размещения; структуру и место службы приема и размещения в системе управления гостиничным предприятием; принципы взаимодействия службы приема и размещения с другими отделами гостиницы; методика определения потребностей службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале;
ПК 2.1. Планировать потребности в материальных ресурсах и персонале	Планировать потребности в материальных ресурсах и персонале	Методы планирования труда работников службы питания;

<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.07 «Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса»</b>

потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале	персонале службы; определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с особенностями сегментации гостей и установленными нормативами	структуру и место службы питания в системе управления гостиничным предприятием; принципы взаимодействия службы питания с другими отделами гостиницы; методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале;
ПК 3.1. Планировать потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале	Планировать потребности в материальных ресурсах и персонале службы; определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с особенностями сегментации гостей и установленными нормативами	Методы планирования труда работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда; структуру и место службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в системе управления гостиничным предприятием; принципы взаимодействия службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда с другими отделами гостиницы; методика определения потребностей службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале;
ПК 4.1. Планировать потребности службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале	Планировать потребность службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале; планировать и прогнозировать продажи;	Структура и место службы бронирования и продаж в системе управления гостиничным предприятием, взаимосвязь с другими подразделениями гостиницы; рынок гостиничных услуг и современные тенденции развития гостиничного рынка; виды каналов сбыта гостиничного продукта

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем учебной дисциплины</b>	<b>36</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>36</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	26
практические занятия	10

<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.07 «Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса»</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Содержание предпринимательской деятельности	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК1
	Понятия и сущность предпринимательства. Условия для развития предпринимательской деятельности: экономические, социальные и правовые. Цели и задачи предпринимательства. Принципы, признаки, функции предпринимательства. Предпринимательская деятельность и предпринимательские отношения.	2	
	Типы и виды предпринимательства. Производственное, коммерческое предпринимательство. Финансовое предпринимательство. Консультационное предпринимательство. Предпринимательская деятельность малых предприятий.	2	
	Юридические основания для открытия предпринимательской деятельности. Сущность предпринимательской среды. Внешняя и внутренняя предпринимательская среда.	2	
	Объекты и субъекты предпринимательской деятельности. Предприниматель, потребитель, наемный работник, государство как субъекты предпринимательской деятельности. Портрет современного предпринимателя. Основные составляющие современной концепции деловых качеств предпринимателя. Товар как объект предпринимательской деятельности. Свойства товара. Потребительская ценность товара. Понятие уникального торгового предложения уникального торгового предложения. Закономерности создания новых товаров	2	

<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.07 «Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса»</b>

	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие № 1</b> Выполнение проектной работы «100 идей, которые потрясли мир».	2	
Тема 2. Предпринимательская идея и ее выбор	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК1, ОК2, ОК3, ОК9, ОК11,
	Предпринимательская идея и её выбор. Источники формирования предпринимательских идей. Методы выработки предпринимательских идей.	2	
	Общая схема предпринимательских действий. Процесс генерации предпринимательской идеи. Основные типы ключевых факторов успеха. Основные стадии жизненного цикла товара: генерирование деловой идеи, экспертная оценка идей, сбор и анализ рыночной информации, экспертная оценка информации, полученной в процессе осмысления идеи, принятие предпринимательского решения. Разработка товарной модификации, ввод товара.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие № 2.</b> Изучение новых конкурентных бизнес-идей новых форматов предприятий индустрии гостеприимства в России и за рубежом.	2	
Тема 3. Создание собственного дела.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК1, ОК2, ОК3, ОК9, ОК11,
	Новые бизнес-модели. Стратегия достижения успеха. Создание собственного дела. Общие условия и принципы. Правила start-up.	2	
	Основные этапы создания предпринимательской единицы. Порядок создания нового предприятия и его государственной регистрации.	2	
	Финансовое обеспечение деятельности предпринимательской единицы. Основные источники финансирования предпринимательской единицы: банковские и коммерческие кредиты, лизинг, франчайзинг. Венчурное финансирование. Бизнес-ангелы.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие № 3.</b> Деловая игра «Создание нового предприятия». Подготовка пакета документов для	2	



<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.07 «Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса»</b>

	государственной регистрации.		
Тема 4. Технология бизнес-планирования	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК1, ОК2, ОК3, ОК9, ОК11, * ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4, 1
	Назначение, цели и задачи бизнес-планирования. Функции бизнес-планов. Внутренние и внешние адресаты бизнес-планов. Виды бизнес-планов. Структура бизнес-плана. Краткое содержание разделов бизнес-плана. Методики разработки бизнес-плана.	2	
	Разработка концепции бизнес-плана. Основные направления и характеристики планируемой деятельности. Характеристика предприятия, планирующего продажу услуг. Определение миссии (философии) предприятия. Цели бизнеса. Функции целей бизнеса. Определение целей разработки бизнес-плана.	2	
	План маркетинга План производства. Эксплуатационная программа гостиничного предприятия. Потребность в материальных и трудовых ресурсах(структура; суть проекта; эффективность проекта, сведения о фирме; план действий; назначение, цели и задачи написания).	2	
	Финансовый план. Потребность в капитале и источники финансирования; план возврата кредита. Резюме бизнес-плана. Инвестиционное предложение.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие № 4.</b> Разработка концепции гостиничного предприятия	4	
	<b>ИТОГО</b>	<b>36</b>	

<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.07 «Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса»</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет экономики и бухгалтерского учета, оснащенный оборудованием:**

- рабочее место преподавателя
- доска
- персональный компьютер, системный блок, монитор, клавиатура, мышь и др. комплектующие;
- мультимедиа проектор с комплектующими (в т.ч. экран)
- стенды
- доска для объявлений
- комплект учебной мебели для студентов

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **3.2.1 Основные источники (печатные издания):**

1. Петрова А.М. Предпринимательство в сфере сервиса: учебное пособие. – М.: Форум, 2021 <http://znanium.com/bookread2.php?book=538964>
2. Гражданский кодекс РФ. – М., 2017
3. Налоговый кодекс РФ. – М., 2018
4. Трудовой кодекс РФ. – М.: Проспект, 2017
5. Скачкова Г.С. Комментарий к Трудовому кодексу РФ (постатейный). — М.: РИОР: ИНФРА-М, 2021 <http://znanium.com/bookread2.php?book=537524>

#### **3.2.2 Интернет источники (электронные издания)**

1. <http://do.rksi.ru/library/courses/osnpred/book.dbk> Машерук Е.М. Основы предпринимательства. Дистанционный курс
  2. [http://www.petrograd.biz/business\\_manual/business\\_13.php](http://www.petrograd.biz/business_manual/business_13.php) Мельников М.М.
  3. <http://www.mybiz.ru/> Свой бизнес/электронный журнал.
  4. <http://www.registriruisam.ru/index.html> Документы для регистрации и перерегистрации ООО (в соответствии с ФЗ-312) и ИП. Рекомендации по выбору банка и открытию расчетного счета. [http://producм.ru/books/business\\_structure/book7/p10/](http://producм.ru/books/business_structure/book7/p10/)
5. Мультимедийное модульное издание «Строим отель»  
 People&Lifemediagroup, <http://royallib.ru/> О.Бекетова Бизнес-планирование. Конспект лекций Электронный учебник

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки</b>
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины	Характеристика демонстрируемых знаний	Например: тестирование
Содержание предпринимательской деятельности	Ответы на вопросы на знание и понимание	Устный опрос
Предпринимательская идея и ее выбор	Соответствие критериям оценки	Выбор предпринимательской идеи, презентация, обоснование
Создание собственного дела.	Соответствие критериям оценки	Ситуационная задача
Экономическая безопасность предпринимательской единицы	Ответы на вопросы на знание и понимание	Устный опрос
Технология бизнес-планирования	Соответствие критериям оценки	Ситуационная задача



**Комитет по образованию**  
**Государственное бюджетное профессиональное образовательное**  
**учреждение «Санкт-Петербургский технический колледж»**

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ СПбТК  
\_\_\_\_\_ А.В. Бурасовский  
«31» августа 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

43.02.14 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО

**РП ОП.08**

Санкт-Петербург, 2022

<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.08 «Безопасность жизнедеятельности»</b>

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.14 «Гостиничное дело», входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 «Сервиса и туризма».

<p>Рассмотрено и одобрено на заседании предметно-цикловой комиссии «БЖД и физической культуры» ГБПОУ СПбТК</p> <p>Протокол № 1 от «30» августа 2022 г.</p>	<p>Согласованно на заседании Методического совета ГБПОУ СПбТК</p> <p>Протокол № 1 от «30» августа 2022 г.</p>
--	---

**Разработчики:** преподаватель ГБПОУ СПбТК \_\_\_\_\_ Голицева К.Э.

**Эксперты:**

**Внутренняя экспертиза**

Техническая экспертиза: Каминскене О.М. \_\_\_\_\_ методист, ГБПОУ СПбТК

Содержательная экспертиза: Емельянчик В.К. \_\_\_\_\_ преподаватель ПЦК, ГБПОУ СПбТК

**Внешняя экспертиза**

Содержательная экспертиза: \_\_\_\_\_  
ФИО, должность полное название ОУ СПО и/или ВПО (для Одп(б), ОГСЭ, ЕН

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>14</b>

## ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 – Сервиса и туризма, по направлению подготовки 43.02.14 «Гостиничное дело».

### 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» входит в состав общепрофессионального цикла.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Компетенции	Уметь	Знать
<b>ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ОК 10</b>	организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим	принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.08 «Безопасность жизнедеятельности»</b>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	68
<b>Объем образовательной программы</b>	68
в том числе:	
теоретическое обучение	34
практические занятия (если предусмотрено)	34
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>диф.зачет</b>



<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.08 «Безопасность жизнедеятельности»</b>

<b>2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины</b>			
<b>Наименование разделов и тем</b>	<b>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</b>	<b>Объем часов</b>	<b>Осваиваемые элементы компетенций</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>Введение</b> дисциплины БЖД	Содержание учебного материала	<b>2</b>	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Цели и задачи дисциплины. Основные понятия и определения		
<b>Раздел I. Гражданская оборона</b>		<b>30</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций	Содержание учебного материала	<b>4</b>	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций	2	
	Мониторинг и прогнозирование ЧС	2	
<b>Тема 1.2.</b> Организация гражданской обороны	Содержание учебного материала	<b>8</b>	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Ядерное, химическое и биологическое оружие.	2	
	Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения.	2	
	Средства коллективной защиты от оружия массового поражения.		
	Приборы радиационной и химической разведки и контроля	1	
	Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения	1	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	
<b>Практическое занятие №1.</b> Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК.			
<b>Тема 1.3.</b>	Содержание учебного материала	<b>14</b>	ОК.1-ОК.4,

<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.08 «Безопасность жизнедеятельности»</b>

Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах	Защита населения и территорий при стихийных бедствиях	1	ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах	1	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>12</b>	
	<b>Практическое занятие № 2.</b> Природные опасности. Поражающие факторы ЧС и средства защиты от них	2	
	<b>Практическое занятие №3.</b> Организация мероприятий по повышению устойчивости функционирования объекта экономики в условиях чрезвычайной ситуации.	2	
	<b>Практическое занятие №4.</b> Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения.	4	
	<b>Практическое занятие №5.</b> Оповещение и информирование населения в условиях ЧС.	2	
	<b>Практическое занятие №6.</b> Анализ опасностей в различных сферах жизнедеятельности человека.	2	
<b>Тема 1.4.</b> Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при неблагоприятной социальной обстановке	Содержание учебного материала	<b>8</b>	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при эпидемии.	2	
	Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и при неблагоприятной социальной обстановке	2	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие № 7.</b> Действия населения при ЧС военного характера.	2	
	<b>Практическое занятие № 8.</b> Планирование и проведение мероприятий гражданской обороны.	2	
<b>Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни</b>		<b>22</b>	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
<b>Тема 2.1.</b> Общая характеристика поражений организма человека от воздействия опасных факторов	Содержание учебного материала	<b>4</b>	
	Классификация телесных повреждений, вызванных опасными факторами производства и ЧС.	2	
	Транспортная иммобилизация и транспортирование пострадавших при различных повреждениях	2	

<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.08 «Безопасность жизнедеятельности»</b>

<b>Тема 2.2.</b> Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие	Содержание учебного материала	<b>3</b>	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Правовые основы оказания первой медицинской помощи. Первая помощь при кровотечениях	1	
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	<b>Практическое занятие №9.</b> Отработка умений наложения кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевого прижатия артерий.	2	
	Содержание учебного материала	<b>3</b>	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Первая медицинская помощь при ранениях	1	
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	<b>Практическое занятие № 10.</b> Отработка умений наложения повязок на голову, туловище, верхние и нижние конечности.	2	
	Содержание учебного материала	<b>3</b>	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Первая помощь при остановке сердца, отсутствии дыхания и сознания	1	
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	<b>Практическое занятие №11.</b> Отработка на тренажёре прекардиального удара и искусственного дыхания. Отработка на тренажёре непрямого массажа сердца.	2	
	Содержание учебного материала	<b>3</b>	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Первая помощь при попадании инородных тел в дыхательные пути	1	
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	<b>Практическое занятие № 12.</b> Отработка умений оказания первой медицинской помощи при механической асфиксии верхних дыхательных путей.	2	
Содержание учебного материала	<b>3</b>	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10	
Первая (доврачебная) помощь при травмах, ожогах, поражении электрическим током, утоплении, перегревании, переохлаждении, обморожении, общем замерзании.	1		
<b>Тематика практических занятий</b>			
<b>Практическое занятие № 13.</b> Отработка умений наложения шины на место перелома, транспортировка поражённого.	2		
Содержание учебного материала	<b>3</b>	ОК.1-ОК.4,	

<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.08 «Безопасность жизнедеятельности»</b>

	Первая (доврачебная) помощь при отравлениях.	1	ОК.6, ОК.9, ОК.10
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	<b>Практическое занятие № 14.</b> Отработка умений оказания первой медицинской помощи при отравлениях.	2	
<b>Раздел 3. Основы военной службы</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 3.1. Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации</b>	Содержание учебного материала	<b>6</b>	ОК.1-ОК.4, ОК.6, ОК.9, ОК.10
	Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны. Гражданская оборона, ее структура и цели и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий	2	
	Вооруженные Силы РФ - основа обороны РФ. Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны.	1	
	Состав и структура Вооруженных сил России.	1	
	Организация и порядок призыва граждан на военную службу, и поступление на нее в добровольном порядке.	1	
	Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России Проявление терроризма в России. Виды терроризма. Борьба с терроризмом. Террористические организации.	1	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие №15.</b> Отработка действий при террористическом акте. Решение ситуационных задач	2	
	<b>Практическое занятие №16.</b> Решение ситуационных задач	2	
	Промежуточная аттестация в форме дифзачета		
<b>Всего:</b>		<b>68</b>	

<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.08 «Безопасность жизнедеятельности»</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет безопасности жизнедеятельности, оснащенный оборудованием:

- рабочее место преподавателя
- доска
- комплект учебной мебели для студентов
- шкаф, стеллаж
- персональный компьютер, системный блок, монитор, клавиатура, мышь и др. комплектующие;
- современное лицензионное программное обеспечение;
- подключение к глобальной сети Интернет (доступ к электронным образовательным ресурсам), электронной библиотеке «Знаниум»);
- тематические плакаты и стенды (первая медицинская помощь, военная форма, стрелковое оружие, теоретические основы ведения огня из стрелкового оружия, мины и гранаты, терроризм- угроза обществу, государственные и военные символы Р.Ф., твои ГЕРОИ - Россия), наглядные пособия, нормативно-правовые документы;
- образцы средств индивидуальной защиты органов дыхания и кожи (респираторы и противогазы различных модификаций, ОЗК, Л-1);
- приборы радиационной разведки (ДП-5А, ДП-5Б, ДП-5В);
- приборы контроля радиоактивного облучения (ДП-70МП, ДП-22В, ДП-24);
- приборы химической разведки (ВПХР, ППХР, ГСП-1);
- дозиметры
- компасы
- носилки
- макеты стрелкового оружия массогабаритные
- штатные средства и подручный материал для оказания первой помощи (резиновые жгуты, бинты, шины, косынки, аптечки АИ-2)
- огнетушители различных марок, автомат АК-74М
- массогабаритный макет автомата Калашникова
- макеты мин и гранат
- индивидуальные средства защиты (респираторы, противогазы, ватно-марлевые повязки);
- общевойсковой защитный комплект
- войсковые индивидуальные аптечки
- сумки и комплекты медицинского имущества для оказания первой медицинской, доврачебной помощи (сумка СМС)
- перевязочные средства (бинты, лейкопластыри, вата медицинская компрессная, косынка медицинская (перевязочная), повязка медицинская большая стерильная, повязка медицинская малая стерильная);
- медицинские предметы расходные (булавка безопасная, шина проволочная, шина фанерная);
- жгут кровоостанавливающий
- индивидуальный перевязочный пакет, тренажер сердечно-легочной и мозговой реанимации, пружинно-механический с индикацией правильности выполнения действий и тестовыми режимами «манекен»

<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.08 «Безопасность жизнедеятельности»</b>

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

#### **3.2.1. Печатные издания**

##### **Основные издания:**

1. Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности: учебник. – М.: ОИЦ «Академия», 2019  
ТОП-50

##### **Дополнительные издания:**

2. Мельников В.П. Безопасность жизнедеятельности: учебник. — М.: КУРС: ИНФРА-М, 2021  
<http://znanium.com/bookread2.php?book=780649>

#### **3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)**

1. База данных информационной системы «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» <http://window.edu.ru/>
2. Официальный сайт МЧС РФ [Электронный ресурс]. – URL: <http://www.mchs.gov.ru>.
3. Университетская информационная система «РОССИЯ» <http://uisrussia.msu.ru/>
4. Федеральная государственная информационная система «Национальная электронная библиотека» <http://нэб.рф/>
5. Энциклопедия безопасности жизнедеятельности [Электронный ресурс]. — URL: <http://bzhde.ru>.

#### **3.2.3. Дополнительные источники (печатные издания)**

1. Журналы: «Основы безопасности жизнедеятельности», «Военные знания». Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации.
2. Постановление Правительства РФ от 30.12.2003г. № 794 (ред. от 16.07.09) «О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций»
3. Постановление Правительства РФ от 11.11, 2006г. № 663 «Об утверждении положения о призыве на военную службу граждан Российской Федерации»
4. Постановление Правительства РФ от 31.12.1999г. № 1441 (ред. 15.06.09) «Об утверждении Положения о подготовке граждан Российской Федерации к военной службе»
5. Справочная правовая система «Консультант плюс», «Гарант»
6. Федеральный закон от 21.12.1994г. № 68-ФЗ (ред. от 25.11.09) «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера»
7. Федеральный закон от 10.01.2002г. № 7-ФЗ (ред. от 14.03.09) «Об охране окружающей среды»
8. Федеральный закон от 22.07.2008г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности»
9. Федеральный закон от 28.03.1998г. № 53-ФЗ (ред. 21.12.09) «О воинской обязанности и воинской службе»

<b>СМК ГБПОУ СПбТК</b>
<b>«Система менеджмента качества»</b>
<b>РП ОП.08 «Безопасность жизнедеятельности»</b>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Формы и методы оценки</b>
<p><b>Знания:</b>            принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных бедствиях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;            принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных бедствиях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;            основы военной службы и обороны государства;            задачи и основные мероприятия гражданской обороны;            способы защиты населения от оружия массового поражения;            меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;            организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступление на нее в добровольном порядке;            основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящего на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;            область применения полученных профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;            порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.            Не менее 75% правильных ответов.            Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>            -письменного/устного опроса;            -тестирования;            -оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b>            в форме дифференцированного зачета в виде:            -письменных/ устных ответов,            -тестирования</p>
<p><b>Умения:</b>            организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок,</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>            - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых</p>

<p>ситуаций;          предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида быту;          использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;          применять первичные средства пожаротушения;          ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;          применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;          владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;          оказывать первую помощь пострадавшим</p>	<p>точность расчетов,          соответствие требованиям          Адекватность,          оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.          Точность оценки, самооценки выполнения          Соответствие требованиям инструкций, регламентов          Рациональность действий и т.д.</p>	<p>действий, защите отчетов по практическим занятиям;          - оценка заданий для самостоятельной работы,  <b>Промежуточная аттестация:</b>          - экспертная оценка выполнения практических заданий на дифзачету</p>
---	--	---